

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **An toàn thực phẩm**

- Tiếng Anh: **Food safety**

Mã học phần: QFS361. Số tín chỉ: 1(1-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Sinh viên đã học xong các học phần hoá học cơ bản, hoá sinh, vi sinh vật, dinh dưỡng học và phân tích thực phẩm.

2. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần cung cấp cho người học kiến thức và nguyên tắc cơ bản về an toàn thực phẩm trong các cơ sở sản xuất và kinh doanh thực phẩm, xác định nguyên nhân gây mất an toàn thực phẩm và cách phòng ngừa.

3. Mục tiêu

Giúp cho sinh viên có đủ kiến thức về các mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm và biện pháp phòng ngừa.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT)

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a, Nắm được các khái niệm liên quan đến an toàn thực phẩm, tầm quan trọng và tính cấp thiết của an toàn thực phẩm.

b, Hiểu biết được các mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm.

c, Đưa ra được biện pháp phòng ngừa gắn với mỗi mối nguy trên thực phẩm cụ thể.

5. Nội dung

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Tầm quan trọng và tính cấp thiết của vệ sinh, an toàn thực phẩm	a, b	2	0

1.1	Một số khái niệm liên quan đến vệ sinh và an toàn thực phẩm			
1.2	Tầm quan trọng và tính cấp thiết của vệ sinh an toàn thực phẩm			
2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm sau thu hoạch do vi khuẩn, virus, ký sinh trùng	c, d	4	0
2.1	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do vi khuẩn.			
2.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do virus.			
2.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do ký sinh trùng.			
2.4	Biện pháp phòng ngừa.			
3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do dư lượng hóa chất còn lại sau thu hoạch	c, d	5	0
3.1	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do dư lượng thuốc thú y.			
3.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do dư lượng thuốc bảo vệ thực vật.			
3.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do kim loại nặng.			
3.4	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do độc tố tự nhiên.			
4	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do hóa chất bổ sung hoặc sinh ra trong quá trình bảo quản và chế biến	c, d	4	0
4.1	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất sinh ra trong quá trình chế biến, bảo quản.			
4.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do một số chất phụ gia, chất hỗ trợ kỹ thuật.			
4.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do mycotoxin.			

6. Tài liệu dạy và học

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Trần Văn Vương	An toàn thực phẩm	Bài giảng điện tử	Cập nhật hàng năm	Thư viện trường ĐHNT	X	
2	Nguyễn Đức Lượng	Vệ sinh và an toàn thực phẩm	2002	ĐHQG, Tp HCM	Thư viện ĐHNT	X	
3	Lê Ngọc Tú	Độc tố học và an toàn thực phẩm	2006	NXB Khoa học kỹ thuật	Thư viện ĐHNT	X	
4	Richard Lawley, Laurie Curtis & Judy Davis	The Food Safety Hazard Guidebook	2008	RSC Publishing	Thư viện ĐHNT		X
5	Huss., H.H., Ababouch., L. & Gram., L.	Assessment and management of seafood safety and quality	2004	FAO Fisheries Technical Paper, No. 444.	Thư viện ĐHNT		X
6	Ronald H. Sc Shmidt & Gary E. Rodrick	Food Safety Handbook	2003	Wiley Interscience	Thư viện ĐHNT		X
7	Nina E. Redman	Food Safety	2000	Contemporary world issues	Thư viện ĐHNT		X
8	Victoria Sherrow	Food Safety	2008	Chelsea House Publishers	Thư viện ĐHNT		X

7. Đánh giá kết quả học tập

<i>TT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Các lần kiểm tra giữa kỳ, bài tập tình huống	b, c	15
2	Tiểu luận, báo cáo	d	10
3	Làm việc nhóm, thảo luận nhóm	d	15
4	Chuyên cần/thái độ học tập và xây dựng bài	a, b, c, d	10
5	Thi kết thúc học phần	a, b, c, d	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

PGS.TS. Nguyễn Thuận Anh

ThS. Trần Văn Vương

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

TRƯỞNG BỘ MÔN

TS. Vũ Ngọc Bội

TS. Lưu Hồng Phúc