

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

- Tiếng Anh: **HYGIENE AND FOOD SAFETY**

- Mã học phần: QFS332

Số tín chỉ: (2-0)

- 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, phân tích thực phẩm và các môn chuyên ngành công nghệ thực phẩm, chế biến thủy sản, và công nghệ sau thu hoạch

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức về nguyên tắc cơ bản về vệ sinh, an toàn thực phẩm trong các cơ sở sản xuất thủy sản và thực phẩm, nguyên nhân gây mất vệ sinh, an toàn thực phẩm và cách phòng ngừa, các phương pháp quản lý chất lượng thực phẩm, kỹ năng tìm kiếm và sử dụng các hệ thống văn bản pháp quy liên quan; nhằm giúp người học phát triển kiến thức nền tảng về quản lý chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm; ứng dụng được vào công tác quản lý chất lượng thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh, xuất khẩu thủy sản và thực phẩm.

3. Mục tiêu: Giúp cho sinh viên có đủ kiến thức về các nguyên tắc và phương pháp quản lý chất lượng và kỹ năng phân tích mối nguy, ngăn ngừa mối nguy và quản lý chất lượng thực phẩm.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a) Giải thích được các khái niệm liên quan đến vệ sinh an toàn sản phẩm.

b) Tuân thủ các quy định, điều kiện liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm, luật an toàn thực phẩm.

c) Nhận diện được các mối nguy và phân tích nguyên nhân gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm.

d) Đề xuất biện pháp phòng ngừa mối nguy cho thực phẩm.

5. Kế hoạch dạy học:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Đại cương về vệ sinh an toàn phẩm thực phẩm	a	2	
1.1	Các khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm			
1.2	Tầm quan trọng và tính cấp thiết của vệ sinh an toàn thực phẩm			
1.3	Khái quát về các sản phẩm thực phẩm			
2	Điều kiện chung đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm	b	2	
2.1	Yêu cầu đảm bảo vệ sinh khi thiết kế cơ sở sản xuất thực phẩm.			

2.2	Yêu cầu đảm bảo vệ sinh khi thiết kế thiết bị, dụng cụ trong cơ sở chế biến thực phẩm.			
2.3	Yêu cầu về hệ thống cung cấp nước.			
2.4	Yêu cầu hệ thống xử lý chất thải.			
3	Làm vệ sinh và kiểm soát vệ sinh tại cơ sở sản xuất	b	2	
3.1	Các chương trình vệ sinh công nghiệp và kiểm soát vệ sinh.			
3.2	Những nguyên lý chung trong làm vệ sinh.			
3.3	Một số chất tẩy rửa và khử trùng.			
3.4	Một số thiết bị/hệ thống làm vệ sinh.			
3.5	Các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu quả tẩy rửa và khử trùng.			
3.6	Các phương pháp giám sát và kiểm tra việc làm vệ sinh.			
4	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do vi khuẩn, virus, ký sinh trùng và biện pháp phòng ngừa	c,d	6	
4.1	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do vi khuẩn và biện pháp phòng ngừa.			
4.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do virus và biện pháp phòng ngừa.			
4.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do ký sinh trùng và biện pháp phòng ngừa.			
5	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do dư lượng hóa chất còn lại	c,d	10	
5.1	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do dư lượng thuốc thú y và biện pháp phòng ngừa.			
5.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do dư lượng thuốc bảo vệ thực vật và biện pháp phòng ngừa.			
5.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do kim loại nặng và biện pháp phòng ngừa.			
5.4	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do độc tố tự nhiên và biện pháp phòng ngừa.			
6	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm sau thu hoạch do hóa chất bổ sung hoặc sinh ra trong quá trình bảo quản và chế biến	c,d	8	
6.1	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất sinh ra trong quá trình chế biến, bảo quản và biện pháp phòng ngừa.			
6.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do một số chất phụ gia, chất hỗ trợ kỹ thuật và biện pháp phòng ngừa.			
6.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do mycotoxin và biện pháp phòng ngừa.			

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	Giảng viên Bộ môn ĐBCL-ATTP	Bài giảng Vệ sinh an toàn sản phẩm sau thu hoạch	Cập nhật hàng năm	Bài giảng	Giáo viên cung cấp	X	
2	Nguyễn Đức Lượng	Vệ sinh và an toàn thực phẩm	2005	ĐHQG TP HCM	Thư viện Trường ĐHNT	X	
3	Lê Ngọc Tú	Độc tố học và an toàn thực phẩm	2006	NXB KH KT	Thư viện Trường ĐHNT	X	
4	John De Vries	Food safety and toxicity	1997	CRC Press	Thư viện Trường ĐHNT		X
5	D'Mello J P F	Food safety: contaminants and toxins	2003	Cambridge, MA : CABI	Thư viện Trường ĐHNT		X
6	Victoria Sherrow	Food safety	2008	New York : Chelsea House	Thư viện Trường ĐHNT		X
7	Dự án SEAQIP	Vệ sinh trong các xí nghiệp chế biến thủy sản	1998	NXB nông nghiệp	Thư viện trường ĐHNT		X
8	Ross C. Beier, Suresh D. Pillai, Timothy D. Phillips	Preharvest and Postharvest Food safety	2004	John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey	Internet		X
9	Schmidt R.H. và Rodrick G.E.	Food safety Handbook	2003	John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey	Internet/ Giáo viên cung cấp		X
10							
11							

7. Đánh giá kết quả học tập:

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Tham gia học trên lớp (TGH): <i>chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận...</i>	Điểm danh, quan sát	10
2	<i>Bài tập nhóm</i>	Chăm báo cáo, bài tập	10
3	Hoạt động nhóm (HĐN)	Trình bày báo cáo	15
4	Kiểm tra giữa kỳ (KT)	Viết	15
5	Thi kết thúc học phần (THP)	Viết/ Vấn đáp	50

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

PGS.TS. Nguyễn Thuận Anh
ThS. Trần Văn Vương
ThS. Phan Thị Thanh Hiền

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

PGS.TS. Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN

TS. Lưu Hồng Phúc