

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT
MÔN CHUYÊN ĐỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

A. Thông tin về giảng viên:

Giảng viên: Võ Minh Hoàng

Nơi làm việc: Trung tâm Công nghệ sau thu hoạch Điện thoại: 0935 087 969

Email: vmhoang@tvu.edu.vn

B. Thông tin về môn học:

1. Số tín chỉ/đvht: 02 Tín chỉ (TC)

- Lý thuyết: 2

- Thực hành: 00

2. Đối tượng học: Bậc học: Đại học

Ngành: Công nghệ thực phẩm Chuyên ngành:... (nếu có)

Hệ: Chính quy

3. Điều kiện tiên quyết/song hành: không có

4. Mục tiêu/Kết quả học tập của môn học:

Sau khi học môn học này, sinh viên sẽ đạt được những kiến thức và kỹ năng sau:

4.1. Về kiến thức:

- Hiểu được luật an toàn thực phẩm
- Hiểu tầm quan trọng của việc thực hiện vệ sinh trong chế biến thực phẩm.
- Biết được cách thức và tiến trình làm vệ sinh trước, trong và sau khi thu hoạch, trong quá trình sản xuất (nhà xưởng, máy móc, thiết bị, công nhân) kể cả vệ sinh trong quá trình bảo quản và vận chuyển.

4.2. Về kỹ năng chuyên môn:

- Nhận diện được các yếu tố gây ngộ độc thực phẩm và cách phòng, tránh
- Mô tả được qui trình thực hiện vệ sinh cần thiết khi thực hiện sản xuất công nghiệp.

4.3. Về thái độ và kỹ năng mềm:

- Nhận thức được tầm quan trọng của an toàn thực phẩm có ảnh hưởng như thế nào đến sức khỏe con người.
- Tích cực tham gia các bài tập nhóm, tự nghiên cứu tài liệu chuyên ngành.

5. Nội dung và mục tiêu/KQHT chi tiết môn học:

Chủ đề/Bài học	MT/KQHT về kiến thức	MT/KQHT về kỹ năng nghề nghiệp	MT/KQHT về thái độ và kỹ năng mềm
Chương 1. Một số khái niệm chung	Biết khái niệm về VSATTP, độc tính, nguyên nhân gây ngộ độc, yếu tố ảnh hưởng đến tình trạng ngộ độc, phương pháp đánh giá mức độ VSATTP, hậu quả của việc không đảm bảo VSATTP.	Hiểu được các khái niệm về VSATTP và hậu quả của việc mất ATTP để từ đó có cách đánh giá hiệu quả hơn trong việc kiểm tra chất lượng thực phẩm.	Tự giác trong học tập, nghiên cứu tài liệu.
Chương 2. Ngộ độc do thực phẩm	Hiểu được tình trạng ngộ độc do độc tố của vi khuẩn, độc tố vi nấm, do ô nhiễm các chất hóa học, do ăn phải thực phẩm có sẵn chất độc, do ăn phải thức ăn bị biến chất, thức ăn ôi thiu và đưa ra biện pháp phòng ngừa.	Nhận biết được các tiêu chí đánh giá ANTP, biết cách phòng ngừa các mối nguy làm mất ANVSTP.	Tích cực trong việc học tập, tham khảo tài liệu, tham gia hoạt động nhóm
Chương 3. Bệnh do thực phẩm	Hiểu được tình trạng bệnh do vi khuẩn, bệnh do virus, bệnh do ký sinh trùng gây ra như thế nào và có biện pháp phòng ngừa.	Nhận biết được các tiêu chí đánh giá ANTP, biết cách phòng ngừa các mối nguy làm mất ANVSTP.	Tích cực trong việc học tập, tham gia hoạt động nhóm, tham khảo tài liệu.
Chương 4. Các nhân tố làm biến đổi chất lượng thực phẩm	Biết được các dấu hiệu thực phẩm hư hỏng, các nhân tố gây biến đổi chất lượng từ môi trường bên ngoài	Dánh giá được các nhân tố làm ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.	Tích cực trong việc học tập, tham gia vận động ANVSTP.

	và môi trường bên trong.		
Chương 5. Các phương pháp bảo quản thực phẩm	Biết được một số phương pháp bảo quản thông thường nhằm đảm bảo chất lượng thực phẩm tốt nhất.	Biết so sánh các phương pháp bảo quản để đảm bảo tính kinh tế và chất lượng thực phẩm.	Tích cực trong việc học tập, thực hành bảo quản sản phẩm.

6. Kế hoạch giảng dạy chi tiết:

Chủ đề/Bài học	Cách tổ chức giảng dạy	Yêu cầu đối với SV	Cách đánh giá
<p>Chương 1. Một số khái niệm chung</p> <p>1.1 Một số khái niệm chung</p> <p>1.2 Các yếu tố có ảnh hưởng đến tính trạng ngộ độc</p> <p>1.3 Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm</p> <p>1.4 Những phương pháp đánh giá mức độ VSATTP</p> <p>1.5 Sự hấp thu, phân tán và thải tiết độc tố</p> <p>1.6 Hậu quả của việc không đảm bảo VSATTP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng • Cho chủ đề thảo luận 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước • Thảo luận chủ đề, trả lời 	<p>Kiểm tra lý thuyết</p> <p>Nhận xét, đánh giá chủ đề thảo luận.</p>
<p>Chương 2. Ngộ độc do thực phẩm</p> <p>2.1 Ngộ độc thức ăn do độc tố của vi khuẩn</p> <p>2.2 Do nấm mốc và độc tố vi nấm</p> <p>2.3 Ngộ độc thực phẩm do ô nhiễm các chất hoá học</p> <p>2.4 Ngộ độc do ăn phải thực phẩm có sẵn chất độc</p> <p>2.5 Ngộ độc do ăn phải</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng • Đặt câu hỏi • Bài tập nhóm 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước, đọc tài liệu tham khảo • Trả lời câu hỏi • Thảo luận nhóm và trình bày hoạt động nhóm 	<p>• Kiểm tra lý thuyết</p> <p>• Đánh giá bài tập nhóm</p>

thức ăn bị biến chất, thức ăn ôi thiu			
Chương 3. Bệnh do thực phẩm 3.1 Bệnh do vi khuẩn 3.2 Bệnh do virus 3.3 bệnh do ký sinh trùng	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng • Câu hỏi • Bài tập nhóm 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước, tham khảo tài liệu ở nhà trước • Thảo luận bài tập nhóm, báo cáo 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra lý thuyết • Đánh giá báo cáo nhóm
Chương 4. Các nhân tố làm biến đổi chất lượng thực phẩm 4.1 Các dấu hiệu thực phẩm hư hỏng 4.2 Các nhân tố gây biến đổi chất lượng thực phẩm từ môi trường bên ngoài. 4.3 Nguyên nhân gây hư hỏng từ bên trong sản phẩm thực phẩm 4.4 Quá trình biến chất hư hỏng của các loại thực phẩm 4.5 Nguyên tắc chung bảo quản thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng • Đặt câu hỏi? 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước • Suy nghĩ trả lời câu hỏi 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra lý thuyết
Chương 5. Các phương pháp bảo quản thực phẩm 5.1 Bảo quản ở nhiệt độ thấp 5.2 Bảo quản bằng cách đóng hộp kín và thanh trùng nhiệt 5.3 Bảo quản ở trạng thái khô 5.4 Bảo quản bằng áp suất thẩm thấu 5.5 Bảo quản trong môi trường acid	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng • Đặt câu hỏi? • Bài tập thảo luận 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước • Suy nghĩ trả lời câu hỏi • Thảo luận nhóm và trả lời 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra lý thuyết • Đánh giá hoạt động nhóm

5.6 Bảo quản bằng hóa chất 5.7 Bảo quản bằng chiếu xạ 5.8 Bảo quản bằng siêu âm & điều chỉnh khí quyển			
--	--	--	--

7. Đánh giá:

- Đánh giá quá trình: 50%
 - Dự lớp 10%
 - Kiểm tra lý thuyết 30%
 - Làm bài báo cáo tình huống nhóm 10%
- Đánh giá kết thúc môn: 50%

Nội dung đánh giá cuối môn học

- Hình thức thi tự luận
- Nội dung thi được phân bổ đều trong 4 chương.

8. Tài liệu học tập

1. Lương Đức Phẩm. 2000. *Vệ sinh vật học và an toàn thực phẩm*. Nhà xuất bản Nông nghiệp Hà Nội.
2. Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm. 1998. *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*. Đại học kỹ thuật thành phố Hồ Chí Minh.
3. Vũ Hạnh, Quang Trung. 2017. *Luật an toàn thực phẩm - cách nhận biết thực phẩm không an toàn và thực phẩm an toàn*. NXB Lao Động.
4. Nguyễn Văn Nam. 2009. *Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia vệ sinh an toàn thực phẩm*. NXB Lao Động.
5. Bộ Thủy sản. 2003. *Dự án cải thiện chất lượng và xuất khẩu thủy sản- Vấn đề an toàn thực phẩm trong sản phẩm thủy sản nuôi*. Nhà Xuất Bản Hà Nội.
6. Bộ Thủy sản, Trung tâm kiểm tra chất lượng và vệ sinh thủy sản. 1996. Các tiêu chuẩn về chất lượng và an toàn vệ sinh thủy sản, Nhà xuất bản Nông nghiệp.
7. Bộ Thủy sản. 2003. *Dự án cải thiện chất lượng và xuất khẩu thủy sản- Đảm bảo chất lượng sản phẩm thủy sản*. Nhà xuất bản Hà Nội.
8. Hiệp hội chè biền và xuất khẩu Thủy sản Việt Nam. 2001. *Hướng dẫn vệ sinh trong công nghiệp chè biền thủy sản*. Nhà xuất bản Nông nghiệp.

Trường Đại học Trà Vinh

Trà Vinh, ngày 6.... tháng 8.... năm 2018

TT CNSTH

Nguyễn Thị Thông
Thành

GIẢNG VIÊN

Võ Minh Hoàng