

**CHƯƠNG TRÌNH GIÁO DỤC ĐẠI HỌC**  
**NGÀNH THÚ Y**  
**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**  
**Mã số học phần: 330237**

**I. Thông tin về học phần**

**Tên học phần:** An toàn vệ sinh thực phẩm

**Tên Tiếng anh:** Food hygiene and safety

**Đơn vị phụ trách:** Bộ môn: Chăn nuôi Thú y

Khoa: Nông nghiệp-Thủy sản

**Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (1 tín chỉ lý thuyết và 1 tín chỉ thực hành)

Phân bố thời gian: 10 tuần (4 tuần đầu học lý thuyết và 6 tuần kế tiếp học thực hành, 4 tiết lý thuyết/tuần và 5 tiết thực hành/tuần)

**Học kỳ:** VI (học kỳ II năm thứ 3)

**Các giảng viên phụ trách học phần:**

- GV phụ trách chính: TS. Thái Thị Thủy Phương (SĐT: 0938 133 803; Email: [ttt161@yahoo.com](mailto:ttt161@yahoo.com))

GV cùng giảng dạy: Nguyễn Thị Anh Thư (SĐT: 0985 019 877; Email: [anhthucnty@tvu.edu.vn](mailto:anhthucnty@tvu.edu.vn))

**Điều kiện tham gia học tập học phần**

- Môn học tiên quyết:

- Môn học song song: Không

**Học phần thuộc khối kiến thức.**

Đại cương <input type="checkbox"/>		Chuyên nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>					
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>		Chuyên sâu <input type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input checked="" type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

**Ngôn ngữ giảng dạy:** tiếng Anh  Tiếng Việt

**II. Lần biên soạn/hiệu chỉnh**

- Lần thứ: 2

- Ngày hiệu chỉnh: 10/5/2017

- Lý do và nội dung hiệu chỉnh:

(a) Thiết kế mới theo chương trình cải tiến AUN-QA (version 2018)

(b) Cập nhật đề cương môn học hàng năm theo Qui định của Trường Đại học Trà Vinh: cập nhật nội dung, PPGD tích cực và Rubric đánh giá.

**III. Mô tả học phần**

Môn học giúp sinh viên nhận biết các loại thực phẩm hư hỏng, có kỹ năng kiểm nghiệm, phân tích các hoá chất hoặc kháng sinh tồn dư trong thực phẩm.



## V. Phương pháp giảng dạy và học tập

### 1. Phương pháp giảng dạy

- Diễn giảng kết hợp trình chiếu hình ảnh, trình chiếu video
- Đặt câu hỏi cho sinh viên trả lời, đặt vấn đề cho sinh viên thảo luận nhóm
- Đưa ra tình huống để sinh viên tự thiết kế qui trình chẩn đoán bệnh trên gia súc

### 2. Phương pháp học tập

- Sinh viên tự đọc tài liệu, câu hỏi liên quan
- Sinh viên tham gia nghe giảng, thảo luận nhóm, chú thích hình ảnh
- Sinh viên trực tiếp quan sát hình ảnh bệnh lý
- Sinh viên thực hiện các qui trình chẩn đoán siêu âm trên động vật thí nghiệm

## VI. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chuyên cần: sinh viên phải tham dự ít nhất 80% cho phần lí thuyết và 100% cho phần thực hành.
- Chuẩn bị cho bài giảng: sinh viên phải đọc các tài liệu do giảng viên cung cấp; trả lời các câu hỏi giảng viên đặt ra, thảo luận nhóm để giải quyết vấn đề tại lớp.
- Thái độ: tích cực tham gia đặt câu hỏi, tích cực thảo luận vấn đề, lắng nghe nghiêm túc

## VII. Đánh giá và cho điểm

### 1. Thang điểm: 10

### 2. Trọng số: Đánh giá quá trình: 50% thi cuối kỳ; 50% điểm quá trình (đánh giá quá trình, đánh giá thực hành)

## VIII. Nội dung môn học và hình thức đánh giá

### Nội dung cơ bản, cốt lõi tối thiểu (chiếm khoảng 80% thời lượng giảng dạy):

Môn học nhằm giúp cho người học (i) có một kiến thức về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm cho cộng đồng (ii) Áp dụng các quy định về vệ sinh và an toàn thực phẩm (VSATTP) vào lĩnh vực Thú y và cuộc sống

**Bảng 1. Matrix đánh giá KQHTMĐ của học phần**

Các KQHTMĐ của HP	Đánh giá Thuyết trình (25 %)	Đánh giá Thực hành (25%)	Thi cuối kỳ (50 %)
CLEO 1	X	X	X
CLEO 2	X	X	X
CLEO 3		X	X
CLEO 4	X	X	X
CLEO 5	X	X	X

CLEO 6	X		
CLEO 7	X	X	

## IX. Nội dung chi tiết của học phần

### A. Phần lý thuyết (4 tuần)

Tuần	Nội dung chi tiết	KQHTMD của học phần
1	<p><b>Bài 1. Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của thực phẩm</b></p> <p>1.1 Khái niệm thực phẩm và cách phân nhóm thực phẩm</p> <p>1.2 Đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu protein</p> <p>1.3 Đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu lipid</p> <p>1.4 Đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu glucid</p> <p><b>Bài 2: Ngộ độc thực phẩm</b></p> <p>2.1 Đại cương</p> <p>2.2 Một số ngộ độc thực phẩm thường gặp tại Việt Nam</p> <p>2.3 Điều tra xử lý khi có ngộ độc thức ăn</p> <p><b>Bài 3. Vệ sinh ăn uống công cộng</b></p> <p>3.1 Tình hình và diễn biến của chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm hiện nay</p> <p>3.2 Vệ sinh nhà ăn công cộng</p>	CLEO 1,2,3,7
2	<p><b>Bài 4: Kiểm tra vệ sinh thực phẩm</b></p> <p>4.1 Yêu cầu chuẩn bị</p> <p>4.2 Kiểm tra vệ sinh thịt, cá</p> <p>4.3 Kiểm tra đồ hộp</p> <p>4.4 Kiểm tra sữa</p> <p>4.5 Kiểm tra bột mì</p> <p><b>Bài 5 : Kiểm tra vệ sinh nhà ăn công cộng</b></p> <p>5.1 Yêu cầu chuẩn bị</p> <p>5.2 Các lý thuyết cần đọc trước</p> <p>5.3 Test phát hiện tinh bột</p> <p>5.4 Thái độ cần học trong bài</p>	CLEO 1,3,4,5,6,7
3	<b>Báo cáo chuyên đề</b>	CLEO 1,2,3,4,5,6,7

4	<b>Báo cáo chuyên đề</b>	CLEO 1,2,3,4,5,6,7
---	--------------------------	--------------------

### B. Phần thực hành (6 tuần)

Tuần	Nội dung chi tiết	KQHTMĐ của học phần
1	Bài 1: Thực hành kiểm tra vệ sinh sinh thịt	CLEO 1,2,3,4,5,6,7
2	Bài 2: Thực hành kiểm tra vệ sinh sinh cá	CLEO 1,2,3,4,5,6,7
3	Bài 3: Thực hành kiểm tra vệ sinh sinh đồ hộp	CLEO 1,2,3,4,5,6,7
4	Bài 4: Thực hành kiểm tra vệ sinh sinh sữa	CLEO 1,2,3,4,5,6,7
5	Bài 5: Thực hành kiểm tra vệ sinh sinh nhà ăn công cộng tại địa điểm 1	CLEO 1,2,3,4,5,6,7
6	Bài 6: Thực hành kiểm tra vệ sinh sinh nhà ăn công cộng tại địa điểm 2	CLEO 1,2,3,4,5,6,7

### X. Giáo trình/ tài liệu tham khảo

#### ❖ Tiếng Việt

1. Giáo trình Vệ sinh và an toàn thực phẩm. ĐH Quốc gia TP. HCM
2. Giáo trình thực hành. ĐH Công nghiệp TP. HCM
3. PGS. TS Lương Đức Phẩm. *Vi sinh vật học và an toàn thực phẩm*. Đại học Bách khoa Tp.HCM, 1980
4. PGS. TS Trần Đáng. *Vệ sinh an toàn thực phẩm. Chương trình kiểm soát GMP, GHP và hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm HACCP*. Nxb Y học Hà Nội, 2004
5. Giáo trình *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*. Nxb Y học Hà Nội, 2007

#### ❖ Tiếng Anh

1. Rogers Review, *National enforcement priorities for local authority services*, Cabinet Office, 2007.
2. SFBB Milestone evaluation report, FSA, 2007.
3. Hampton Review, *Reducing administrative burdens*, HM Treasury, 2005.
4. Evaluation of scores on the doors final report, FSA, 2008.

#### ❖ Internet

- [http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/food-hygiene/en/](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/en/)
- [http://www.moj.gov.vn/vbpq/en/lists/vn%20bn%20php%20lut/view\\_detail.aspx?itemid=8528](http://www.moj.gov.vn/vbpq/en/lists/vn%20bn%20php%20lut/view_detail.aspx?itemid=8528)
- <http://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety>
- <http://www.foodstandards.gov.scot/consumers/food-safety>
- <http://www.charnwood.gov.uk/pages/foodsafety>

**XI. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần**

- Phòng học, thực hành: phòng học, phòng thực hành
- Phương tiện phục vụ giảng dạy: Máy chiếu, loa, hình ảnh, video, mẫu vật sống (chó, mèo), găng tay, khẩu trang, gel siêu âm, máy siêu âm,...

DH Trà Vinh, ngày 1. tháng 8 năm 2017

**TRƯỞNG KHOA**

(Kí và ghi rõ họ tên)



Lâm Thái Hùng

**TRƯỞNG BM**

(Kí và ghi rõ họ tên)



Nguyễn Thị Đức

**GV BIÊN SOẠN**

(Kí và ghi rõ họ tên)



Thái Thị Thuý Phương

**PHỤ LỤC**  
**PHIẾU ĐÁNH GIÁ THỰC HIỆN QUÁ TRÌNH CỦA SINH VIÊN**

**A. THÔNG TIN CỦA GIẢNG VIÊN**

1. Họ và tên giảng viên đánh giá: .....
2. Chức danh, học vị:.....
3. Đơn vị công tác:.....
4. Họ và tên sinh viên: .....MSSV:.....
5. Lớp:.....Ngành:.....
6. Môn học:.....MSMH:.....

**B. ĐÁNH GIÁ VỀ SINH VIÊN:**

**Rubric 1: Đánh giá thuyết trình (100%)**

<i>Tiêu chí</i>	<i>Trọng số (%)</i>	<i>Tốt 100%</i>	<i>Khá 75%</i>	<i>Trung bình 50%</i>	<i>Kém 0%</i>	<i>Trọng số đạt được</i>
Phong cách thuyết trình	<b>30</b>	Tự tin, giọng nói dễ nghe, thu hút mạch lạc	Khá tự tin, giọng nói khá dễ nghe, mạch lạc	Tương đối tự tin, giọng nói tương đối dễ nghe, khá mạch lạc	Không tự tin, giọng nói không rõ, không mạch lạc	
Trả lời câu hỏi	<b>20</b>	Giải thích và lập luận rõ ràng, hiểu vấn đề	Giải thích khá rõ ràng, còn vài sai sót trong lập luận	Giải thích tương đối rõ ràng, còn sai sót quan trọng trong lập luận	Không giải thích được	
Trình bày	<b>30</b>	Trình bày ngắn gọn, nhấn mạnh phần quan trọng, có giải thích, minh họa	Trình bày khá ngắn gọn, nhấn mạnh một số phần quan trọng, có giải thích, minh họa	Trình bày tương đối ngắn gọn, chưa nhấn mạnh một số phần quan trọng, chưa giải thích, minh họa	Trình bày quá nhiều chữ, không logic, không có hình ảnh minh họa, giải thích	
Kỹ năng	<b>20</b>	Có sự	Có sự	Có sự phối	Không có	

làm việc nhóm		phối hợp tốt trong lúc thuyết trình và trả lời câu hỏi	phối hợp khá tốt trong lúc thuyết trình và trả lời câu hỏi	hợp tương đối trong lúc thuyết trình và trả lời câu hỏi	sự phối hợp trong lúc thuyết trình và trả lời câu hỏi	
<b>TỔNG ĐIỂM</b>						

**Rubric 2: Đánh giá thực hành (100%)**

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 100%	Khá 75%	Trung bình 50%	Kém 0%	Trọng số đạt được
Thái độ tham dự	10	Tích cực tham gia thực hành và đặt ra câu hỏi thắc mắc	Có tham gia thực hành	Thỉnh thoảng tham gia thực hành	Không tham gia thực hành	
Thao tác thực hành	20	Thực hiện kỹ thuật đúng và đầy đủ theo yêu cầu	Thực hiện kỹ thuật khá đúng và đầy đủ theo yêu cầu	Thực hiện kỹ thuật tương đối đúng theo yêu cầu	Thực hiện kỹ thuật chưa đúng và đầy đủ theo yêu cầu	
Thời gian thao tác	20	Thực hiện nhanh và chính xác	Thực hiện khá nhanh và chính xác	Thực hiện tương đối nhanh và chính xác	Thực hiện chậm và không chính xác	
Các bước thực hành	20	Đúng và đầy đủ các bước thực hành	Đúng và khá đầy đủ các bước thực hành	Đúng và tương đối đầy đủ các bước thực hành	Không đúng các bước thực hành	
Kết quả thực hành	10	Đầy đủ và đáp ứng hoàn toàn các yêu cầu	Khá đầy đủ và đáp ứng khá tốt các yêu cầu, còn sai sót nhỏ	Tương đối đầy đủ và đáp ứng tương đối các yêu cầu, có 1 sai sót quan trọng	Kết quả thực hành không đầy đủ/Không đáp ứng yêu cầu	
Trả lời câu hỏi	20	Giải thích và lập luận rõ ràng	Giải thích khá rõ ràng, còn vài sai sót trong lập luận	Giải thích tương đối rõ ràng, còn sai sót quan trọng	Không giải thích được	

				trong lập luận		
<b>TỔNG CỘNG</b>						

....., ngày.....tháng.....năm .....

**Giảng viên đánh giá**

*(Ký & ghi rõ họ tên)*

