PHỤ LỤC F

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

MSHP: ……

1. Thông tin chung (General information):

Loại học phần	*Số tín chỉ*	*Số giờ dự giảng*	**Giờ tự học và giờ học khác**
Đại cương ☐ Cơ sở ☐ Chuyên ngành ☑	Lý thuyết: 1 Thực hành: 1	Lý thuyết: 15 Thực hành: 30	55

***Đối tượng học*:**

Trình độ: Đại học

Ngành: Công nghệ thực phẩm

Chuyên ngành: Công nghệ thực phẩm

Học kỳ: IV Năm thứ: 2

Điều kiện tham gia học phần:

Học phần tiên quyết	+ Vi sinh thực phẩm MSHP: 460129
Học phần song hành	Không có
Các yêu cầu khác	Không có

2. Nguồn học liệu (Learning resources):

Giáo trình/ Tài liệu học tập chính	Võ Minh Hoàng, 2018. Giáo trình "C*huyên đề an toàn vệ sinh thực phẩm"* - Khoa NN-TS, Đại Học Trà Vinh
Tài liệu tham khảo thêm	[1] Lương Đức Phẩm, 2005. *Vi sinh vật học và an toàn thực phẩm*, NXB ĐHBK TP. HCM. [2] Nguyễn Văn Huân, 2008. *Vệ sinh an toan thực phẩm*. NXB Thanh Niên [3] Dương Thanh Liêm, 2010. *Độc chất học & vệ sinh an toàn*

	nông sản – thực phẩm. NXB Nông Nghiệp. [4] Nguyễn Phùng Tiến, Bùi Minh Đức và Nguyễn Văn Dịp , 2007. *Vi sinh vật thực phẩm - Kỹ thuật kiểm tra và chỉ tiêu đánh giá chất lượng an toàn thực phẩm*, tập 1 và 2. NXB Y Học [5] Nguyễn Đức Lượng và Phạm Minh Tâm, 2004. Vệ sinh và an toàn thực phẩm. NXB Đại học kỹ thuật TP. HCM [6] Lê Ngọc Tú (Chủ biên), Lâm Xuân Thanh, Phạm Thu Thủy, Trần Thị Xô, Tô Kim Anh, Nguyễn Trọng Cẩn, Lưu Duẩn, Quản Lê Hà, Ngô Đăng Nghĩa, Nguyễn Xuân Sâm, Nguyễn Thị Sơn, Lê Thị Liên Thanh, Đặng Thị Thu, Đỗ Ngọc Hoa Viên và Lê Tiến Vĩnh, 2006. *Độc tố học và an toàn thực phẩm*. NXB khoa học và kỹ thuật. [7] 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. [8] Adam M.R; M.O. Moss, 2008. *Food microbiology (3rd edit)*. RSC Publishing, 477p [9] Jeremy Stranks, 2007. *The AZ of food safety*. Thorogood [10] Fidel Toldrá, Franc is F. Busta, Bruce R. Cords, Cathe rine W. Donnell y, Paul Hall, Ailsa D. Hock ing, Thom as J. Mon tville, R. Br uce Tompk in, Michael P. Doyle, 2009. *Food Microbiology and Food Safety*. Springer
Các loại học liệu khác	Không có

3. Mô tả học phần (Course description):

Học phần giúp trang bị cho sinh viên các kiến thức về các quy định về an toàn thực phẩm như: luật ATTP, nghị định, thông tư về an toàn thực phẩm, giải thích tầm quan trọng của việc mất an toàn thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe con người. Đồng thời học phần cũng nhằm rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng phân tích, đánh giá tình trạng an toàn thực phẩm trong nhà máy chế biến thực phẩm, kỹ năng làm việc nhóm, báo cáo nhóm. Học phần cũng giúp hình thành cho sinh viên rèn luyện thái độ và nhận thức đúng đắn về ý thức tự học tập, nghiêm túc, trách nhiệm trong công việc và đạo đức nghề nghiệp trong chế biến thực phẩm.

4. Chuẩn đầu ra của học phần (Course learning outcomes):

Sau khi hoàn thành học phần, sinh viên có thể:

	Chuẩn đầu ra của học phần	**Đáp ứng CĐR của CTĐT**	**Trình độ năng lực**	**TUA**

		(PLOs)		
❖ ***Về kiến thức:***				
CELO 1	Áp dụng kiến thức vi sinh thực phẩm, hóa học thực phẩm, công nghệ chế biến,...để giải thích những biến đổi chất lượng trong bảo quản và chế biến thực phẩm.	1	*4.0*	*TA*
CELO 2	Giải thích tầm quan trọng của việc mất an toàn thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe con người. Cập nhật những qui định mới liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm.	1	*3.0*	*TA*
❖ ***Về kỹ năng*** *(bao gồm kỹ năng chuyên môn và kỹ năng mềm)*				
CELO 3	Lên kế hoạch làm việc, thảo luận nhóm, báo cáo nhóm, làm việc độc lập và làm việc nhóm.	4	*4.0*	*TUA*
CELO 4	Sử dụng ngoại ngữ đọc tài liệu chuyên ngành về lĩnh vực an toàn vệ sinh thực phẩm,	5	*4.0*	*TUA*
CELO 5	Phân tích các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm,	7	*4.0*	*TUA*
CELO 6	Vận hành được các thiết bị phân tích và đưa ra biện pháp phòng ngừa.	6	*4.0*	*TUA*
❖ ***Về thái độ:***				
CELO 7	Làm việc chuyên nghiệp, trách nhiệm với công việc, ý thực tự học tập, ham học hỏi và yêu nghề, có đạo đức nghề nghiệp trong chế biến thực phẩm.	9	*4.0*	*TU*
CELO 8	Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và học tập suốt đời	10	*4.0*	*TU*

5. Nội dung học phần (Course content)

Nội dung	CĐR học phần	Số tiết		Giờ tự học và giờ học khác
		LT	TH	
Bài 1. Một số khái niệm chung về ATTP 1.1 Một số khái niệm chung 1.2 Tình hình ngộ độc thực phẩm ở việt nam và trên thế giới 1.3 Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sức khỏe con người	1	1	0	1,5

Kỹ năng mềm và thái độ	- Là việc nhóm, giao tiếp đa phương tiện, sử dụng ngoại ngữ đọc tài liệu chuyên môn về lĩnh vực ATTP. - Ý thực học tập; tự tin, ham học hỏi, cầu tiến và yêu nghề			
Bài 2. Tác nhân làm mất ATTP và hậu quả 2.1 Tác nhân dẫn đến mất ATTP 2.2 Hậu quả của việc mất ATTP	2, 3, 4, 8	1	0	1,5
Kỹ năng mềm và thái độ	- Là việc nhóm, giao tiếp đa phương tiện, sử dụng ngoại ngữ đọc tài liệu chuyên môn về lĩnh vực ATTP. - Ý thực học tập; tự tin, ham học hỏi, cầu tiến và yêu nghề			
Bài 3. Các nguồn ô nhiễm môi trường trong xí nghiệp 3.1 ô nhiễm môi trường không khí 3.2 ô nhiễm môi trường nước 3.3 ô nhiễm môi trường đất **Bài tập thảo luận/seminar**	1, 2, 3, 4	3	4	10
Kỹ năng mềm và thái độ	- Là việc nhóm, giao tiếp đa phương tiện, sử dụng ngoại ngữ đọc tài liệu chuyên môn về lĩnh vực ATTP. - Ý thực học tập; tự tin, ham học hỏi, cầu tiến và yêu nghề			
Bài 4. Ô nhiễm do hóa chất 4.1 Các chất độc có sẵn trong nguyên liệu 4.2 Các chất độc sinh ra trong quá trình CB & BQ 4.3 Ô nhiễm do các nguồn khác từ bên ngoài **Bài tập thảo luận/seminar**	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	2	8	7,5
Kỹ năng mềm và thái độ	- Là việc nhóm, giao tiếp đa phương tiện, sử dụng ngoại ngữ đọc tài liệu chuyên môn về lĩnh vực ATTP. - Ý thực học tập; tự tin, ham học hỏi, cầu tiến và yêu nghề			
Bài 5. Nhiễm bẩn do sinh học 5.1 Giới thiệu 5.2 Nguyên nhân gây ô nhiễm vi sinh vật 5.3 Những thực phẩm dễ bị nhiễm vi sinh vật 5.4 Các con đường lây nhiễm vi sinh vật vào thực phẩm 5.5 Các vi sinh vật gây ô nhiễm thực phẩm	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	2	8	8,5

5.6 Một số yếu tố chính ảnh hưởng đến sự tồn tại của vi sinh vật 5.7 Biện pháp hạn chế ô nhiễm do vi sinh vật **Bài tập thảo luận/seminar**				
Kỹ năng mềm và thái độ	- Là việc nhóm, giao tiếp đa phương tiện, sử dụng ngoại ngữ đọc tài liệu chuyên môn về lĩnh vực ATTP. - Ý thực học tập; tự tin, ham học hỏi, cầu tiến và yêu nghề			
Bài 6. Nhiễm bẩn do vật lý 6.1 Những tác nhân vật lý ô nhiễm vào thực phẩm 6.2 Những nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm bởi tác nhân vật lý 6.3 Các loại bệnh thường gặp **Bài tập thảo luận/seminar**	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	1	4	6,5
Kỹ năng mềm và thái độ	- Là việc nhóm, giao tiếp đa phương tiện, sử dụng ngoại ngữ đọc tài liệu chuyên môn về lĩnh vực ATTP. - Ý thực học tập; tự tin, ham học hỏi, cầu tiến và yêu nghề			
Bài 7. Nguyên tắc vệ sinh đối với lò mổ gia súc 7.1 Mục đích và yêu cầu 7.2 Sơ đồ lò mổ 7.3 Thiết kế nước trong lò mổ 7.4 Yêu cầu kỹ thuật trong xây dựng	1, 2, 3, 4	2	3	7
Kỹ năng mềm và thái độ	- Là việc nhóm, giao tiếp đa phương tiện, sử dụng ngoại ngữ đọc tài liệu chuyên môn về lĩnh vực ATTP. - Ý thực học tập; tự tin, ham học hỏi, cầu tiến và yêu nghề			
Bài 8. Ngộ độc TP & biện pháp phòng 8.1 Ngộ độc thực phẩm 8.2 Những phương pháp đánh giá mức độ vệ sinh an toan thực phẩm 8.3 Các yếu tố ảnh hưởng đến mức độ ngộ độc thực phẩm 8.4 Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8	3	3	12,5

8.5 Các biện pháp xử lý khi có ngộ độc thực phẩm 8.6 Biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm **Bài tập thảo luận/seminar**				
Kỹ năng mềm và thái độ	- Là việc nhóm, giao tiếp đa phương tiện, sử dụng ngoại ngữ đọc tài liệu chuyên môn về lĩnh vực ATTP. - Ý thực học tập; tự tin, ham học hỏi, cầu tiến và yêu nghề			

6. Phương pháp dạy và học (Teaching and learning methods):

6.1. Phương pháp giảng dạy

- Diễn giảng bằng powerpoint và đặt câu hỏi
- Thảo luận nhóm
- Bài tập tình huống

6.2. Phương pháp học tập

- Lắng nghe giảng viên diễn giảng, trả lời câu hỏi
- Đọc tài liệu, thuyết trình kết quả, trả lời câu hỏi thảo luận, ghi chú lại kết quả chính xác cuối cùng.
- Thực hiện bài tập tình huống trên lớp.
- Thực hiện các bài tập, câu hỏi, thảo luận trên E-learning

7. Đánh giá học phần (Course assessment):

	Hình thức đánh giá/thời gian	**Nội dung đánh giá**	**CĐR của học phần**	**Tiêu chí đánh giá**	**Tỷ lệ %**
Đánh giá quá trình	Kiểm tra trắc nghiệm/tự luận (45-60 phút)	Bài 1 đến 8	1, 2	Theo đáp án	25%
	Bài tập trên lớp/ bài tập trên e-learning/báo cáo seminar	Báo cáo theo từng chủ đề riêng liên quan đến bài 1 đến 8	3, 4, 5, 6, 7, 8	Bài báo cáo	25%
Đánh giá kết thúc học phần	Thi tự luận/ trắc nghiệm (60-75 phút)	Kiến thức từ bài 1-8	1, 2	Theo đáp án	50%

8. Các quy định (Course requirements and expectation):

8.1. Quy định về tham dự lớp học

- Sinh viên có trách nhiệm tham dự đầy đủ các buổi học. Trong trường hợp phải nghỉ học vì lý do bất khả kháng thì phải có giấy tờ chứng minh đầy đủ và hợp lý.
- Sinh viên vắng quá 20% số tiết của học phần bị xem như không hoàn thành học phần và phải đăng ký học lại vào học kỳ sau. Những trường hợp khác phải do Ban Giám hiệu hoặc Trưởng khoa quyết định.

8.2. Quy định về hành vi trong lớp học

- Học phần được thực hiện trên nguyên tắc tôn trọng người học và người dạy. Mọi hành vi làm ảnh hưởng đến quá trình dạy và học đều bị nghiêm cấm.
- Sinh viên phải đi học đúng giờ qui định.
- Tuyệt đối không làm ồn, gây ảnh hưởng đến người khác trong quá trình học.
- Tuyệt đối không được ăn, nhai kẹo cao su, sử dụng các thiết bị như điện thoại để nghe nhạc trong giờ học.
- Máy tính xách tay, máy tính bảng chỉ được sử dụng trên lớp với mục đích ghi chép bài giảng, tính toán phục vụ bài giảng, bài tập. Tuyệt đối không dùng vào việc khác.
- Sinh viên vi phạm các nguyên tắc trên sẽ bị mời ra khỏi lớp và bị coi là vắng buổi học đó.

8.3. Quy định về học vụ

Các vấn đề liên quan đến xin bảo lưu điểm, khiếu nại điểm, chấm phúc tra, kỷ luật thi cử được thực hiện theo quy chế học vụ của Trường Đại học Trà Vinh.

9. Dự kiến danh sách cán bộ tham gia giảng dạy

STT	Họ và tên	Đơn vị
1	Lâm Mông Thuý	TT CNSH
2	Giang Kiến Quốc	TT CNSTH
3	Nguyễn Thị Hiền	TT CNSTH

Ngày phê duyệt: ……

TRƯỞNG KHOA	TRƯỞNG BỘ MÔN	GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi rõ họ tên)	*(Ký và ghi rõ họ tên)*	*(Ký và ghi rõ họ tên)*

GIẢNG VIÊN
PHẢN BIỆN
(Ký và ghi rõ họ tên)

PHỤ LỤC

Rubric 2: Thực hành môn An toàn vệ sinh thực phẩm

	Tên sinh viên:			**MSSV:**		**Mã lớp:**
Tiêu chí		**Điểm/ Trọng số (%)**	**Tốt 100%**	**Khá 75%**	**Trung bình 50%**	**Kém 0%**
Thời gian tham dự		1	Tham dự 100% số tiết thực hành	Tham dự 75% số tiết thực hành trở lên	Tham dự ít nhất 50% số tiết thực hành	Không tham gia thực hành
Thái độ tham dự, khả năng tự học, tự nghiên cứu tài liệu		2	Tích cực tham gia các hoạt động thực hành, tự nghiên cứu tài liệu	Có tham gia các hoạt động thực hành, tự nghiên cứu tài liệu	Thỉnh thoảng tham gia các hoạt động thực hành, không, không đọc tài liệu	Không tham gia các hoạt động thực hành
Trình bày seminar	Bố cục	1	Đúng form, bố cục rõ ràng, ít sai chính tả	Đúng form, bố cục rõ ràng, sai nhiều lỗi	Đúng form, bố cục không rõ ràng, sai nhiều lỗi	Không đúng form, bố cục không rõ ràng, sai nhiều lỗi
	Trình bày	2	Mạch lạc, rõ ràng, khoa học, phối hợp nhóm tốt	Khá mạch lạc, rõ ràng, khoa học, phối hợp nhóm tốt	Tương đối rõ ràng, khoa học, phối hợp nhóm tốt	Chưa rõ ràng, không phối hợp nhóm tốt
	Tương tác với người nghe	2	Tương tác tốt (giải thích đầy đủ, rõ ràng, thỏa đáng những thắc mắc)	Tương tác khá tốt (giải thích khá đầy đủ, rõ ràng, thỏa	Tương tác ít (giải thích chưa đầy đủ, chưa rõ ràng, chưa thỏa đáng	Không có tương tác

				đáng những thắc mắc)	những thắc mắc)	
	Trả lời câu hỏi	2	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 trong lập luận	Không giải thích được
Tổng cộng			**Tên và chữ ký của giảng viên:**			

Rubric 3: Đánh giá cuối kỳ môn An toàn vệ sinh thực phẩm

Số lượng câu hỏi	**Điểm/câu**	**Nội dung chi tiết**	**KQHTMĐ của học phần**
2	0,25	**Bài 1.** Một số khái niệm chung về ATTP	CELO 1
5		**Bài 2.** Tác nhân làm mất ATTP và hậu quả	CELO 1, 2
5		**Bài 3.** Các nguồn ô nhiễm môi trường trong xí nghiệp	CELO 1, 2, 3, 4
6		**Bài 4.** Ô nhiễm do hóa chất	CELO 1, 2, 3, 4
6		**Bài 5**. Nhiễm bẩn do sinh học	CELO 1, 2, 3, 4
5		**Bài 6**. Nhiễm bẩn do vật lý	CELO 1, 2, 3, 4
4		**Bài 7.** Nguyên tắc vệ sinh đối với lò mổ gia súc	CELO 1, 2, 3, 4
7		**Bài 8**. Ngộ độc TP & biện pháp phòng	CELO 1, 2, 3, 4