

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Số tín chỉ: 03

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Năm 2022

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

1. Tên học phần: Vệ sinh an toàn thực phẩm

2. Mã học phần: CNTP 066

3. Số tín chỉ: 3 (2,1)

4. Trình độ cho sinh viên: Năm thứ 2

5. Phân bổ thời gian

- Lên lớp: 30 tiết lý thuyết, 30 tiết thực hành

- Tự học: 90 giờ

6. Điều kiện tiên quyết: Đã học xong các học phần: Hoá học đại cương, Hoá phân tích.

7. Giảng viên

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Tăng Thị Phụng	0978.760.967	tangphungcntp@gmail.com
2	ThS. Trần Thị Dịu	0985.173.894	nguyendangdiunhu@gmail.com
3	ThS. Bùi Văn Tú	0984.871.583	buitu2802@gmail.com

8. Mô tả nội dung của học phần

Học phần giới thiệu về một số khái niệm về an toàn vệ sinh thực phẩm, tác hại của ngộ độc thực phẩm đối với đời sống xã hội; đánh giá nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và đề xuất biện pháp khắc phục; các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong các cơ quan quản lý, trong quá trình bảo quản và chế biến; quy trình xử lý ngộ độc theo quy định.

9. Mục tiêu và chuẩn đầu ra học phần

9.1. Mục tiêu

Mục tiêu học phần thỏa mãn mục tiêu của chương trình đào tạo:

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1	Kiến thức		
MT1.1	Phân biệt được một số khái niệm trong vệ sinh an toàn thực phẩm như vệ sinh thực phẩm, an toàn thực phẩm và ngộ độc thực phẩm.	2	[1.2.1.2a] [1.2.1.1a]
MT1.2	Áp dụng được một số hệ thống quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở chế biến và trong cơ quan quản lý Nhà nước.	3	[1.2.1.1a]

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1.3	Phân tích các nguyên nhân, tác động và biện pháp phòng chống ngộ độc do các tác nhân sinh học, hoá học và các tác nhân vật lý gây nên trong quá trình bảo quản và chế biến thực phẩm.	4	
MT1.4	Tổ chức, đánh giá được nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm.	5	[1.2.1.2c]
MT2	Kỹ năng		
MT2.1	Tổng hợp, đánh giá mức độ vệ sinh an toàn thực phẩm từ các số liệu thống kê.	3	[1.2.2.2] [1.2.2.2] [1.2.2.3]
MT2.2	Đánh giá được quá trình ngộ độc, từ nguyên nhân gây ngộ độc có thể áp dụng các biện pháp trong thực tế sản xuất chế biến thực phẩm nhằm phòng chống được quá trình ngộ độc xảy ra.	4	
MT2.3	Truy xuất được nguyên nhân gây ngộ độc và đề xuất được biện pháp phòng chống và xử lý ngộ độc.	5	
MT3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
MT3.1	Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	2	[1.2.3.1] [1.2.3.2]
MT3.2	Có khả năng tự cập nhật các kiến thức nâng cao liên quan đến học phần.	3	

9.2. Chuẩn đầu ra

Sự phù hợp của chuẩn đầu ra học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:

CDR học phần	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ CDR học phần trong CTĐT
CDR1	Kiến thức		
CDR1.1	Hiểu được vai trò của công tác an toàn vệ sinh thực phẩm đối với con người.	2	[2.1.4]
CDR1.2	Trình bày được các biện pháp để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.	3	[2.1.5]

CDR học phần	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bố CDR học phần trong CTĐT
	Quy trình tổ chức đánh giá nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm.		[2.1.6]
CDR1.3	Phân tích được nguyên nhân và đề xuất được các biện pháp phòng chống ngộ độc thực phẩm.	4	[2.1.6]
CDR2	Kỹ năng		
CDR2.1	Diễn giải được các hệ thống quản lý nhằm bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm tại doanh nghiệp.	2	[2.2.1]
CDR2.2	Áp dụng được quy trình đánh giá an toàn vệ sinh thực phẩm tại doanh nghiệp, các cơ sở chế biến.	3	[2.2.4]
CDR2.3	Phân tích được các nguyên nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm; tổ chức giám sát, kiểm soát về vệ sinh an toàn thực phẩm tại doanh nghiệp.	4	[2.2.2] [2.2.5]
CDR3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
CDR3.1	Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	2	[2.3.1]
CDR3.2	Có khả năng tự cập nhật các kiến thức nâng cao liên quan đến học phần. Sáng tạo trong vận dụng từ lý thuyết vào thực tế.	3	[2.3.4]

10. Ma trận liên kết nội dung với chuẩn đầu ra học phần

Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần						
		CDR1			CDR2			CDR3
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 3.1
1	Chương 1. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm 1.1. Một số khái niệm 1.2. Mối quan tâm của người tiêu	3	5			4	3	3

	dùng tới vệ sinh an toàn thực phẩm 1.3. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm và công tác quản lý an toàn thực phẩm 1.4. Công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam								
2	Chương 2. Những mối nguy trong sản xuất thực phẩm 2.1. Mối nguy sinh học 2.2. Mối nguy hoá học 2.3. Mối nguy vật lý 2.4. Ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đến an toàn vệ sinh thực phẩm		3	3	4	5		3	3
3	Chương 3. Điều kiện và phương pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm 3.1. Điều kiện để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm 3.2. Phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm 3.3. Cấp cứu cho người bị ngộ độc thực phẩm.		4	3	3	3		3	3
4	Chương 4. Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm 4.1. Thực trạng vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm 4.2. Một số văn bản quy phạm pháp luật chủ yếu trong lĩnh vực an toàn thực phẩm 4.3. Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại Việt Nam						4	3	3
5	Bài tập lớn		4	4	4	4	4	4	4

11. Đánh giá học phần

11.1. Ma trận phương pháp kiểm tra đánh giá với chuẩn đầu ra học phần

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Phương pháp kiểm tra đánh giá (Hình thức, thời gian, thời điểm)	CĐR của học phần			Ghi chú
					CĐR1	CĐR2	CĐR3	
1	Điểm kiểm tra thường xuyên; điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận; điểm đánh giá phần bài tập; điểm chuyên cần	01 điểm	20%	+ Hình thức: Vấn đáp; + Thời điểm: Trong các giờ học trên lớp	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR1.3,	CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3, CĐR3.1, CĐR3.2	CĐR3.1, CĐR3.2,	Điểm trung bình của các lần đánh giá
2	Điểm kiểm tra giữa học phần	01 điểm	30%	+ Hình thức: Tự luận; + Thời gian: 50 phút; + Thời điểm: Giờ học 15 trên lớp.	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR1.3,	CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3, CĐR3.1, CĐR3.2		01 bài kiểm tra
3	Điểm thi kết thúc học phần	01 điểm	50%	+ Hình thức: Vấn đáp; + Thời gian: 30 phút; + Thời điểm: Theo lịch thi học kỳ.	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR1.3,	CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3, CĐR3.1, CĐR3.2		01 bài thi

11.2. Cách tính điểm học phần

Điểm học phần là trung bình cộng các điểm thành phần đã nhân trọng số. Tính theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân. Sau đó chuyển thành thang điểm chữ và thang điểm 4.

12. Yêu cầu học phần

- Sinh viên phải tham gia đầy đủ các tiết học (tối thiểu 80% số tiết học trên lớp) dưới sự hướng dẫn của giảng viên.

- Đọc và nghiên cứu tài liệu bắt buộc, làm bài tập về nhà trước khi đến lớp.
- Chủ động ôn tập theo đề cương ôn tập được giảng viên cung cấp.
- Tham gia kiểm tra giữa học phần.
- Tham gia thi kết thúc học phần.

13. Tài liệu phục vụ học tập

- Tài liệu bắt buộc:

[1]- Lê Thị Hồng Ánh (Chủ biên), Cao Xuân Thuý (2017), *Giáo trình an toàn vệ sinh thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh.

- Tài liệu tham khảo:

[2]- TS. Nguyễn Đức Lượng (2000), *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*, Đại học Kỹ thuật Thành phố Hồ Chí Minh.

[3]- Đàm Thị Sao Mai (CB), Trần Thị Mai Anh, Vũ Trí Hải (2010), *Vệ sinh và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh.

[4]- Phạm Hải Vũ-Đào Thế Anh (2016), *An toàn thực phẩm nông sản một số hiểu biết về sản phẩm, Hệ thống sản xuất phân phối và chính sách nhà nước*, Nhà xuất bản Nông nghiệp.

[5]- Hà Huy Khôi, Từ Giấy (2012), *Dinh dưỡng hợp lý và sức khoẻ*, Nhà xuất bản Y học.

14. Nội dung chi tiết học phần và phương pháp dạy-học

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
1	<p>Chương 1. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ trình bày được khái niệm chung về vệ sinh thực phẩm; nguyên nhân ô nhiễm thực phẩm, hậu quả và phương pháp đánh giá mức độ vệ sinh thực phẩm.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>1.1. Một số khái niệm</p> <p>1.2. Mối quan tâm của người tiêu dùng tới vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>1.3. Tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm và công tác quản lý an toàn thực</p>	04 (4LT, 0TH)	<p>Thuyết trình; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức học theo nhóm.</p> <p>- Giảng viên:</p> <p>+ Phân tích được các nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm; các nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm theo WHO.</p> <p>+ Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề.</p> <p>+ Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm; giảng viên nhận xét, đánh giá.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Đọc trước tài liệu:</p> <p>[1]: Trang 1÷35;</p> <p>[3]: Trang 1÷12: Một số khái niệm chung.</p>	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR2.1, CĐR3.1, CĐR3.2.

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	phẩm 1.4. Công tác quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam		[5]: Trang 28÷34: Đánh giá mức độ vệ sinh an toàn thực phẩm. + Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Làm bài tập cá nhân, phần câu hỏi ôn tập trong [1]: Chương 1.	
2	Chương 2. Những mối nguy trong sản xuất thực phẩm Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ: - Trình bày được triệu chứng và nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm do thực phẩm bị ô nhiễm từ các tác nhân sinh học, hoá học và vật lý. - Đề xuất được các biện pháp phòng tránh ngộ độc thực phẩm do thực phẩm bị ô nhiễm từ các tác nhân sinh học, hoá học và vật lý. Nội dung cụ thể: 2.1. Mối nguy sinh học 2.2. Mối nguy hoá học 2.3. Mối nguy vật lý 2.4. Ảnh hưởng của ô nhiễm môi trường đến an toàn vệ sinh thực phẩm Kiểm tra giữa học phần.	14 (13LT, 0TH, 01KT)	Thuyết trình; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức học theo nhóm - Giảng viên: + Giải thích nguyên nhân gây ngộ độc, cơ sở tác nhân gây ngộ độc. + Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề. + Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm; giảng viên nhận xét, đánh giá. - Sinh viên: + Đọc trước tài liệu: [1]: Trang 35 ÷ 96; [2]: Trang 324 ÷ 335: Ô nhiễm do ký sinh trùng và côn trùng; trang 165 ÷ 205: Ngộ độc do rượu; trang 105 ÷ 235: Ô nhiễm do tác nhân vật lý; và trang 135 ÷ 142: Ngộ độc do tác nhân có sẵn chất độc. [3]: 50 ÷ 78: Ô nhiễm do tác nhân sinh học; 79 ÷ 121: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân hoá học; 122 ÷ 126: Ô nhiễm do tác nhân vật lý; 146 ÷ 155:	CĐR1.2, CĐR1.3, CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR3.1, CĐR3.2.

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
			<p>Ngộ độc thực phẩm và các biện pháp bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm.</p> <p>[5]: Trang 173÷178: Ngộ độc do tác nhân vi sinh vật.</p> <p>+ Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề.</p> <p>+ Làm bài tập cá nhân, phần câu hỏi ôn tập trong [2]: Chương 1.</p> <p>- Làm bài kiểm tra giữa học phần.</p>	
3	<p>Chương 3. Điều kiện và phương pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm</p> <p>Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ:</p> <p>- Trình bày được các điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>- Đề xuất được các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>3.1. Điều kiện để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm</p> <p>3.2. Phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>3.3. Cấp cứu cho người bị ngộ độc thực phẩm.</p>	06 (6LT, 0TH)	<p>Thuyết trình; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức học theo nhóm.</p> <p>- Giảng viên:</p> <p>+ Giải thích nguyên nhân gây ngộ độc, cơ sở tác nhân gây ngộ độc.</p> <p>+ Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề.</p> <p>+ Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm; giảng viên nhận xét, đánh giá.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Đọc trước tài liệu:</p> <p>[1]: Trang 96÷158;</p> <p>[2]: Trang 135÷140: Các chất kháng vitamin;</p> <p>183÷185: Các chất độc có nguồn gốc từ thực vật;</p> <p>185÷187: Các chất độc có nguồn gốc từ động vật.</p> <p>[5]: Trang 140÷142: Các chất kìm hãm enzyme.</p> <p>+ Lắng nghe, quan sát, ghi</p>	CĐR1.2, CĐR1.3, CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR3.1, CĐR3.2.

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
			chép và giải quyết các vấn đề. + Làm bài tập cá nhân phần câu hỏi ôn tập trong [1]: Chương 3.	
4	<p>Chương 4. Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được các yêu cầu, quy định của các cơ quan quản lý, các cơ sở sản xuất và chế biến thực phẩm về ngộ độc thực phẩm. - Đề xuất các biện pháp xử lý ngộ độc theo quy trình phòng chống ngộ độc thực phẩm tại các cơ quan quản lý nhà nước. <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>4.1. Thực trạng vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>4.2. Một số văn bản quy phạm pháp luật chủ yếu trong lĩnh vực an toàn thực phẩm</p> <p>4.3. Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại Việt Nam</p>	06 (6LT, 0TH)	<p>Thuyết trình; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức học theo nhóm</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giải thích các quy định về đảm bảo vệ sinh; giải thích các bước tiến hành trong lưu đồ điều tra xử lý ngộ độc. + Nêu vấn đề, hướng dẫn sinh viên giải quyết vấn đề. + Giao bài tập cho cá nhân, các nhóm; giảng viên nhận xét, đánh giá. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Đọc trước tài liệu: [1]: Trang 160÷179; [3]: Trang 156÷220: Các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm. + Lắng nghe, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Làm bài tập cá nhân phần câu hỏi ôn tập trong [1]: Chương 4. 	CĐR2.3, CĐR3.1, CĐR3.2.
5	<p>Bài tập lớn</p> <p>Mục tiêu: Sau khi học xong sinh viên sẽ: Đánh giá nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và đề xuất biện pháp khắc phục từ các sản phẩm thực phẩm như sữa,</p>	30 (0LT, 30TH)	<p>Tổ chức học theo nhóm</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Phân chia nhóm và nội dung cho từng nhóm; yêu cầu đối với quá trình trình bày và nội dung cần đạt được của bài tập lớn. 	CĐR1.2, CĐR1.3, CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3, CĐR3.1, CĐR3.2.

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	<p>bia, rượu, nước giải khát, thịt, cá, bánh kẹo và nông sản.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>Chủ đề 1: Đánh giá nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm các sản phẩm từ sữa và đề xuất biện pháp khắc phục?</p> <p>Chủ đề 2: Đánh giá nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm các sản phẩm từ thịt, cá và đề xuất biện pháp khắc phục?</p> <p>Chủ đề 3: Đánh giá nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm các sản phẩm từ bia, rượu và đề xuất biện pháp khắc phục?</p> <p>Chủ đề 4: Đánh giá nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm các sản phẩm từ nước giải khát và đề xuất biện pháp khắc phục?</p> <p>Chủ đề 5: Đánh giá nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm các sản phẩm từ bánh kẹo và đề xuất biện pháp khắc phục?</p> <p>Chủ đề 6: Đánh giá nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm các sản phẩm từ nông sản và đề xuất biện pháp khắc phục?</p>		<p>- Sinh viên:</p> <p>+ Đọc trước tài liệu:</p> <p>[1]: Chương 1, 2, 3, 4;</p> <p>[4]: Trang 43÷54: An toàn thực phẩm với thịt lợn; 55÷66: An toàn thực phẩm với thực phẩm lên men; 79÷89: An toàn thực phẩm với rau quả.</p>	

Hải Dương, ngày 09 tháng 8 năm 2022

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG




TS. Nguyễn Thị Kim Nguyên

TRƯỞNG KHOA



Hoàng Thị Hòa

TRƯỞNG BỘ MÔN



Bùi Văn Tú