

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỘNG VẬT (FOOD OF ANIMAL ORIGIN HYGIENE AND SAFETY)

- Mã số học phần: NNY607
- Số tín chỉ học phần: 2 tín chỉ
- Số tiết học phần: 15 tiết lý thuyết, 15 tiết bài tập, thuyết trình trên lớp

2. Đơn vị phụ trách học phần:

Khoa/Viện/Trung tâm/Bộ môn: Bộ môn Thú y, Khoa Nông Nghiệp.

3. Điều kiện tiên quyết:

- Điều kiện tiên quyết:
- Điều kiện song hành:

4. Mục tiêu của học phần:

Mục tiêu	Nội dung mục tiêu	CĐR CTĐT
4.1	Hiểu biết về vệ sinh an toàn thực phẩm động vật, ô nhiễm thực phẩm do các tác nhân vật lý, hóa học, sinh học; các nguồn gây ô nhiễm môi trường, khu vực chế biến thực phẩm; ngộ độc thực phẩm, biện pháp phòng; quản lý chất lượng an toàn thực phẩm ở Việt Nam và trên thế giới	6.1.2a,c; 6.1.3
4.2	Xác định và phân biệt các nguồn gây ô nhiễm TP, quy phạm vệ sinh an toàn TP động vật, quản lý chất lượng vệ sinh an toàn TP, quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm động vật, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng	6.2.1
4.3	Rèn luyện tác phong, khả năng tự đào sâu vấn đề qua làm việc theo nhóm; khả năng tìm tài liệu tham khảo để chuẩn bị bài báo cáo và cách trình bày báo cáo; khả năng nắm hiểu rõ, sâu vấn đề đang thực hiện	6.2.2a,b
4.4	Tinh thần trách nhiệm, chuẩn xác trong chẩn đoán, nghiên cứu khoa học phục vụ cho sự phát triển của ngành Thú y	6.3

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
	Kiến thức		
CO1	Trình bày về vệ sinh an toàn thực phẩm động vật, ô nhiễm thực phẩm do các tác nhân vật lý, hóa học, sinh học	4.1	6.1.2a,c; 6.1.3

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
CO2	Trình bày các nguồn gây ô nhiễm môi trường, khu vực chế biến thực phẩm. Học viên sẽ hiểu rõ ngộ độc thực phẩm, biện pháp phòng; Quản lý chất lượng an toàn thực phẩm ở Việt Nam và trên thế giới	4.1	6.1.2a,c; 6.1.3; 6.2.1
CO3	Hiểu rõ tình hình sản xuất kinh doanh TP, tình hình ngộ độc TP, các nguồn gây ô nhiễm TP từ nguyên liệu đến môi trường nhà xưởng sản xuất, kinh doanh TP, các nguyên nhân gây ngộ độc TP, biện pháp phòng ngộ độc TP động vật, các quy định về vệ sinh an toàn TP	4.1	6.1.2a,c; 6.1.3; 6.2.1
	Kỹ năng		
CO4	Xác định và phân biệt các nguồn gây ô nhiễm TP, quy phạm vệ sinh an toàn TP động vật, quản lý chất lượng vệ sinh an toàn TP, quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm động vật	4.2	6.2.1
CO5	Chẩn đoán xác định nguồn gây ô nhiễm TP động vật, biện pháp phòng ngộ độc TP; và ứng dụng các quy phạm vệ sinh an toàn TP, quy định của pháp luật vào kiểm soát, quản lý chất lượng TP động vật, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng	4.2	6.2.1
CO6	Hợp tác, đào sâu vấn đề thông qua làm việc theo nhóm, và khả năng tìm tài liệu tham khảo, nắm hiểu rõ, sâu vẫn đề đang thực hiện	4.3	6.2.2a,b
	Thái độ/Mức độ tự chủ và trách nhiệm		
CO7	Tinh thần trách nhiệm, chuẩn xác trong chẩn đoán, nghiên cứu khoa học	4.4	6.3

6. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này thuộc khối kiến thức chuyên ngành.

Phản lý thuyết và bài tập, báo cáo thuyết trình được tiến hành giảng dạy trong 6 chương; sẽ giảng dạy cho học viên các nội dung: đại cương về VSANTP, Sự ô nhiễm TP do các tác nhân vật lý, hóa học, sinh học; Các nguồn gây ô nhiễm môi trường chế biến thực phẩm; Ngộ độc TP, biện pháp phòng chống; Quản lý chất lượng An toàn thực phẩm ở Việt Nam và trên thế giới.

7. Cấu trúc nội dung học phần:

7.1. Lý thuyết

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
Chương 1.	Đại cương về vệ sinh an toàn thực phẩm	6	CO1; CO2; CO3
1.1.	Quan điểm về sinh an toàn thực phẩm		
1.2.	Tình hình ngộ độc thực phẩm		
1.3.	Tình hình sản xuất kinh doanh thực phẩm		

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
1.4.	Kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm		
1.5.	Cơ quan chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm		
1.6.	Cơ sở kiểm nghiệm độc chất trong thực phẩm		
1.7.	Sản xuất thực phẩm an toàn		
1.8.	Tiêu chuẩn an toàn thực phẩm		
Chương 2.	Ô nhiễm thực phẩm do hóa chất	5	CO1; CO2; CO3; CO4; CO5; CO6
2.1.	Phụ gia thực phẩm		
2.2.	Thuốc BVTV		
2.3.	Thuốc TY (kháng sinh, Hormon tăng trưởng)		
2.4.	Hóa chất (KL nặng) Bài tập: Pesticide- dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm (Báo cáo nhóm)		
Chương 3.	Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân sinh học	5	CO1; CO2; CO3; CO4; CO5; CO6
3.1.	Giới thiệu		
3.2.	Nguyên nhân phổ biến gây ô nhiễm thực phẩm		
3.3.	Nguy cơ từ các yếu tố sinh học: vi khuẩn, virus, nấm mốc, ký sinh trùng		
3.4.	Kiểm soát nguy cơ ô nhiễm thực phẩm do tác nhân sinh học và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm Bài tập. Ngộ độc TP do vi sinh vật (Báo cáo nhóm)		
Chương 4.	Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân vật lý	4	CO1; CO2; CO3; CO4; CO5; CO6
4.1.	Khái niệm		
4.2.	Các tác nhân vật lý gây ô nhiễm thực phẩm		
4.3.	Nguồn gốc của các mối nguy vật lý		
4.4.	Nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm do vật lý		
4.5.	Các bệnh thường gặp do ô nhiễm vật lý		
4.6.	Phương pháp kiểm soát và hạn chế mối nguy vật lý Bài tập. Các chất độc gây ô nhiễm thực phẩm do tác nhân vật lý. (Báo cáo nhóm)		
Chương 5.	Các nguồn gây ô nhiễm môi trường trong khu vực chế biến thực phẩm	6	CO1; CO2; CO3; CO4; CO5; CO6
5.1.	Sự ô nhiễm môi trường không khí		
5.2.	Sự ô nhiễm môi trường nước		
5.3.	Sự ô nhiễm môi trường đất Bài tập. Các nguồn chất độc gây ô nhiễm môi trường chế biến, sản xuất TP. (Báo cáo nhóm)		
Chương 6.	Quản lý chất lượng an toàn thực phẩm	4	CO1; CO2; CO3; CO4; CO5; CO6
6.1.	Ngộ độc thực phẩm: nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm		
6.2.	Các biện pháp phòng ngộ độc thực phẩm		
6.3.	Một số tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm		
6.4.	Quản lý chất lượng sinh an toàn thực phẩm - An toàn thực phẩm ở Việt Nam		

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
6.5.	<p>Quy định về an toàn thực phẩm ở một số Quốc gia trên thế giới.</p> <p>Bài tập. Quy phạm vệ sinh an toàn thực phẩm (Báo cáo nhóm).</p> <p>Quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm (Báo cáo nhóm).</p>		

7.2. Thực hành

Thực hiện các bài tập, báo cáo seminar, làm việc nhóm, thuyết trình thảo luận, đánh giá kết quả.

8. Phương pháp giảng dạy:

- Học phần được giảng dạy kết hợp gồm lý thuyết (30 tiết), thực hành (0 tiết), trong quá trình học học viên sẽ làm bài tập, tra cứu tài liệu làm báo cáo và thuyết trình theo nhóm trước lớp: 15 tiết.

- Lý thuyết: 100% trong đó dạy tình huống, báo cáo chiếm 50% giờ lý thuyết.

9. Nhiệm vụ của học viên:

Học viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 80% số tiết học lý thuyết.
- Tham gia đầy đủ 80% bài tập, tình huống, giải quyết tình huống.
- Thực hiện đầy đủ các bài tập làm việc theo nhóm, tra cứu tài liệu, soạn bài báo cáo theo tình huống và chuyên đề được phân công, trình bày báo cáo trên power point, thảo luận và được đánh giá kết quả thực hiện.
- Tham dự thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

10. Đánh giá kết quả học tập của học viên:

10.1. Cách đánh giá

Học viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	CĐR HP
1	Điểm chuyên cần	Số tiết tham dự học/tổng số tiết	10%	CO7
2	Điểm bài tập nhóm, seminar báo cáo, thảo luận	<ul style="list-style-type: none"> - Tra cứu tài liệu, viết bài Báo cáo/thuyết trình - Được nhóm xác nhận có tham gia 	30%	CO6; CO7
3	Điểm thực hành/ thí nghiệm/ thực tập	<ul style="list-style-type: none"> - Báo cáo/kỹ năng, kỹ xảo thực hành trong PTN. - Tham gia 100% số giờ 	0%	
4	Điểm thi kết thúc học phần	<ul style="list-style-type: none"> - Thi viết/trắc nghiệm/vấn đáp/... (70 phút) - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết và 100% giờ thực hành - Bắt buộc dự thi 	60%	CO1; CO2; CO3

10.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

11. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
[1]. Bruno Schiffers, Babacar Samb, Babacar Samb and Jérémie Knops. Principles of hygiene and food safety management. Food Hygiene Guidelines.pip. WWW.Coleacp.org/pip.	
[2]. "Codex Alimentarius and Food Hygiene" (PDF). Codex Alimentarius. Food and Agriculture Organisation of the United Nations. Retrieved 2007-10-15.	
[3]. HLTFS207C Follow basic food safety practices. pdf.	
[4]. Susan A. Schneider, 2010. A Reconsideration of Agricultural Law: A call for the Law of Food, Farming, and Sustainability. Vol 34. Wm. & Mary Envtl. L. & Pol'y Rev.	
[5]. Scott, V. N. and Stevenson, K.E. (2006). HACCP – A systematic Approach to Food safety. GMA Washington DC.	
[6]. Bernd M.J van der Meulen, 2013. The Structure of European Food Law. Wageningen University, Netherlands.	
[7]. Trygve Ugland & Frode Veggeland, 2006. Experiments in Food Safety Policy Integration in the European Union. Blackwell Publishing Ltd.	
[8]. Sandra Hoffmann & William Hander, 2012. Food Safety and Risk Governance in Globalized Markets. Vol 20. Health Matrix. Case Western Reserve University.	
[9]. Arvanitoyannis, I.S, 2006. HACCP and ISO 22000. Application to foods of Animal Origin. Wiley-Blackwell.	
[10]. World Health Organization. "Chapter 2. Foodborne Hazards in Basic Food Safety for Health Workers" (PDF). Accessed August 12, 2007.	
[11]. Luật An toàn thực phẩm năm, 2010. NXB Chính trị Quốc gia Hà Nội.	
[12]. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.	
[13]. Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT/BYT-BNN-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.	
[14]. Công văn 2362/BYT-ATTP ngày 27/4/2016 của Bộ Y tế về việc tăng cường Quản lý đảm bảo ATTP.	

12. Hướng dẫn học viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của học viên
1	Chương 1: Đại cương về vệ sinh an toàn thực phẩm	6	0	- Nghiên cứu trước: + Đọc và tra cứu tài liệu [1-3]

2	Chương 2: Ô nhiễm thực phẩm do hóa chất	5	0	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu trước: + Đọc và tra cứu tài liệu [1-3], [9] Bài tập: Làm việc nhóm (theo danh sách phân nhóm): Pesticide- dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm (Báo cáo nhóm). [1-3], [9]
3	Chương 3: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân sinh học	5	0	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu trước: + Đọc và tra cứu tài liệu [3], [8-10]. + Bài tập nhóm: Làm việc nhóm: - Viết báo cáo: Ngộ độc TP do vi sinh vật (Báo cáo nhóm). [3], [8-10].
4	Chương 4: Ô nhiễm thực phẩm do tác nhân vật lý	4	0	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu trước: + Đọc và tra cứu tài liệu [1], [3], [9-10]. + Bài tập nhóm: Làm việc nhóm: - Viết báo cáo bài: Các chất độc gây ô nhiễm thực phẩm do tác nhân vật lý. (Báo cáo nhóm). [1], [3], [9-10].
5	Chương 5: Các nguồn gây ô nhiễm môi trường trong khu vực chế biến thực phẩm	6	0	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu trước: + Đọc và tra cứu tài liệu [1-3], [9-10]. + Bài tập nhóm: Làm việc nhóm: - Viết báo cáo bài Các nguồn chất độc gây ô nhiễm môi trường chế biến, sản xuất TP. (Báo cáo nhóm). [1-3], [9-10].
6	Chương 6: Quản lý chất lượng an toàn thực phẩm	4	0	<ul style="list-style-type: none"> - Nghiên cứu trước: + Đọc và tra cứu tài liệu [4-7], [11-14]. + Bài tập nhóm: Làm việc nhóm: - Viết báo cáo bài: 1. Quy phạm vệ sinh an toàn thực phẩm (Báo cáo nhóm). 2. Quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm (Báo cáo nhóm). [4-7], [11-14].

Cần Thơ, ngày 19 tháng 10 năm 2020

TL. HIỆU TRƯỞNG *and*
TRƯỞNG KHOA/VIỆN TRƯỞNG



Lê Văn Vàng

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN



Lý Thị Liên Khai