

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food defense and Food fraud

Mã học phần: 0101003703

Mã tự quản: 05200135

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

Loại học phần: Tự chọn

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Vệ sinh an toàn thực phẩm (05200121); Quản lý chất lượng và cải tiến (22208007).

– Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy	duyln_dfst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
2.	TS. Cao Xuân Thủy	thuycx@hufi.edu.vn	Khoa DL&AT – HUFI
3.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
4.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về các hệ thống kiểm soát những mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm gồm phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm. Bên cạnh đó, học phần cũng hướng dẫn khái quát các kỹ năng phân tích và phát triển một kế hoạch phòng vệ thực phẩm cụ thể cũng như kỹ năng phân tích và thiết lập các biện pháp ngăn chặn gian lận thực phẩm.

5. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Nhận dạng, phân tích, lý giải những yêu cầu, kiến thức liên quan đến hoạt động kiểm soát những mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm	PLO1.3	4
G2	Áp dụng thành thạo kỹ năng phân tích mối nguy có chủ đích về an toàn thực phẩm cho sản phẩm,	PLO6.1, PLO6.3	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	quy trình sản xuất cụ thể và đề xuất, thảo luận các biện pháp kiểm soát các mối nguy có chủ đích đáng kể		
G3	Nhận xét chính xác bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm khi thực hiện các nhiệm vụ về phòng vệ thực phẩm và chống gian lận thực phẩm	PLO7.1	3
G4	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, phát triển kỹ năng phản biện và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân khi thực hiện các nhiệm vụ về phòng vệ thực phẩm và chống gian lận thực phẩm	PLO8.2, PLO14.3	4
G5	Có khả năng hợp tác làm việc nhóm, lãnh đạo nhóm, hướng dẫn người khác trong nhóm thực hiện công việc, đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	PLO9.1, PLO9.2, PLO12.2, PLO15.1, PLO15.2	4
G6	Thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng văn bản và bằng lời trong quá trình thảo luận, làm bài tập, tiểu luận, thuyết trình khi học tập học phần Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	PLO10.1, PLO10.2	4
G7	Khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm, khi học tập học phần Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	PLO12.1, PLO14.1	4

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần (*) như sau:

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1.1	Tóm tắt, mô tả vai trò, tầm quan trọng của việc kiểm soát những mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm	2
	CLO1.2	Xác định, giải thích và phân tích được các yếu tố liên quan đến các mối đe dọa trong phòng vệ thực phẩm, các kẽ hở trong gian lận thực phẩm	4
	CLO1.3	Suy luận và lựa chọn các bước phát triển một kế hoạch TACCP và VACCP cụ thể	4
G2	CLO2	Áp dụng thành thạo kỹ năng phân tích mối nguy có chủ đích về an toàn thực phẩm cho sản phẩm, quy trình sản xuất cụ thể và đề xuất, thảo luận các biện pháp kiểm soát các mối nguy có chủ đích đáng kể	4
G3	CLO3	Nhận xét chính xác bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm khi thực hiện các nhiệm vụ về phòng vệ thực phẩm và chống gian lận thực phẩm	4
G4	CLO4.1	Thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến hoạt động phòng vệ thực phẩm và chống gian lận thực phẩm	4

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
	CLO4.2	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân khi thực hiện các nhiệm vụ về phòng vệ thực phẩm và chống gian lận thực phẩm	
G5	CLO5.1	Có khả năng hợp tác làm việc nhóm hiệu quả khi học tập học phần Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	4
	CLO5.2	Có khả năng đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	4
	CLO5.3	Thực hành kỹ năng quản lý nhóm, điều phối công việc và nguồn lực để đạt mục tiêu của nhóm, hướng dẫn người khác thực hiện công việc trong học phần Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	
G6	CLO6.1	Trình bày các vấn đề kỹ thuật liên quan đến Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm bằng văn bản	4
	CLO6.2	Thực hiện thuyết trình, vấn đáp các vấn đề kỹ thuật liên quan đến Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	4
G7	CLO7.1	Khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm	4
	CLO7.2	Thành thạo khả năng tìm kiếm, tổng hợp tài liệu chuyên ngành khi học tập học phần Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	4

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Giới thiệu chung về kiểm soát các mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm	CLO1.1, CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3, CLO6.1, CLO6.2, CLO7.1, CLO7.2	3	0	6
2.	Phòng vệ thực phẩm	CLO1.2, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3, CLO6.1, CLO6.2, CLO7.1, CLO7.2	12	0	24
3.	Gian lận thực phẩm	CLO1.3, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3, CLO6.1, CLO6.2, CLO7.1, CLO7.2	15	0	30
Tổng			30	0	60

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1: Giới thiệu chung về kiểm soát các mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm

1.1. Hoạt động quản lý an toàn thực phẩm

1.1.1. Khái niệm về chuỗi thực phẩm & các mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm

1.1.2. Khái niệm VACCP và TACCP

1.2. Vai trò của việc kiểm soát các mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm

1.2.1. Các sự cố nhiễm bẩn có chủ đích đã xảy ra

1.2.2. Các sự cố gian lận thực phẩm đã xảy ra

Chương 2: Phòng vệ thực phẩm

2.1. Giới thiệu chung về phòng vệ thực phẩm

2.1.1. Khái niệm về phòng vệ thực phẩm

2.1.2. Tầm quan trọng của kế hoạch phòng vệ thực phẩm

2.1.3. Các nguyên tắc trong phòng vệ thực phẩm

2.1.4. Yêu cầu về phòng vệ thực phẩm trong một số tiêu chuẩn về quản lý an toàn thực phẩm (BRCGS, FSSC, IFS, Global GAP, PAS 96...)

2.2. Các biện pháp quản lý an ninh trong phòng vệ thực phẩm

2.2.1. Quản lý an ninh tổng quát bên ngoài

2.2.2. Quản lý an ninh tổng quát bên trong

2.3. Xây dựng kế hoạch TACCP

1.3.1. Nguyên tắc FIRST

1.3.2. Nguyên tắc ALERT

1.3.3. Phân tích chỗ hỏng

1.3.4. Đánh giá mối đe dọa và khả năng bị ảnh hưởng

1.3.5. Xác định biện pháp kiểm soát và hành động

1.3.6. Đánh giá và hoàn chỉnh kế hoạch TACCP

Chương 3: Gian lận thực phẩm

3.1. Giới thiệu chung về gian lận thực phẩm

3.1.1. Khái niệm về gian lận thực phẩm

3.1.2. Các hình thức gian lận thực phẩm

3.1.3. Ảnh hưởng của gian lận thực phẩm đến chất lượng thực phẩm

3.1.4. Yêu cầu về gian lận thực phẩm trong một số tiêu chuẩn về quản lý an toàn thực phẩm (BRCGS, FSSC, IFS, Global GAP, ...)

3.2. Các biện pháp kiểm soát gian lận thực phẩm

3.3. Xây dựng kế hoạch VACCP

- 3.3.1. Phân tích kẽ hở trong gian lận thực phẩm
- 3.3.2. Đánh giá kẽ hở và khả năng bị ảnh hưởng
- 3.3.3. Xác định biện pháp kiểm soát gian lận thực phẩm và hành động
- 3.3.4. Đánh giá và hoàn chỉnh kế hoạch VACCP

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Quá trình			50	
<i>Chuyên cần</i>	Suốt quá trình học	CLO7.1	5	Số I.0.1
<i>Hoạt động nhóm</i>	Suốt quá trình học	CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3	5	Số I.0.4
Bài tập 1. Xác định và phân tích chỗ hỏng, điểm yếu, điểm trọng yếu trên quy trình và trên toàn bộ cơ sở sản xuất; Đánh giá mức độ dễ bị đột nhập và mức độ dễ bị tổn thương cho một cơ sở sản xuất thực phẩm.	Chương 2	CLO1.1, CLO1.2; CLO1.3, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3, CLO6.1, CLO6.2, CLO7.1, CLO7.2	10	Số I.0.6
Bài tập 2. Xây dựng chiến lược giảm nhẹ cho cơ sở. Nguyên nhân và biện pháp xử lý một số vấn đề cơ bản trong quá trình kiểm soát các khu vực an ninh bên ngoài và nội bộ.	Chương 2			
Bài tập 3. Đánh giá kẽ hở và khả năng bị ảnh hưởng bởi gian lận thực phẩm; xác định biện pháp kiểm soát gian lận thực phẩm và hành động	Chương 3			
Bài tập 4. Thực hành xây dựng 01 kế hoạch PVTP/kế hoạch chống GLTP cho quy trình chế biến thực phẩm cụ thể được giao	Suốt quá trình học		20	Số I.0.6
<i>Bài tập cá nhân:</i> - Tìm hiểu, phân tích các yêu cầu về Phòng vệ thực phẩm, Gian lận thực phẩm trong một số tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm hiện hành. - Kiểm tra trắc nghiệm về những vấn đề tổng quát liên quan đến PVTP, GLTP trong cơ sở sản xuất thực phẩm	Sau khi kết thúc tiết 4	CLO1.1, CLO1.2; CLO1.3, CLO2, CLO3, CLO7.1, CLO7.2	10	Theo thang điểm đề kiểm tra

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Thi cuối kỳ			50	
Nội dung đề thi bao quát tất cả các chương của học phần	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3; CLO2; CLO6.1		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm, *Phòng vệ thực phẩm và Gian lận thực phẩm*, Trường Đại học công nghiệp thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, 2020

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Hội thảo nâng cao nhận thức về phòng vệ thực phẩm, *Tài liệu hội thảo*, năm 2011

[2] Tiêu chuẩn BRC (phiên bản 8)

[3] Tiêu chuẩn PAS 96

[4] Tiêu chuẩn FSSC 22000 (phiên bản 5)

[2]. Tiêu chuẩn quốc gia. *TCVN ISO 22000:2018: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm*. Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2018

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập;
- + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
- + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được cung cấp trên E-classroom.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 11ĐH;

- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy;

- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;

– Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 1

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Lê Nguyễn Đoàn Duy