

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### 1. Thông tin học phần

**Tên học phần** : Vệ sinh an toàn thực phẩm

**Mã học phần** : 05200071

**Số tín chỉ** : 2 (2,0,4)

**Loại học phần** : Bắt buộc

**Phân bố thời gian:** 15 tuần, trong đó:

- Lý thuyết : 02 tiết/tuần
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết/tuần
- Tự học : 04 tiết/tuần

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

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)
- Học phần song hành: Không

## 2. Mục tiêu học phần:

<b>Chuẩn đầu ra HP</b>	<b>Mục tiêu học phần</b> ( <i>Học phần này trang bị cho sinh viên</i> )	<b>Chuẩn đầu ra CTĐT</b>
G1	Các kiến thức cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm; các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm; điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; các văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.	ELO 2,3
G2	Khả năng tổng hợp, phân tích, xử lý các vấn đề liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh và trong cộng đồng.	ELO 4,5
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu, tổng hợp, báo cáo, thuyết trình và tuyên truyền các vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm.	ELO 8, 9
G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về vệ sinh an toàn thực phẩm vào đời sống.	ELO 10, 11

## 3. Chuẩn đầu ra của học phần:

<b>Chuẩn đầu ra HP</b>	<b>Mô tả</b> ( <i>Sau khi học xong môn học này, người học có thể</i> )	<b>Chuẩn đầu ra CTĐT</b>
G1	G1.2 Trình bày đúng tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm; các nguyên nhân và các yếu tố gây ngộ độc thực phẩm; một số dạng ngộ độc thực phẩm thường gặp; các khái niệm, nguyên tắc của quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm; các biện pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ở gia đình và cộng đồng. Tóm tắt được nội dung chính của các văn bản quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm; phân tích nội dung, ưu nhược điểm và áp dụng tốt các nguyên tắc quản lý để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.	ELO 2
	G1.3 Vận dụng các kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm để mô tả, giải thích các hiện tượng ngộ độc thực phẩm.	ELO 3
G2	G2.2 Áp dụng các nguyên tắc an toàn trong việc lựa chọn và bảo quản thực phẩm, tuyên truyền, hướng dẫn thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong cộng đồng. Có khả năng xác định, phân tích và giải quyết các vấn đề cơ bản liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm trong thực tiễn.	ELO 5
G3	G3.1 Có tinh thần hợp tác trong việc học tập, nghiên cứu môn học vệ sinh an toàn thực phẩm, cũng như khả năng làm việc nhóm.	ELO 8

	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến môn học vệ sinh an toàn thực phẩm.	ELO 9
G4	G4.1	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về sinh an toàn thực phẩm vào đời sống. Có thái độ tích cực trong việc phòng, chống ngộ độc thực phẩm ở cộng đồng và xã hội.	ELO 10
	G4.2	Có tinh thần hợp tác, hình thành ý thức làm việc đội, nhóm trong học tập, làm nền tảng cho việc hoạt động tập thể khi đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong các dịp đặc biệt: tết nguyên đán, trung thu, trên biển, thiên tai.	ELO 11

#### 4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

#### 5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần:
  - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;
  - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

#### 6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Các khái niệm và tầm quan trọng của vệ sinh an toàn thực phẩm	12	4	0	8
2.	Các mối nguy và ảnh hưởng của môi trường tới vệ sinh an toàn thực phẩm	33	11	0	22
3.	Điều kiện và phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	30	10	0	20
4.	Văn bản pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm	15	5	0	10
<b>Tổng</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>