



# CP02007: AN TOÀN THỰC PHẨM (FOOD SAFETY)



Số tín chỉ 2: lý thuyết 1,5 - thực hành 0,5 - tự học 6,0

## KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CDR của CTĐT
<b>Kiến thức</b>		
K1	Phân tích ý nghĩa, vai trò của an toàn thực phẩm trong chuỗi thực phẩm	CDR1, CDR2
K2	Xác định những nguyên nhân gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm, tác động đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, sức khỏe và tính mạng người sử dụng	CDR3, CDR5
<b>Kỹ năng</b>		
K3	Làm việc nhóm để xây dựng bảng phân tích mối nguy từ đó đưa ra các biện pháp phòng tránh sử dụng công nghệ thông tin	CDR6, CDR7
K4	Phân tích một số các chỉ tiêu vật lý, hóa học, sinh học ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm	CDR9, CDR11
K5	Sử dụng các kiến thức trong phân tích mối nguy để đánh giá sự ảnh hưởng đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất	CDR10, CDR13
<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>		
K6	Trách nhiệm và nghiêm túc trong học tập	CDR15

## NỘI DUNG HỌC PHẦN

### 4 chương

Chương 1: Ngộ độc thực phẩm do tác nhân sinh học

Chương 2: Những chất độc được hình thành và lây nhiễm do biện pháp kỹ thuật trong trồng trọt, chăn nuôi và biện pháp phòng tránh;

Chương 3: Nhiễm độc nông sản thực phẩm trong quá trình bảo quản;

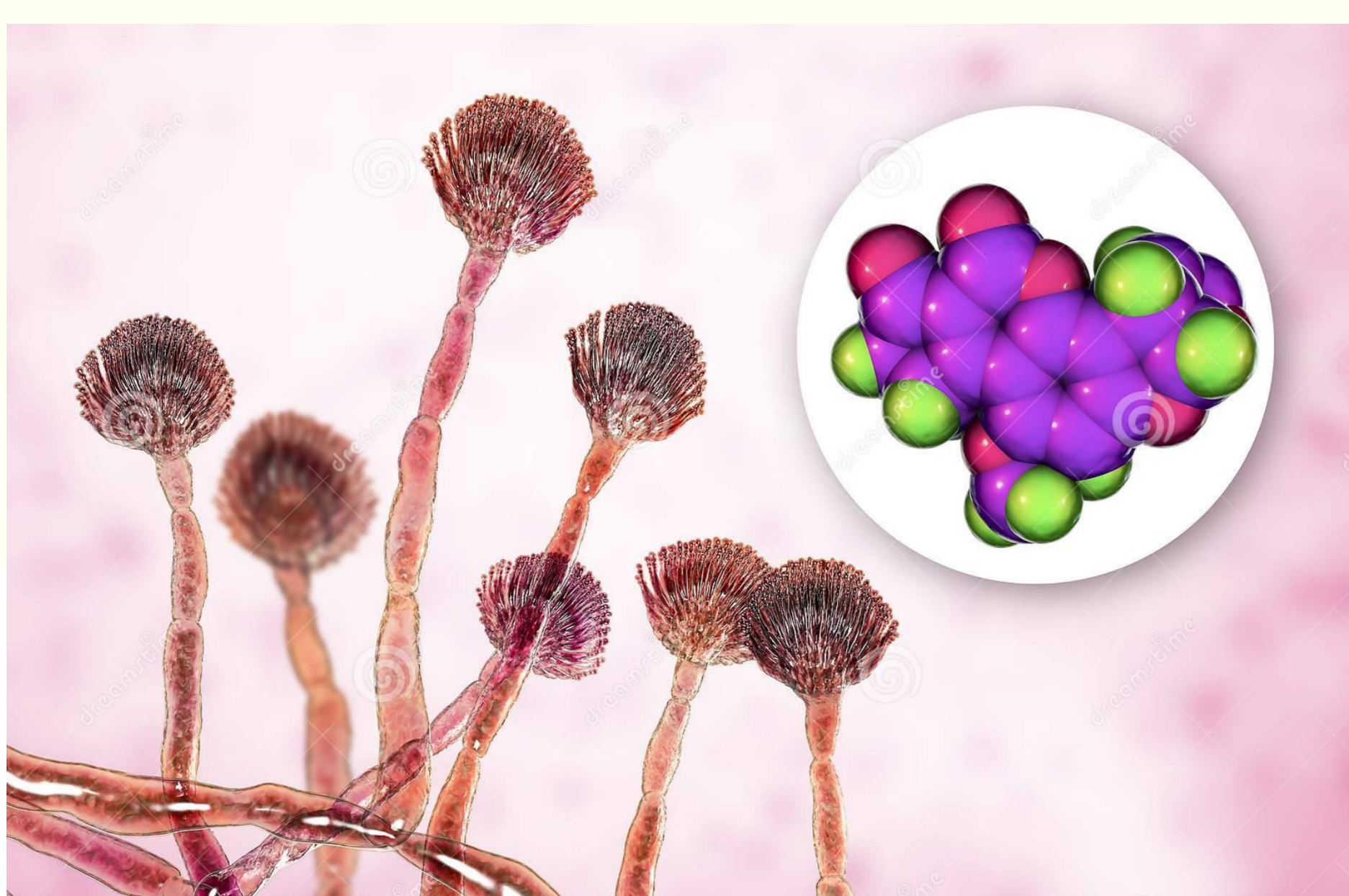
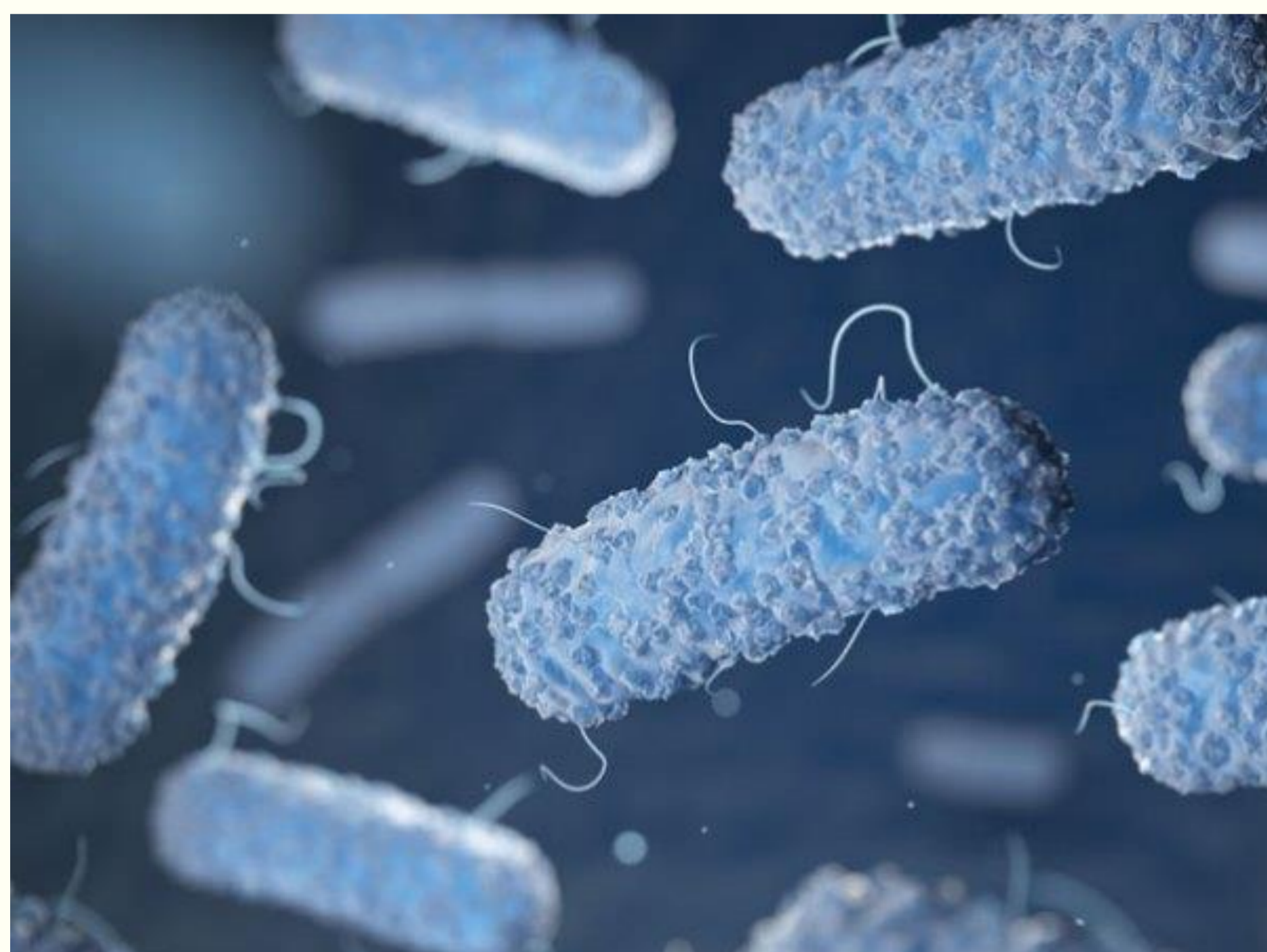
Chương 4: Nhiễm độc thực phẩm trong quá trình chế biến;

### 03 bài thực hành

Bài 1: Xác định dư lượng nitrat trên rau;

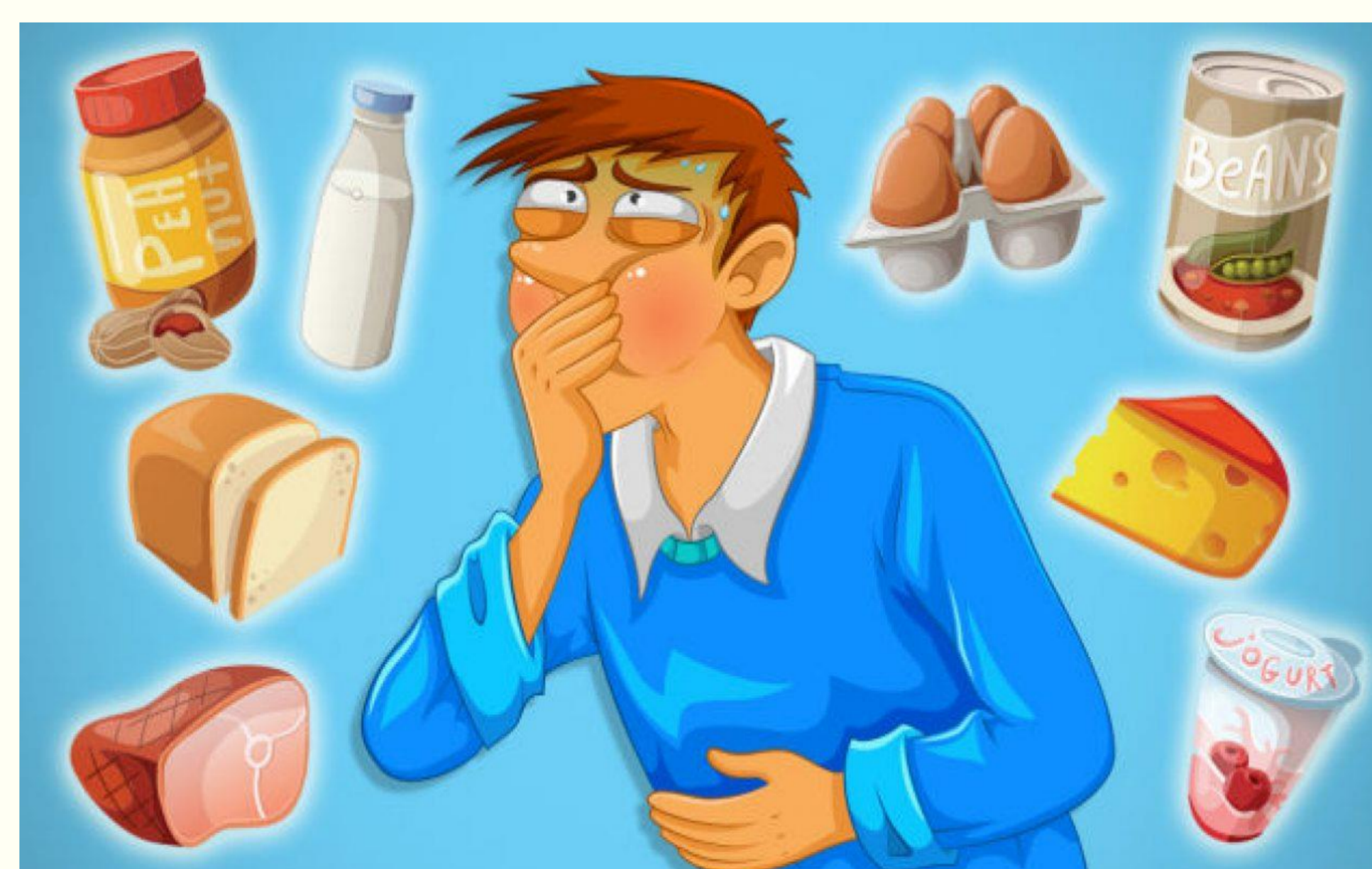
Bài 2: Phân tích sự có mặt của hóa chất trên nông sản thực phẩm;

Bài 3: Xác định chỉ tiêu vi sinh vật trên thức ăn chế biến sẵn



## NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham gia xây dựng bài và thực hiện đồ án
- Tham dự lớp đầy đủ, tích cực thảo luận và trả lời câu hỏi nhanh trên lớp.
- Tìm kiếm giáo trình, tài liệu tham khảo và đọc theo hướng dẫn của giảng viên trước khi đến lớp học.
- Tham gia đầy đủ 03 buổi thực hành.



## PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Nghe giảng trên lớp, ghi chép, tập luyện kỹ năng phát hiện vấn đề, đặt câu hỏi.
- Học qua E-learning.
- Thảo luận trên lớp và thực hiện đồ án.
- Thực hành trong phòng thí nghiệm
- Tìm kiếm tài liệu, đọc trước ở nhà.



## ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric.
- Đánh giá quá trình: 20% thực hành; 20% đồ án.
- Đánh giá cuối kì 60%: tự luận.

## GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

- ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng (0965859692, nvhoang.cntp@vnua.edu.vn)
- PGS. TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy (0912641428, ntthuycntp@vnua.edu.vn)