



# CP03034: ĐỘC TỔ THỰC PHẨM (FOOD TOXICOLOGY)



## Số tín chỉ 2: lý thuyết 2,0 - thực hành 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	Hiểu được các khái niệm cơ bản của độc tố trong thực phẩm: độc tố tự nhiên, độc tố xuất hiện trong quá trình bảo quản và chế biến, độc tố tồn dư sau quá trình chế biến, độc tố do thuốc thú y...	CDR2
K2	Phân tích được hành trình của chất độc diễn biến trong cơ thể người sau khi bị nhiễm độc; các yếu tố ảnh hưởng tới độc tố của các chất độc trong thực phẩm	CDR5
<b>Kỹ năng</b>		
K3	Phân biệt được các biểu hiện nhiễm độc, cơ chế gây độc tố của các độc tố thực phẩm; Biết được các biện pháp phòng ngừa độc tố thực phẩm	CDR13
<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>		
K4	Chủ động, sáng tạo; có ý thức tự học, tự nghiên cứu; tác phong làm việc tốt	CDR15

### NỘI DUNG HỌC PHẦN

#### Gồm 5 chương

Chương 1: Lịch sử và các khái niệm cơ bản về chất độc

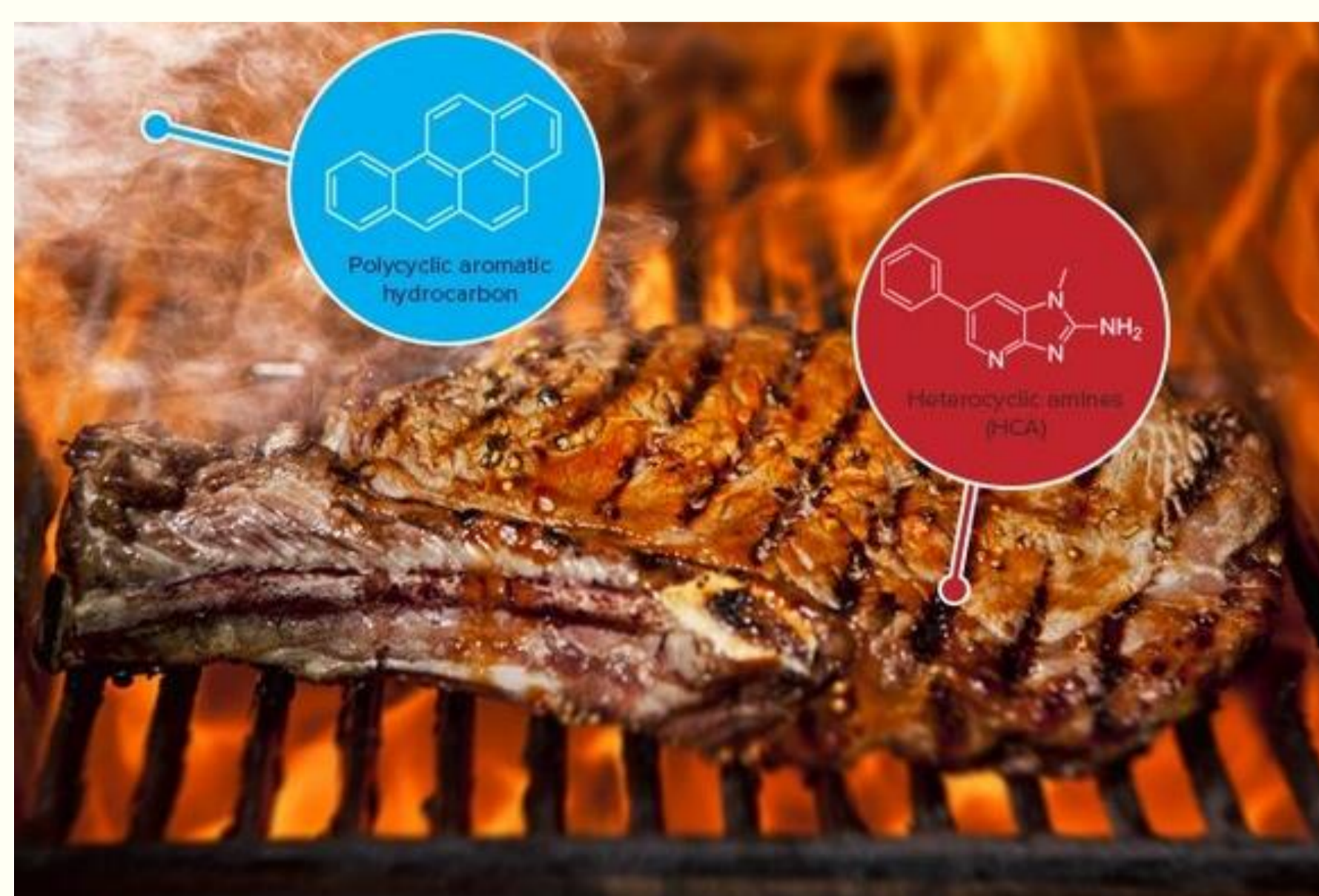
Chương 2: Các dạng thức của chất độc trong cơ thể

Chương 3: Các chất độc có nguồn gốc tự nhiên

Chương 4: Các chất độc trong công nghiệp thực phẩm

Chương 5: Độc tính hóa chất

Độc tính của rượu



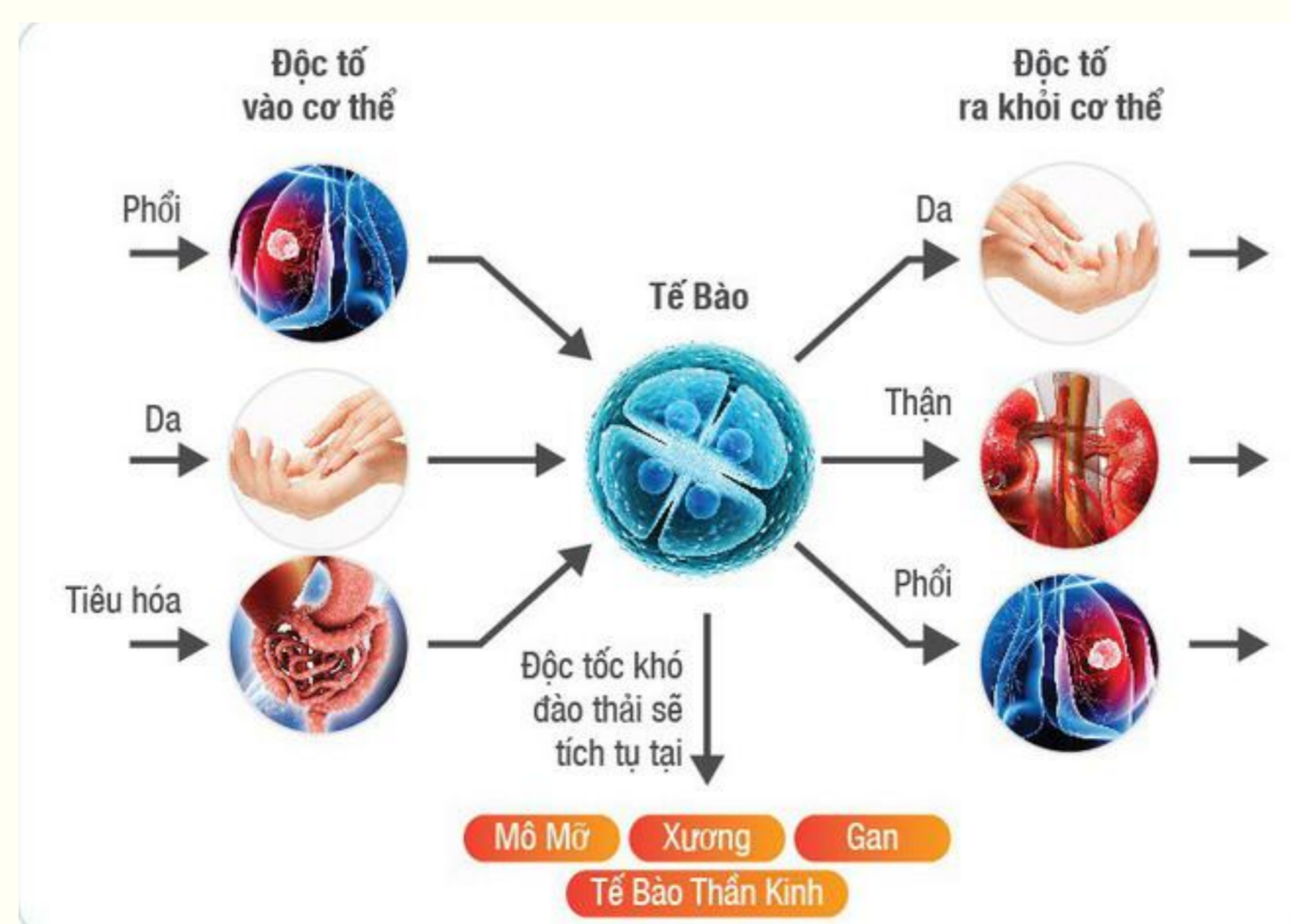
### NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Chuyên cần: tham gia ít nhất 75% số tiết học lý thuyết, tham dự đủ các buổi seminar.
- Chuẩn bị cho bài giảng: đọc sách tham khảo và bài giảng trước khi đến lớp học.
- Thuyết trình và Thảo luận: tham gia thảo luận các chủ điểm học tập trên lớp, chia nhóm tham gia trả lời các câu hỏi nhanh sau mỗi bài giảng, tham gia chuẩn bị thuyết trình ở nhà và trên lớp.



### 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: 10 % thảo luận trực tiếp trên lớp, 20% seminar theo nhóm; 10% giữa kì.
- Đánh giá cuối kì 60%: trắc nghiệm.



### PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Nghe giảng trên lớp.
- Thảo luận trực tiếp trên lớp.
- Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp.
- Làm việc nhóm (Seminar): xây dựng bài thuyết trình, chuẩn bị các nội dung cần trao đổi.
- Chuẩn bị powerpoint ở nhà để thuyết trình trước lớp.

### GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

- ThS. Lê Minh Nguyệt  
0918088344, lmnguyet@vnua.edu.vn
- ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng  
0965859692, hoangnv92@gmail.com

