



# CP03015: VỆ SINH NHÀ MÁY THỰC PHẨM

## (FOOD PLANT SANITATION)



Số tín chỉ: 02 (Lý thuyết 02 - Thực hành 0)

### KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CĐR của CTĐT
<b>Kiến thức</b>		
K1	Áp dụng các kiến thức nền tảng về vệ sinh nhà máy thực phẩm trong nghiên cứu, sản xuất và phát triển sản phẩm thực phẩm.	CĐR2
K2	Phân tích ảnh hưởng của các yếu tố kỹ thuật đến điều kiện vệ sinh nhà máy thực phẩm nhằm đảm bảo và nâng cao chất lượng sản phẩm.	CĐR3
K3	Trình bày các vấn đề đơn giản trong xây dựng hệ thống đảm bảo điều kiện vệ sinh cho sản xuất thực phẩm tại các nhà máy.	CĐR5
<b>Kỹ năng</b>		
K4	Làm việc nhóm một cách hiệu quả và các kỹ năng thuyết trình, kỹ năng đặt và trả lời câu hỏi có sự tiến bộ.	CĐR6
K5	Giải quyết các vấn đề thông thường trong điều hành hệ thống vệ sinh nhà máy thực phẩm.	CĐR13
<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>		
K6	Tuân thủ các quy định về quản lý đảm bảo vệ sinh nhà máy thực phẩm.	CĐR15

### NỘI DUNG HỌC PHẦN

- Chương 1. Tầm quan trọng của vệ sinh nhà máy thực phẩm
- Chương 2. Vai trò của HACCP đối với vệ sinh nhà máy thực phẩm
- Chương 3. An toàn sinh học và điều kiện vệ sinh nhà máy thực phẩm
- Chương 4. Vệ sinh cá nhân, xử lý thực phẩm đảm bảo vệ sinh và xử lý phế thải thực phẩm
- Chương 5. Các chất tẩy rửa, chất khử trùng và phương pháp vệ sinh khử trùng
- Chương 6. Thiết bị trong hệ thống vệ sinh nhà máy thực phẩm
- Chương 7. Điều kiện vệ sinh cho các nhà máy chế biến thực phẩm khác nhau
- Chương 8. Quản lý chất lượng vệ sinh nhà máy thực phẩm

### NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự tối thiểu 75% số tiết lý thuyết
- Chuẩn bị cho bài giảng, đọc sách tham khảo trước khi đến lớp.
- Tích cực tham gia đặt và trả lời câu hỏi, seminar, thảo luận

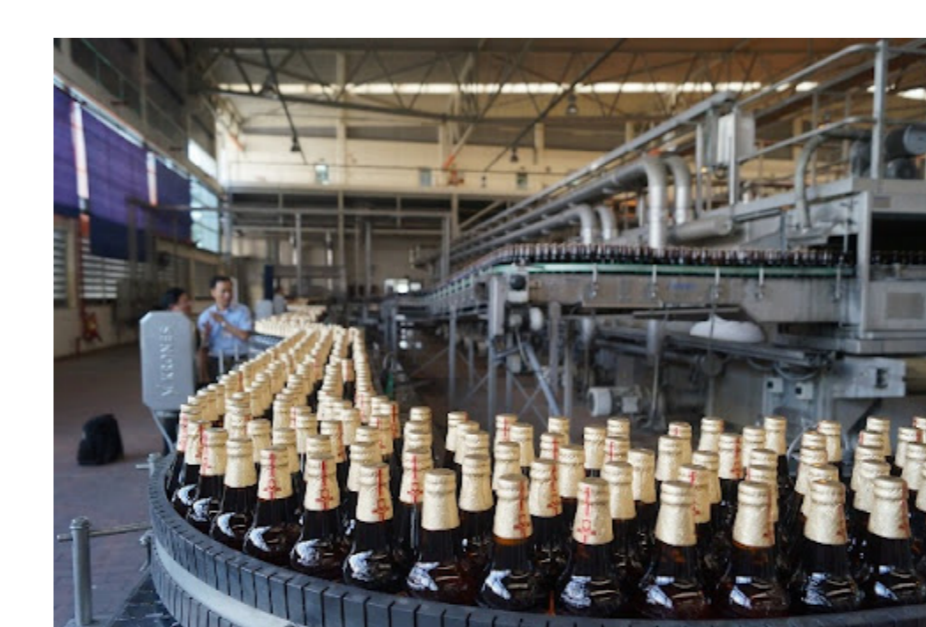


### ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- 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: 40%: Tham gia học tập - 10%; Đánh giá seminar – 30%
- Đánh giá cuối kì 60%: thi trắc nghiệm

### PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Đọc tài liệu trước khi lên lớp
- Nghe giảng và ghi chép
- Học tập thông qua seminar, thuyết trình, video
- Học tập theo nhóm và thảo luận
- Đặt, trả lời câu hỏi



### GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. PGS. TS. Nguyễn Thị Bích Thủy  
(email: ntbtthuy@vnu.edu.vn)
2. ThS. Nguyễn Trọng Thăng  
(email: trongthang6886@vnu.edu.vn)
3. ThS. Nguyễn Thị Thu Nga  
(email: ngacntp@gmail.com)