

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH ĐÀO TẠO: CÔNG NGHỆ RAU HOA QUẢ VÀ CẢNH QUAN

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
RQ02016: CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM (FOOD
QUALITY AND FOOD SAFETY)

I. Thông tin về học phần

- Học kì: 4
- Tín chỉ: **Tổng số tín chỉ 02 (Lý thuyết 1,5 - Thực hành 0,5 - Tự học 06)**
- Giờ tín chỉ đối với các hoạt động học tập
 - + Học lý thuyết trên lớp: 22 tiết
 - + Thực hành trong phòng thí nghiệm/trong nhà lưới: 08 tiết
- Giờ tự học: 90 tiết (theo kế hoạch cá nhân hoặc hướng dẫn của giảng viên)
- Đơn vị phụ trách:
 - Bộ môn: Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm
 - Khoa: Công nghệ thực phẩm
- Học phần thuộc khối kiến thức:

Đại cương <input type="checkbox"/>		Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành 1 <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành ... <input type="checkbox"/>	
Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Học phần học song hành:
- Học phần tiên quyết:
- Ngôn ngữ giảng dạy: tiếng Anh Tiếng Việt X

II. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo mà học phần đáp ứng

* Các chuẩn đầu ra và chỉ báo của chương trình đào tạo mà học phần đóng góp:

Chuẩn đầu ra của CTĐT Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
Kiến thức chuyên môn	
CĐR2	2.1. Ứng dụng kiến thức quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm vào kiểm soát chất lượng nông sản, thực phẩm
Kỹ năng chuyên môn	
CĐR7	7.3. Đề xuất các hệ thống quản lý chất lượng và chỉ tiêu phân tích an toàn thực phẩm phù hợp với điều kiện cụ thể.
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	
CĐR9	9.1. Giữ gìn đạo đức nghề nghiệp. 9.2. Thực hiện trách nhiệm bảo vệ môi trường
CĐR10	10.3. Cởi mở với các ý tưởng khác biệt và sáng tạo.

III. Mục tiêu và kết quả học tập mong đợi của học phần

* Mục tiêu:

- Học phần nhằm cung cấp cho người học kiến thức về các nguyên nhân gây mất an toàn thực phẩm, các tác động của các tác nhân đến sức khỏe của con người thông qua thực phẩm, các chương trình, hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm

- Học phần rèn luyện cho người học kỹ năng thao tác thực hành về an toàn thực phẩm

- Học phần hình thành cho người học thái độ xây dựng kế hoạch học tập và mục tiêu đạt được trong môn học an toàn thực phẩm. So sánh và tổng hợp được các thông tin đã học.

* Kết quả học tập mong đợi của học phần:

Học phần đóng góp cho Chuẩn đầu ra sau đây của CTĐT theo mức độ sau:

I – Giới thiệu (Introduction); P – Thực hiện (Practice); R – Củng cố (Reinforce); M – Đạt được (Master)

Mã HP	Tên HP	Mức độ đóng góp của học phần cho CĐR của CTĐT				
		2.1	7.3	9.1	9.2	10.3
RQ02016	Quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm	P	P	P	P	I

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được:	Chỉ báo CĐR của CTĐT
Kiến thức chuyên môn		
K1	Phân tích được ý nghĩa của các mối nguy và hệ thống quản lý chất lượng áp dụng cho từng khâu trong chuỗi thực phẩm	2.1
Kỹ năng chuyên môn		
K2	Sử dụng thành thạo thiết bị, dụng cụ trong PTN vi sinh vật để phân tích tồn dư hóa học, ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm	7.3
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K3	Giữ gìn đạo đức nghề nghiệp trong an toàn thực phẩm	9.1
K4	Thực hiện trách nhiệm bảo vệ môi trường trong nông nghiệp	9.2
K5	Cởi mở với các ý tưởng khác biệt và sáng tạo trong thảo luận về an toàn thực phẩm và quản lý chất lượng	10.3

IV. Nội dung tóm tắt của học phần

RQ02016. Quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm (Food quality and food safety). (2TC : 1,5 – 0,5 – 6.0). Học phần gồm các 04 chương lý thuyết và 03 bài thực hành. Bài mở đầu; Chất lượng thực phẩm và hoạt động quản lý - kiểm tra; Ô nhiễm thực phẩm và các nguyên nhân; Hệ thống tiêu chuẩn hóa. Thực hành về Xác định tồn dư hóa chất trên nông sản thực phẩm; Xác định vi sinh vật gây ngộ độc thực phẩm; Xác định mối nguy và CCP.

V. Phương pháp giảng dạy và học tập

1. Phương pháp giảng dạy

Bảng 1: Phương pháp giảng dạy

KQHTMD PPGD	K1	K2	K3	K4	K5
Thuyết giảng	x	x			
Thảo luận	x		x	x	x
Trình bày seminar	x	x			x
Thực hành		x	x	x	x

2. Phương pháp học tập

- Nghe giảng trên lớp, ghi chép, tập luyện kĩ năng phát hiện vấn đề, đặt câu hỏi
- Thảo luận trên lớp
- Học qua E-learning
- Tìm kiếm tài liệu, đọc trước ở nhà
- Seminar
- Làm việc theo nhóm trong quá trình thực hành.

VI. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chuyên cần: tham dự lớp và thảo luận trên lớp.
- Tìm kiếm giáo trình, tài liệu tham khảo và đọc theo hướng dẫn của giảng viên trước khi đến lớp học. Chuẩn bị bài seminar theo các chủ đề được phân công, nộp vào tuần thứ 5 của học phần.
- Thực hành: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia tất cả 03 buổi thực hành, tiến hành các thí nghiệm theo nhóm và nộp báo cáo thực hành đúng hạn.
- Thi cuối kì: Theo hình thức thi hỗn hợp (trắc nghiệm và tự luận); sinh viên được dự thi cuối kỳ nếu không nghỉ quá 25% số buổi học và đạt thực hành.

VII. Đánh giá và cho điểm

1. Thang điểm: 10

2. Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric

3. Phương pháp đánh giá

Bảng 2. Ma trận đánh giá

KQHTMD	K1	K2	K3	K4	K5	Thời gian/ tuần học
Đánh giá quá trình (50%)						
Rubric 1: Đánh giá chuyên cần (10%)			X	X	X	1-8
Rubric 2: Đánh giá seminar (20%)	X		X	X	X	5
Rubric 3: Đánh giá thực hành (20%)		X	X	X		Theo lịch thực hành
Đánh giá cuối kì (50%)						
Rubric 4: Đánh giá cuối kì (50%)	X					Theo lịch thi của Học viện

Các rubric đánh giá

Rubric 1: Đánh giá chuyên cần (tham dự lớp) (10%)

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt	Khá	Trung bình	Kém
		8.5 – 10 điểm (A)	6.5 – 8.4 điểm (C+, B, B+)	4.0 – 6.4 điểm (D, D+, C)	0 – 3.9 điểm (F)
Thái độ tham dự	70	Luôn chú ý và tham gia các hoạt động	Khá chú ý, có tham gia	Có chú ý, ít tham gia	Không chú ý/không tham gia
Thời gian tham dự	30	Tham dự 75% buổi học trở lên	Tham dự từ 50 -75% buổi học	Tham dự từ 30 - 50% buổi học	Tham dự dưới 30% buổi học

Rubric 2: Đánh giá bài seminar (20%)

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt	Khá	Trung bình	Kém
		8.5 – 10 điểm (A)	6.5 – 8.4 điểm (C+, B, B+)	4.0 – 6.4 điểm (D, D+, C)	0 – 3.9 điểm (F)
Nội dung	50	Đủ và logic các nội dung	Đủ và tương đối logic nội dung	Đủ nội dung, bố cục chưa logic	Thiếu nội dung
Kỹ năng trình bày	50	Sắp xếp rất logic, sáng tạo trong cách trình bày	Hình thức trình bày đẹp nhưng chưa sáng tạo;	Hình thức trình bày bình thường	Chưa logic, thiếu sự đầu tư cho bài

Rubric 3: Đánh giá thực hành (20%)

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt	Khá	Trung bình	Kém
		8.5 – 10 điểm (A)	6.5 – 8.4 điểm (C+, B, B+)	4.0 – 6.4 điểm (D, D+, C)	0 – 3.9 điểm (F)
Kiến thức và Kỹ năng	70	Hiểu tốt nội dung, kỹ thuật sử dụng, thực hiện thành thực, đầy đủ, đáp ứng hoàn toàn yêu cầu	Hiểu nội dung và kỹ thuật sử dụng, thực hành đầy đủ và đáp ứng khá tốt yêu cầu,	Hiểu được sơ bộ các nội dung và kỹ thuật sử dụng, thực hành đầy đủ nhưng chưa đáp ứng tốt yêu cầu,	Không hiểu về nội dung cũng như kỹ thuật sử dụng, thực hành chưa đầy đủ và chưa đáp ứng yêu cầu
Thái độ	30	Tích cực tham gia thực hành và đạt kết quả tốt	Có tham gia	Có tham gia nhưng chưa tích cực	Không và ít tham gia các hoạt động

Rubric 4: Đánh giá cuối kì (50%)

KQHTMD của Học phần	Nội dung đánh giá	Chỉ báo thực hiện của học phần được đánh giá qua câu hỏi
K1	Kiến thức từ chương 1 đến chương 3	Chỉ báo 1: Mô tả được mối nguy vật lý Chỉ báo 2: Mô tả được mối nguy hóa học Chỉ báo 3: Mô tả được mối nguy sinh học Chỉ báo 4: Mô tả được hệ thống và chương trình quản lý chất lượng

4. Các yêu cầu, quy định đối với học phần

- *Tham dự bài thi cuối kỳ:* Nghiêm túc, đúng giờ, đúng quy chế thi
- *Tham dự thực hành:* Không tham dự thực hành hoặc tham dự thiếu bài thực hành hoặc không nộp bài báo cáo thực hành đúng hạn sẽ không được dự thi cuối kỳ
- *Yêu cầu về thái độ học tập:* Có thái độ học tập nghiêm túc, chủ động đọc tài liệu, tích cực trao đổi thảo luận các nội dung của môn học

VIII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo

Giáo trình

1. Lê Thị Hồng Ánh, Cao Xuân Thủy (2017). Giáo trình vệ sinh an toàn thực phẩm. Nhà xuất bản Đại học Quốc gia thành phố Hồ Chí Minh
2. Trịnh Định Thâu (2016). Bệnh truyền lây giữa động vật và người, Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.
3. Nguyễn Thị Thanh Thủy, Đặng Xuân Sinh (2017). *Bệnh do truyền lây và ô nhiễm qua thực phẩm*. Nhà xuất bản Đại học Nông nghiệp.

Tài liệu tham khảo khác

1. Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 của Quốc hội.
2. Luật phòng, chống bệnh truyền nhiễm số 03/2007/QH12 của Quốc hội.
3. Ronald F. Cichy, Ph.D. and JaeMin Cha (2019). Food Safety and Quality Management (e-book)

IX. Nội dung chi tiết của học phần

Tuần	Nội dung	KQHTMĐ của học phần
1	Bài mở đầu	
	A/ Các nội dung chính trên lớp: (03 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (03 tiết) 1. Một số khái niệm cơ bản 2. Ảnh hưởng của VSATTP đến sức khỏe con người và lợi ích kinh tế quốc gia 3. Nguyên nhân thực phẩm tại Việt Nam chưa được an toàn 4. Giải pháp giúp thực phẩm Việt Nam an toàn	K1
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (09tiết)	K1, K4, K5
2-3	Chương 1. Chất lượng thực phẩm và hoạt động quản lý-kiểm tra	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (6 tiết) Nội dung GD lý thuyết (6 tiết) 1.1. Chất lượng và đặc điểm của chất lượng 1.2. Các yếu tố cấu thành chất lượng sản phẩm 1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm 1.4. Quản lý chất lượng 1.5. Các nguyên tắc của quản lý chất lượng 1.6. Một số phương pháp quản lý chất lượng	K1
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18 tiết)	K1, K4, K5
	Chương 2: Ô nhiễm thực phẩm và các nguyên nhân	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (8 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (08 tiết) 2. 1. Phân loại các nguyên nhân gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm 2.2. Cơ chế chuyển hóa chất độc trong cơ thể	K1

Tuần	Nội dung	KQHTMD của học phần
4-6	2.3. Nhiễm độc thực phẩm do vi sinh vật và ký sinh trùng 2.3.1. Vi khuẩn gây ngộ độc thực phẩm 2.3.2. Virus trong thực phẩm 2.3.3. Nấm mốc và độc tố nấm mốc 2.3.4. Ký sinh trùng 2.4. Nhiễm độc do bản thân thực phẩm có sẵn chất độc 2.4.1. Ngộ độc do thực vật có chất độc 2.4.2. Ngộ độc do động vật có chất độc 2.5. Nhiễm độc thực phẩm do các chất tạo thành trong quá trình chế biến và bảo quản 2.5.1. Nhiễm độc do dầu mỡ bị oxy hóa 2.5.2. Ngộ độc do thức ăn giàu đạm bị biến chất tạo histamin 2.5.3. Độc tố 3-MCPD trong nước tương 2.6. Nhiễm độc thực phẩm do tác nhân hóa học 2.6.1. Những chất hoá học cho thêm vào thực phẩm theo ý muốn. 2.6.2. Nhiễm độc do hóa chất bảo vệ thực vật 2.6.3. Những hoá chất lẫn vào thực phẩm 2.7. Nhiễm độc thực phẩm do tác nhân vật lý	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (24 tiết)	K1, K4, K5
7-8	Chương 3. Hệ thống tiêu chuẩn hóa A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (05 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (05 tiết) 3.1. Hệ thống tiêu chuẩn trong nước 3.2. Hệ thống tiêu chuẩn quốc tế 3.2.1. HACCP 3.2.2. Hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 9000 3.2.3. Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo ISO 22000:2005 3.2.4. Hệ thống SQF 3.2.5. Chương trình GMP 3.2.6. Chương trình SSOP 3.2.7. Quy phạm thực hành nông nghiệp tốt (GAP)	K1
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (15 tiết)	K1, K4, K5
8	THỰC HÀNH: Thực hành bài 1: Xác định tồn dư hóa chất trên nông sản thực phẩm (2,5t)	K2, K3, K4
9	Thực hành bài 2: Xác định vi sinh vật gây ngộ độc thực phẩm (3,0t)	K2, K3, K4
10	Thực hành bài 3: Xác định môi nguy và CCP (2,5t)	K2, K3, K4

X. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần

- Phòng học, thực hành: đảm bảo điều kiện học tập tốt cho sinh viên (sạch sẽ, đủ số lượng chỗ ngồi, bàn ghế, quạt, ánh sáng).
- Phương tiện phục vụ giảng dạy: Máy chiếu, phấn, bảng, loa, mic.
- Các phương tiện khác: Bảng cho thảo luận nhóm.
- Đường truyền E-learning hoạt động tốt.

Hà Nội, ngày...20 tháng 7 năm 2022

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Thị Thanh Thủy

TRƯỞNG KHOA

(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Hoàng Anh

Nguyễn Hoàng Anh

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi rõ họ tên)

Nguyễn Thị Thanh Thủy

PHÓ GIÁM ĐỐC

(Ký và ghi rõ họ tên)



GS.TS. Phạm Văn Cường

PHỤ LỤC

THÔNG TIN VỀ ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN GIẢNG DẠY HỌC PHẦN

Giảng viên giảng dạy học phần:

4. Họ và tên: Nguyễn Thị Thanh Thủy	Học hàm, học vị: Phó giáo sư, Tiến sĩ
Địa chỉ cơ quan: Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 0912641428
Email: nttthuycntp@vnua.edu.vn	Trang web: http://cntp.vnua.edu.vn/
Cách liên lạc với giảng viên: email, điện thoại, gặp trực tiếp	

Giảng viên giảng dạy học phần:

Họ và tên: Nguyễn Vĩnh Hoàng	Học hàm, học vị: Thạc sĩ
Địa chỉ cơ quan: Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội	Điện thoại liên hệ:
Email:hoangnv92@gmail.com	Trang web: http://cntp.vnua.edu.vn/
Cách liên lạc với giảng viên:	
Cách liên lạc với giảng viên: email, điện thoại, gặp trực tiếp	

BẢNG TÓM TẮT TƯƠNG THÍCH GIỮA KQHTMĐ, DẠY- HỌC VÀ ĐÁNH GIÁ

KQHTMĐ	K1	K2	K3	K4	K5
DẠY VÀ HỌC					
Thuyết giảng	x	x			
Thảo luận	x		x	x	x
Trình bày seminar	x	x			x
Thực hành		x	x	x	x
ĐÁNH GIÁ					
Rubric 1: Đánh giá chuyên cần (10%)			X	X	X
Rubric 2: Đánh giá seminar (20%)	X		X	X	X
Rubric 3: Đánh giá thực hành (20%)		X	X	X	
Rubric 4: Đánh giá cuối kì (50%)	X				

CÁC LẦN CẢI TIẾN ĐỀ CƯƠNG

- Lần 1: 7/ 2018
 - Chuyển thành môn tự chọn hoặc bắt buộc
 - Rà soát và cập nhật nội dung và kiến thức học phần, bài giảng theo xu hướng của ngành
- Lần 2: 7/ 2019
 - Rà soát và cập nhật tài liệu tham khảo
 - Bổ sung các kết quả nghiên cứu khoa học của giảng viên vào bài giảng
- Lần 3: 7/ 2020
 - Tăng/giảm số tín chỉ (ít)
- Lần 4: 7/ 2021
 - Rà soát và cập nhật phương pháp giảng dạy và phương pháp đánh giá (rubric)
- Lần 5: 7/ 2022
 - Rà soát và cập nhật phương pháp giảng dạy và tài liệu tham khảo