

84. ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN CHUYÊN ĐỀ VỆ SINH CÔNG NGHIỆP

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Chuyên đề vệ sinh công nghiệp

Tên học phần (tiếng Anh): Special subject-Industrial cleaning

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102416

Mã tự quản: 05207249

Thuộc khối kiến thức: Chuyên sâu đặc thù

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 1(1,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 15 tiết

– Số tiết thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 30 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: không

– Học phần học trước: không

– Học phần song hành: không

Hình thức giảng dạy: Trực tiếp Trực tuyến (online) Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	TS Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	nguyenndtn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	Các giảng viên thuộc Khoa CNTP hoặc thỉnh giảng		Khoa CNTP hoặc Khoa/Trường khác

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Chuyên đề vệ sinh công nghiệp thuộc khối kiến thức chuyên sâu đặc thù định hướng cho sinh viên cách tìm hiểu phương pháp tiến hành vệ sinh công nghiệp tại một cơ sở sản xuất thực phẩm để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CĐR) chi tiết của học phần như sau:

CĐR của CTĐT	CĐR học phần		Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO1.3	CLO1	CLO1	Áp dụng kiến thức hóa trong chuẩn bị các	C3

CDR của CTĐT	CDR học phần		Mô tả CDR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
			dung dịch hóa chất áp dụng trong vệ sinh công nghiệp	
PLO2.2	CLO2	CLO2	Phân tích kiến thức về kỹ thuật thực phẩm và công nghệ chế biến thực phẩm liên quan vệ sinh công nghiệp	C4
PLO2.3	CLO3	CLO3	Phân tích kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm áp dụng trong vệ sinh công nghiệp	C4
PLO7.1	CLO4	CLO4.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng viết báo cáo khoa học	P4
		CLO4.1	Thực hiện thành thạo kỹ năng thuyết trình	P4

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Định hướng tìm hiểu những vấn đề liên quan đến vệ sinh công nghiệp	CLO2	3	0	6
2.	Định hướng tìm hiểu các phương pháp vệ sinh công nghiệp	CLO1, CLO3	6	0	12
3.	Bài tập tình huống liên quan đến vệ sinh công nghiệp ở các loại hình cơ sở sản xuất thực phẩm	CLO1, CLO2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2	6	0	12
Tổng			15	0	30

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Định hướng tìm hiểu những vấn đề liên quan đến vệ sinh công nghiệp

- 1.1. Tìm hiểu các định nghĩa liên quan đến vệ sinh công nghiệp
- 1.2. Tìm hiểu vai trò của của vệ sinh công nghiệp đối với hoạt động sản xuất thực phẩm

Chương 2: Định hướng tìm hiểu các phương pháp vệ sinh công nghiệp

- 2.1. Nguyên tắc của các phương pháp

2.2. Cách tiến hành các phương pháp

2.3. Cách đánh giá hiệu quả của các phương pháp

2.4. So sánh ưu nhược điểm của các phương pháp

Chương 3: Bài tập tình huống liên quan đến vệ sinh công nghiệp ở các loại hình cơ sở sản xuất thực phẩm

3.1. Tìm hiểu yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm ở cơ sở sản xuất thực phẩm

3.2. Tìm hiểu hệ thống thiết bị ở cơ sở sản xuất thực phẩm

3.3. Tìm hiểu phương pháp tiến hành vệ sinh liên quan từng loại thiết bị

3.4. Viết báo cáo/thuyết trình

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
			CLO1.1 CLO1.2		CLO2
Bài tập tình huống	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, phân biện, trình bày		X		X
Hướng dẫn người học tìm kiếm tài liệu, đọc hiểu và kiểm tra kiến thức, viết báo cáo	Tìm kiếm tài liệu, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ và làm bài tập, viết báo cáo		X		X

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
QUÁ TRÌNH				
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	10	
Bài tập chương 2	Tuần 3	CLO2	40	Theo thang điểm bài tập

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Bài tập tình huống (chương 3)	Kết thúc môn học	CLO1.1, CLO1.2	50	I.05

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

Không

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Tamime A.Y., Cleaning-in-place: Dairy, food and beverage operation, Blackwell Publishing, 2008.

[1] Marriott N.G., Gravani R.B., Principles of food sanitation, Springer, 2006.

8.3. Phần mềm: không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, Chế biến thủy sản, từ Khóa 15ĐH, năm học 2024-2025;

- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;

- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;

– Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/08/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Ngô Duy Anh Triết

Nguyễn Đình Thị Như
Nguyễn