

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN PHÒNG VỆ THỰC PHẨM VÀ GIAN LẬN THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food Defense and Food Fraud

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101101094

Mã tự quản: 05200135

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: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Luật và tiêu chuẩn thực phẩm (0101102427), Hệ thống quản lý chất lượng (0101102423)
- 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.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	PGS.TS. Lê Thị Hồng Ánh	anhlt@huit.edu.vn	Ban giám hiệu
3.	PGS.TS. Lê Nguyễn Đoan Duy	duyldn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	TS. Cao Xuân Thủy	thuycx@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
5.	ThS. Trần Chí Hải	haitc@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6.	ThS.Đỗ Thị Lan Nhi	nhidtl@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
7.	ThS.Đỗ Mai Nguyên Phương	phuongdmn@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
8.	ThS.Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm” thuộc khối kiến thức chuyên sâu đặc thù bắt buộc. Học phần này trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về các hệ thống kiểm soát những mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm

gồm phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm. Bên cạnh đó, học phần cũng hướng dẫn khái quát các kỹ năng phân tích và phát triển một kế hoạch phòng vệ thực phẩm cụ thể cũng như kỹ năng phân tích và thiết lập các biện pháp ngăn chặn gian lận 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
PLO 2.3	CLO1	CLO1.1	Phân tích các kiến thức về kiểm soát và cải tiến kế hoạch phòng vệ thực phẩm nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm	C4
		CLO1.2	Phân tích các kiến thức về kiểm soát và cải tiến hệ thống phòng ngừa gian lận thực phẩm nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm	C4
PLO8.2	CLO2		Xác định được kiến thức, kỹ năng đã học để đưa ra kết luận chuyên môn hoặc giải pháp đảm bảo chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm trong bối cảnh cụ thể liên quan đến phòng vệ thực phẩm và gian lận thực phẩm	R3

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.	Giới thiệu chung về kiểm soát các mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm		3	0	6
2.	Phòng vệ thực phẩm	CLO1.1, CLO2	12	0	24
3.	Gian lận thực phẩm	CLO1.2, CLO2	15	0	30
Tổng			30	0	60

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Giới thiệu chung về kiểm soát các mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm

1.1. Hoạt động quản lý an toàn thực phẩm

1.1.1. Khái niệm về chuỗi thực phẩm & các mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm

1.1.2. Khái niệm VACCP và TACCP

1.2. Vai trò của việc kiểm soát các mối nguy có chủ đích trong chuỗi thực phẩm

1.2.1. Các sự cố nhiễm bẩn có chủ đích đã xảy ra

1.2.2. Các sự cố gian lận thực phẩm đã xảy ra

Chương 2: Phòng vệ thực phẩm

2.1. Giới thiệu chung về phòng vệ thực phẩm

2.1.1. Khái niệm về phòng vệ thực phẩm

2.1.2. Tầm quan trọng của kế hoạch phòng vệ thực phẩm

2.1.3. Các nguyên tắc trong phòng vệ thực phẩm

2.1.4. Yêu cầu về phòng vệ thực phẩm trong một số tiêu chuẩn về quản lý an toàn thực phẩm (BRCS, FSSC, IFS, Global GAP, PAS 96...)

2.2. Các biện pháp quản lý an ninh trong phòng vệ thực phẩm

2.2.1. Quản lý an ninh tổng quát bên ngoài

2.2.2. Quản lý an ninh tổng quát bên trong

2.3. Xây dựng kế hoạch TACCP

1.3.1. Nguyên tắc FIRST

1.3.2. Nguyên tắc ALERT

1.3.3. Phân tích chỗ hỏng

1.3.4. Đánh giá mối đe dọa và khả năng bị ảnh hưởng

1.3.5. Xác định biện pháp kiểm soát và hành động

1.3.6. Đánh giá và hoàn chỉnh kế hoạch TACCP

Chương 3: Gian lận thực phẩm

3.1. Giới thiệu chung về gian lận thực phẩm

3.1.1. Khái niệm về gian lận thực phẩm

3.1.2. Các hình thức gian lận thực phẩm

3.1.3. Ảnh hưởng của gian lận thực phẩm đến chất lượng thực phẩm

3.1.4. Yêu cầu về gian lận thực phẩm trong một số tiêu chuẩn về quản lý an toàn thực phẩm (BRCS, FSSC, IFS, Global GAP, ...)

3.2. Các biện pháp kiểm soát gian lận thực phẩm

3.3. Xây dựng kế hoạch VACCP

3.3.1. Phân tích kẽ hở trong gian lận thực phẩm

3.3.2. Đánh giá kẽ hở và khả năng bị ảnh hưởng

3.3.3. Xác định biện pháp kiểm soát gian lận thực phẩm và hành động

3.3.4. Đánh giá và hoàn chỉnh kế hoạch VACCP

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CĐR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO 1.1, CLO 1.2			CLO 2
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	x			
Minh họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi	x			
Vấn đáp	Vấn đáp	x			x
Bài tập tình huống (bài tập nhóm)	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, trình bày.	x			x
Hướng dẫn người học tìm kiếm tài liệu chuyên ngành liên quan	Tìm kiếm tài liệu chuyên ngành liên quan, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ, và làm bài tập, kiểm tra	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			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá CĐR	5	
Bài tập				

Bài tập cá nhân GV giao bài tập cho sinh viên theo một số chủ đề gợi ý như sau: - Tìm hiểu, phân tích các yêu cầu về Phòng vệ thực phẩm, Gian lận thực phẩm trong một số tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm hiện hành. - Kiểm tra trắc nghiệm về những vấn đề tổng quát liên quan đến PVTP, GLTP trong cơ sở sản xuất thực phẩm	Sau tiết 4	Không đánh giá CDR	10	Theo thang điểm của đề bài
Bài tập nhóm 1: GV có thể giao bài tập thảo luận cho sinh viên theo một số chủ đề gợi ý như sau: - Đánh giá kỹ hỡ và khả năng bị ảnh hưởng bởi gian lận thực phẩm; - Xác định biện pháp kiểm soát gian lận thực phẩm và hành động	Sau tiết 18	CLO1.2	15	Theo thang điểm của câu hỏi
Bài tập nhóm 2 (Tiểu luận) Chủ đề gợi ý: <i>Xây dựng 01 kế hoạch PVTP cho quy trình chế biến thực phẩm cụ thể được giao</i>	Sau tiết 10	CLO1.1	20	Rubrics số <u>I.6.5</u>
THI CUỐI KỲ			50	
Thi tự luận	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO2		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Bộ môn Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm, *Phòng vệ thực phẩm và Gian lận thực phẩm*, Trường Đại học công nghiệp thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, 2020

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Hội thảo nâng cao nhận thức về phòng vệ thực phẩm, *Tài liệu hội thảo*, năm 2011

[2] Tiêu chuẩn BRC (phiên bản 9)

[3] Tiêu chuẩn PAS 96

[4] Tiêu chuẩn FSSC 22000 (phiên bản 6)

[2]. Tiêu chuẩn quốc gia. *TCVN ISO 22000:2018: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm*. Tổng cục đo lường chất

lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2018

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 và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 15DH, 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: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Ngô Duy Anh Triết

Hoàng Thị Trúc Quỳnh