

## **ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

### **1. Thông tin môn học**

- Tên học phần** : Phòng vệ thực phẩm  
**Mã học phần** : 22200024  
**Số tín chỉ** : 2 (2,0,4)  
**Loại học phần** : Tự chọn  
**Phân bố thời gian** : 15 tuần, trong đó:
- Lý thuyết : 02 tiết/tuần
  - Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết/tuần
  - Tự học : 04 tiết/tuần

### **Điều kiện tham gia học tập học phần:**

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Vệ sinh an toàn thực phẩm (22300001), Công nghệ chế biến thực phẩm (05200014), Thiết kế công nghệ và nhà máy thực phẩm (05200013)
- Học phần song hành: Không

### **2. Mục tiêu học phần:**

<b>Chuẩn đầu ra HP</b>	<b>Mục tiêu học phần</b> <i>(Học phần này trang bị cho sinh viên)</i>	<b>Chuẩn đầu ra CTĐT</b>
G1	Kiến thức cơ bản về phòng vệ thực phẩm; tầm quan trọng của phòng vệ thực phẩm trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm.	ELO 3
G2	Có khả năng xác định, phân tích, đánh giá điểm yếu, điểm trọng yếu; thiết lập các khu vực an ninh, xây dựng các chiến lược giảm nhẹ và kế hoạch phòng vệ thực phẩm cho các cơ sở sản xuất thực phẩm.	ELO 5
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm, cập nhật và tổng hợp các tài liệu liên quan. Kỹ năng báo cáo, thuyết trình và tuyên truyền về phòng vệ thực phẩm.	ELO 8, 9
G4	Thái độ khách quan, trung thực trong học tập; có ý thức vận dụng những hiểu biết về phòng vệ thực phẩm vào thực tiễn.	ELO 10, 11

### 3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.3	Trình bày đúng tầm quan trọng của phòng vệ thực phẩm; các nguyên nhân và các yếu tố gây ngộ độc thực phẩm do con người chủ động đầu độc; trình bày chính xác phương pháp phát triển một phương án phòng vệ thực phẩm.	ELO 3
G2	G2.2	Xác định và phân tích điểm yếu, điểm trọng yếu trên quy trình sản xuất thực phẩm; xác định các khu vực dễ bị đột nhập; thiết lập được chiến lược ứng cứu khẩn cấp trong phòng vệ thực phẩm; đánh giá các mức độ tổn thương khi tiến hành các biện pháp phòng vệ thực phẩm; xây dựng các chiến lược giảm nhẹ và kế hoạch phòng vệ thực phẩm cho cơ sở sản xuất.	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập học phần phòng vệ thực phẩm, cũng như khả năng làm việc nhóm hiệu quả.	ELO 8
	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến phòng vệ thực phẩm. Tuyên truyền, hướng dẫn thực hiện phòng vệ thực phẩm trong cộng đồng.	ELO 9
G4	G4.1	Có tinh thần hợp tác, hình thành ý thức làm việc đội, nhóm trong học tập, làm nền tảng cho việc hoạt động tập thể khi hướng dẫn về phòng vệ thực phẩm đối với các cơ sở chế biến thực phẩm	ELO 10
	G4.2	Có tinh thần hợp tác, hình thành ý thức làm việc đội, nhóm trong học tập, làm nền tảng cho việc hoạt động tập thể khi hướng dẫn Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho cộng đồng.	ELO 11

### 4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

### 5. Đánh giá học phần:

- Đánh giá học phần:
  - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30%;
  - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

**6. Nội dung học phần:**

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Các khái niệm và nguyên tắc trong phòng vệ thực phẩm	18	6	0	12
2.	Quản lý an ninh trong phòng vệ thực phẩm	36	12	0	24
3.	Xây dựng kế hoạch phòng vệ thực phẩm	36	12	0	24
<b>Tổng</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>