

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
QUẢN LÝ NGUY CƠ AN TOÀN THỰC PHẨM
(Risk Management of Food Safety)

1. Thông tin chung về học phần

1.1. Mã học phần:

1.2. Điều kiện:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần học trước: Vi sinh, Kí sinh, Sinh lý, Sinh hóa

1.3. Học phần: Tự chọn

1.4. Chương trình đào tạo: Cử nhân y tế công cộng

1.5. Số tín chỉ: 02; Số tiết: 15 tiết LT, 30 tiết ThH, 60 tiết TH

- Tín chỉ 1: Đại cương an toàn thực phẩm
- Tín chỉ 2: Thực hành an toàn thực phẩm

2. Tóm tắt mô tả học phần

- Tín chỉ 1 **“Đại cương an toàn thực phẩm”**: Môn học này giới thiệu các kiến thức căn bản về nguyên nhân, triệu chứng và hậu quả của ngộ độc thực phẩm, các cách bảo quản thực phẩm và điều kiện vệ sinh trong chọn lựa và chế biến thực phẩm.

- Tín chỉ 2 **“Thực hành an toàn thực phẩm”**: Môn học này cung cấp cho sinh viên các kỹ năng thực hành các kỹ thuật bảo quản thực phẩm dài ngày bằng phương pháp dân gian, các bước trong bếp ăn một chiều và các kỹ thuật bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thấp.

3. Mục tiêu và chuẩn đầu ra học phần

3.1. Mục tiêu học phần

Mục tiêu học phần	Mô tả
O1	Trình bày được triệu chứng, bệnh, hậu quả do ngộ độc thực phẩm gây ra
O2	Trình bày và giải thích được cơ chế của các phương pháp bảo quản thực phẩm.
O3	Trình bày được các tiêu chuẩn và quy định vệ sinh trong mua bán, vận chuyển, bảo quản, chế biến, xử lý thực phẩm

Mục tiêu học phần	Mô tả
O4	Thực hiện được các kỹ thuật bảo quản thực phẩm theo phương pháp dân gian (phương pháp ướp muối, ướp đường, ngâm dầu, ngâm giấm, lên men).
O5	Thực hiện được các bước trong quy trình bếp ăn một chiều.
O6	Thực hiện được kỹ thuật bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thấp.

3.2. Chuẩn đầu ra học phần

Học xong bài học này, sinh viên có khả năng:

Mục tiêu học phần	CLO (CDR học phần)
O 1	CLO1: Trình bày được triệu chứng, bệnh, hậu quả do ngộ độc thực phẩm gây ra
2	CLO2: Trình bày và giải thích được cơ chế của các phương pháp bảo quản thực phẩm.
O 3	CLO3: Trình bày được các tiêu chuẩn và quy định vệ sinh trong mua bán, vận chuyển, bảo quản, chế biến, xử lý thực phẩm
O 4	CLO4. Thực hiện được các kỹ thuật bảo quản thực phẩm theo phương pháp dân gian (phương pháp ướp muối, ướp đường, ngâm dầu, ngâm giấm, lên men).
O 5	CLO5. Thực hiện được các bước trong quy trình bếp ăn một chiều.
O 6	CLO6. Thực hiện được kỹ thuật bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thấp.

4. Nội dung học phần

- Sinh hoạt đầu khóa, phổ biến nội quy học tập
- Các bệnh lý gây ra do ngộ độc thực phẩm
 - o Các khái niệm trong ngộ độc thực phẩm
 - o Các triệu chứng, bệnh do thực phẩm gây ra
 - o Hậu quả do ngộ độc thực phẩm gây ra
- Các phương pháp bảo quản thực phẩm
 - o Bảo quản thực phẩm bằng nhiệt độ.
 - o Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp làm khô.
 - o Bảo quản thực phẩm bằng cách dùng muối và đường.

- Bảo quản thực phẩm bằng cách điều chỉnh pH.
- Bảo quản thực phẩm bằng các chất sát khuẩn.
- Bảo quản thực phẩm bằng phương pháp đóng hộp.
- Bảo quản thực phẩm bằng các biện pháp sinh học.
- Đảm bảo vệ sinh thực phẩm tại kho thực phẩm
- Quy trình bếp ăn một chiều
- Điều kiện vệ sinh trong chế biến thực phẩm
 - Vệ sinh trong mua bán, vận chuyển, bảo quản thực phẩm.
 - Vệ sinh trong chế biến và xử lý thực phẩm.
 - Vệ sinh thức ăn đường phố
- Thực hành kỹ thuật bảo quản thực phẩm dài ngày bằng phương pháp dân gian
 - Phương pháp ướp muối
 - Phương pháp ướp đường
 - Phương pháp ngâm dầu
 - Phương pháp ngâm giấm
 - Phương pháp lên men
- Thực hành quy trình bếp ăn một chiều
 - Thực hành các bước chuẩn bị trước khi vào bếp ăn một chiều
 - Thực hành các quy trình trong khu vực bếp ăn
 - Thực hành các quy trình sau khi rời khỏi bếp ăn
- Thực hành kỹ thuật bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ thấp
 - Bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh gia đình
 - Bảo quản thực phẩm trong tủ mát và tủ đông

5. Học liệu

5.1. Giáo trình học phần

1. Bộ môn Dinh dưỡng - An toàn thực phẩm (2020), *An toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học.
2. Lê Thị Hương (2012), *Thực hành dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Y học, Hà Nội
3. Trần Đáng (2007), *An toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Hà Nội.

5.2. Danh mục tài liệu tham khảo:

5.3. Trang web có thể sử dụng:

5.4. Phần mềm sử dụng:

6. Đánh giá kết quả học tập

Thành phần đánh giá	Phương pháp và bài đánh giá	CĐR học phần	Tỷ lệ %
A1. Đánh giá quá trình	A1.1. Điểm chuyên cần		10%
A2. Đánh giá giữa kỳ	A2.1. Điểm thường xuyên 1	[CLO1 - O3]	10%
	A2.2. Điểm thường xuyên 2	[CLO4 - O6]	10%
A3. Đánh giá cuối kỳ	A3.1. Thi cuối kỳ lý thuyết	[CLO1 - O3]	50%
	A3.2. Thi cuối kỳ thực hành	[CLO4 - O6]	20%
Tổng cộng			100%

- Thang điểm 10 theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

7. Quy định của học phần

- Sinh viên thực hiện theo Nội quy của Trường Đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch.