

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: An toàn và ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm (Safety and pollution in food processing)

- Mã số học phần: NN166
- Số tín chỉ học phần: 02 tín chỉ
- Số tiết học phần: 30 tiết lý thuyết và 60 tiết tự học.

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn: Công nghệ thực phẩm
- Khoa/Viện/Trung tâm/Bộ môn: Nông nghiệp & Sinh học Ứng dụng

3. Điều kiện tiên quyết: không

4. Mục tiêu của học phần:

4.1. Kiến thức:

- 4.1.1. Nắm bắt được khái niệm về an toàn lao động và bảo hộ lao động.
- 4.1.2. Sinh viên được học một số điều trong bộ luật lao động về chính sách tiền lương, nghỉ dưỡng, bảo hiểm xã hội và bảo hiểm y tế, tổ chức công đoàn...
- 4.1.3. Học phần còn cung cấp những nguyên nhân chủ yếu ảnh hưởng đến tính an toàn lao động và các kỹ thuật để đảm bảo an toàn lao động.
- 4.1.4. Cung cấp kiến thức về những nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm và ngộ độc thực phẩm.
- 4.1.5. Cung cấp các chương trình quản lý chất lượng, đảm bảo sản xuất thực phẩm sạch, an toàn.

4.2. Kỹ năng:

- 4.2.1. Có khả năng nhìn nhận các tình huống nguy hiểm hay an toàn trong sản xuất, trong lao động.
- 4.2.2. Có thể đề ra các biện pháp, kỹ thuật để đảm bảo an toàn vệ sinh lao động.
- 4.2.3. Nhận biết các mối nguy, nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm, từ đó tham gia chế biến thực phẩm với tinh thần trách nhiệm cao, đảm bảo tính an toàn vệ sinh thực phẩm.

4.3. Thái độ:

- 4.3.1. Có phương pháp suy nghĩ và làm việc khoa học, nhìn nhận sự việc theo hướng tích cực.
- 4.3.2. Thể hiện trách nhiệm công dân, thái độ và đạo đức nghề nghiệp đúng đắn; tinh thần ý thức kỷ luật, tác phong công nghiệp; khả năng làm việc khoa học và hợp tác nhóm.

- 4.3.3. Trung thực, chính xác và tinh thần trách nhiệm cao trong công tác, tinh thần làm việc hợp tác tốt với đồng nghiệp và cộng đồng.
- 4.3.4. Yêu môn học, có ý thức và trách nhiệm khi tham gia lao động, chế biến thực phẩm.
- 4.3.5. Có đạo đức của kỹ sư công nghệ thực phẩm. Tham gia lao động và chế biến thực phẩm với phương châm “An toàn và đảm bảo sức khỏe người tiêu dùng”.
- 4.3.6. Có ý thức học tập, tự học và học tập suốt đời.

5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Học phần “An toàn và ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm” được xây dựng làm 2 phần bao gồm 7 chương. Phần 1 sinh viên sẽ được học 4 chương về an toàn lao động và bảo hộ lao động; phần 2 sinh viên sẽ được học 3 chương về an toàn thực phẩm. Sau khi kết thúc học phần sinh viên sẽ nắm bắt được một số khái niệm cũng như một số quy định của pháp luật về chính sách bảo hộ và an toàn lao động. Đồng thời học phần còn cung cấp kiến thức về vệ sinh an toàn lao động trong sản xuất, các nguyên nhân gây ô nhiễm trong sản xuất thực phẩm và các biện pháp cần thiết để giảm thiểu ô nhiễm trong thực phẩm.

6. Cấu trúc nội dung học phần:

6.1. Lý thuyết

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Phần 1.	An toàn lao động & Bảo hộ lao động		
Chương 1.	Một số khái niệm cơ bản về ATLĐ và BHLĐ	4	4.1.1; 4.3.1; 4.3.2
	1.1. Khái niệm chung		
	1.2. Các yếu tố có hại trong sản xuất		
Chương 2.	Chế độ chính sách về ATLĐ và BHLĐ	4	4.1.2;4.3.1;4.3.2
	2.1. Những quy định chung		
	2.2. Tiền lương		
	2.3. An toàn lao động, vệ sinh lao động		
	2.4. Bảo hiểm xã hội		
	2.5. Công đoàn		
	2.6. Quản lý nhà nước về lao động		
Chương 3.	Các vấn đề ảnh hưởng đến an toàn lao động	4	4.1.3;4.2.1; 4.3.1;4.3.2
	3.1. Khí thải và chất độc trong sản xuất		4.3.3;4.3.4;4.3.5
	3.2. Ô nhiễm bụi trong sản xuất		4.3.6
	3.3. Tiếng ồn trong sản xuất		
	3.4. Ô nhiễm điện từ trường		
Chương 4.	Các kỹ thuật an toàn lao động	4	4.1.3;4.2.2
	4.1. Yêu cầu về nhà xưởng		4.3.1; 4.3.2
	4.2. Yêu cầu về không gian làm việc		4.3.3;4.3.4;4.3.5
	4.3. Yêu cầu đảm bảo phòng tránh cháy nổ		4.3.6
	4.4. Yêu cầu công nhân		

Phần 2. An toàn thực phẩm			
Chương 5. Ô nhiễm thực phẩm		6	4.1.4; 4.2.3 4.3.1; 4.3.2
5.1. Khái niệm ngộ độc thực phẩm			4.3.1; 4.3.2
5.2. Ngộ độc do vi sinh vật và độc tố của vi sinh vật			4.3.3;4.3.4;4.3.5 4.3.6
5.3. Ngộ độc do hóa chất			
5.4. Ngộ độc do bản thân thực phẩm mang chất độc			
Chương 6. Các yêu cầu để giảm thiểu ô nhiễm và đảm bảo an toàn thực phẩm		4	4.1.3;4.2.2
6.1. Yêu cầu đối với nguyên liệu			4.3.1; 4.3.2
6.2. Yêu cầu đối với cơ sở vật chất			4.3.3;4.3.4;4.3.5
6.3. Yêu cầu đối với con người			4.3.6
6.4. Yêu cầu về điều kiện bảo quản			
6.5. Yêu cầu về vận chuyển sản phẩm			
6.6. Yêu cầu về phân phối và bán sản phẩm			
6.7. Yêu cầu về sử dụng sản phẩm			
Chương 7. Các phương pháp quản lý đảm bảo an toàn thực phẩm		4	4.1.5;4.2.3
7.1. Các điều kiện tiên quyết			4.3.1; 4.3.2
7.2. Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn (HACCP)			4.3.3;4.3.4;4.3.5 4.3.6

7. Phương pháp giảng dạy:

- Giới thiệu tài liệu, sách tham khảo
- Giải thích một số nội dung lý thuyết
- Nêu vấn đề, đặt câu hỏi
- Thảo luận, rút ra kết quả chung

8. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 50% số tiết học lý thuyết.
- Tham dự thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

9. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

9.1. Cách đánh giá

Sinh viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Mục tiêu
1	Điểm tham dự giờ lý thuyết	Tham dự tối thiểu 50%	20%	Tất cả mục tiêu
2	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi trắc nghiệm, điền vào chỗ trống, trả lời đúng sai (60 phút) - Bắt buộc dự thi	80%	Tất cả mục tiêu

9.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

10. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
[1] Vệ sinh và an toàn thực phẩm/Nguyễn Đức Lương, Phạm Minh Tâm. Đại học quốc gia TP.HCM, 2002	NN.001626; NN.001625
[2] Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm/Lương Đức Phẩm. Hà Nội: Nông nghiệp, 2005.	NN.001970; NN.001971
[3]Sanitation in Food Processing/ John A. Troller-Academic Press. Inc, 1993.	NN.008512
[4] Bộ luật lao động và văn bản hướng dẫn thi hành 2012.- Hà Nội: Lao động, 2012	PTNT.000476 PTNT.000475
[5]Kỹ thuật an toàn vệ sinh lao động/Đỗ Thị Ngọc Khánh và Huỳnh Phan Tùng.- Tp. HCM: ĐHQG, 2003.	MOL.017082 MOL.0170821

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
1	Chương 1: Một số khái niệm cơ bản về ATLĐ và BHLĐ 1.1. Khái niệm chung	4	0	Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1]: Mục 1, chương 1 +Tài liệu [5] chương 1
2	1.2. Các yếu tố có hại trong sản xuất	4	0	+Tài liệu [3]: chương 8
3	Chương 2: Chế độ chính sách về ATLĐ và BHLĐ 2.1. Những quy định chung 2.2. Tiền lương 2.3. An toàn lao động, vệ sinh lao động	4	0	Nghiên cứu trước: + Tài liệu 4
4	2.4. Bảo hiểm xã hội 2.5. Công đoàn 2.6. Quản lý nhà nước về lao động	4	0	+ Tài liệu 4
5	Chương 3: Các vấn đề ảnh hưởng đến an toàn lao động 3.1. Khí thải và chất độc trong sản xuất 3.2. Ô nhiễm bụi trong sản	8	0	Nghiên cứu trước: + Tài liệu 3: chương 21 +Tài liệu 5: chương 2

	xuất			
6	3.3. Tiếng ồn trong sản xuất 3.4. Ô nhiễm điện từ trường		0	
7	Chương 4: Các kỹ thuật an toàn lao động 4.1. Yêu cầu về nhà xưởng 4.2. Yêu cầu về không gian làm việc	12	0	Nghiên cứu trước: +Tài liệu [5]: chương 4
8	4.3. Yêu cầu đảm bảo phòng tránh cháy nổ 4.4. Yêu cầu công nhân		0	+Tài liệu [5]: chương 7
9	Chương 5: Ô nhiễm thực phẩm 5.1. Khái niệm ngộ độc thực phẩm 5.2. Ngộ độc do vi sinh vật và độc tố của vi sinh vật	4	0	Nghiên cứu trước: + Tài liệu [1]: mục 1 và mục 2 của chương 1 và chương 2 + Tài liệu [2]: chương 2
10	5.3. Ngộ độc do hóa chất	4	0	+ Tài liệu [1]: chương 4 và chương 5
11	5.4. Ngộ độc do bản thân thực phẩm mang chất độc	4	0	+ Tài liệu [1]: chương 3
12	Chương 6: Các yêu cầu để giảm thiểu ô nhiễm và đảm bảo an toàn thực phẩm 6.1. Yêu cầu đối với nguyên liệu 6.2. Yêu cầu đối với cơ sở vật chất 6.3. Yêu cầu đối với con người 6.4. Yêu cầu về điều kiện bảo quản	4	0	Nghiên cứu trước: + Tài liệu [3]: chương 15, 16, 18
13	6.5. Yêu cầu về vận chuyển sản phẩm 6.6. Yêu cầu về phân phối và bán sản phẩm 6.7. Yêu cầu về sử dụng sản phẩm	4	0	+ Tài liệu [3]: chương 19, 23
14	Chương 7. Các phương pháp quản lý đảm bảo an toàn thực phẩm 7.1. Các điều kiện tiên quyết	4	0	Nghiên cứu trước: + Tài liệu [1]: chương 8
15	7.2. Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát các điểm tới hạn (HACCP)	4	0	+ Tài liệu [1]: chương 8 + Tài liệu [3]: chương 18

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 2014

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA/GIÁM ĐỐC VIỆN/ GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM

TRƯỞNG BỘ MÔN