

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH ĐÀO TẠO: BÁC SỸ THÚ Y

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
TY03013: KIỂM NGHIỆM THÚ SẢN
(VETERINARY INSPECTION)

I. Thông tin về học phần

- Học kì: 9
- Tín chỉ: **Tổng số tín chỉ 3 (Lý thuyết 2,5 – Thực hành 0,5 – Tự học 9)**
- Giờ tín chỉ đối với các hoạt động học tập
 - + Học lý thuyết trên lớp: 29,5 tiết
 - + Thuyết trình và thảo luận trên lớp: 8 tiết
 - + Thực hành trong phòng thí nghiệm/trong nhà lưới: 7,5 tiết
- Giờ tự học: 135 tiết
- Đơn vị phụ trách:
 - Bộ môn: Thú y cộng đồng
 - Khoa: Thú y
- Học phần thuộc khối kiến thức:

| Đại cương <input type="checkbox"/> | | Cơ sở ngành <input type="checkbox"/> | | Chuyên ngành X | |
|------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|--|----------------------------------|
| Bắt buộc <input type="checkbox"/> | Tự chọn <input type="checkbox"/> | Bắt buộc <input type="checkbox"/> | Tự chọn <input type="checkbox"/> | Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/> | Tự chọn <input type="checkbox"/> |

- Học phần học song hành: TY03047_Thực tập giáo trình Kiểm nghiệm thú sản & An toàn thực phẩm.
- Học phần tiên quyết: TY03051_Bệnh truyền nhiễm thú y 1
- Ngôn ngữ giảng dạy: tiếng Anh Tiếng Việt

II. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo mà học phần đáp ứng

* Các chuẩn đầu ra và chỉ báo của chương trình đào tạo mà học phần đóng góp:

| Chuẩn đầu ra của CTĐT | Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo |
|---|---|
| Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể: | |
| Kiến thức chuyên môn | |
| CDR2. Áp dụng kiến thức thú y vào việc phòng chống dịch bệnh cho động vật một cách hiệu quả. | 2.3. Áp dụng kiến thức thú y vào việc triển khai các chương trình phòng chống dịch bệnh cho động vật |
| Kỹ năng chung | |
| CDR8. Thực hiện thành thạo các kỹ năng lâm sàng và phi lâm sàng, các qui trình kỹ thuật trong chẩn đoán, điều trị bệnh cho vật nuôi, phòng chống dịch bệnh cho động vật. | 8.2. Thực hiện thành thạo các kỹ năng lâm sàng và phi lâm sàng, các qui trình kỹ thuật trong phòng chống dịch bệnh cho động vật nhằm góp phần bảo vệ sức khỏe cộng đồng |
| Kỹ năng chuyên môn | |
| CDR11. Nghiên cứu khoa học giải quyết thành công các vấn đề của lĩnh vực thú y. | 11.2. Vận dụng các phương pháp nghiên cứu khoa học một cách phù hợp bao gồm đánh giá chính xác |

| Chuẩn đầu ra của CTĐT Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể: | Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo |
|--|---|
| | điểm mạnh, điểm yếu, sự tương đồng và khác nhau của phương pháp khảo sát (forms of inquiry) và lựa chọn phương pháp phù hợp |
| Năng lực tự chủ và trách nhiệm | |
| CDR12. Tuân thủ qui định và luật pháp, giữ gìn đạo đức nghề nghiệp. | 12.1. Tuân thủ pháp luật về thú y và các quy định liên quan |
| | 12.2. Giữ gìn đạo đức nghề nghiệp của bác sĩ thú y |

III. Mục tiêu và kết quả học tập mong đợi của học phần

* **Mục tiêu:** Học phần nhằm cung cấp cho sinh viên kiến thức chuyên môn về vận chuyển và kiểm dịch động vật, kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y sản phẩm động vật, đảm bảo cung cấp cho xã hội những sản phẩm động vật có chất lượng cao, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, an toàn dịch bệnh cho vật nuôi và an toàn cho môi trường sinh thái. Giúp sinh viên nhận thức rõ trách nhiệm và vai trò của người bác sĩ thú y khi làm việc như một kiểm dịch viên thú y.

* **Kết quả học tập mong đợi của học phần:**

Học phần đóng góp cho Chuẩn đầu ra sau đây của CTĐT theo mức độ sau:

I – Giới thiệu (Introduction); P – Thực hiện (Practice); R – Củng cố (Reinforce); M – Đạt được (Master)

| Mã HP | Tên HP | Mức độ đóng góp của học phần cho CDR của CTĐT | | | | |
|----------|--------|---|-----|------|------|------|
| | | 2.3 | 8.2 | 11.2 | 12.1 | 12.2 |
| TY 03013 | KNTS | M | M | M | M | M |

| Ký hiệu | KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được | CDR của CTĐT |
|---------------------------------------|---|---------------------|
| Kiến thức | | |
| K1 | Áp dụng các kiến thức kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y, kiến thức về vận chuyển và kiểm dịch động vật, kiến thức về kiểm tra và chăm sóc động vật trước giết mổ trong quản lý quản ý nhà nước về các vấn đề kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y động vật và sản phẩm động vật | 2.3 |
| K2 | Áp dụng kiến thức về quy trình giết mổ động vật; kiến thức về trình tự kiểm tra thân thịt và phủ tạng động vật sau giết mổ trong việc kiểm tra vệ sinh thú y sản phẩm; động vật thân thịt và phủ tạng động vật không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh thú y | 2.3 |
| Kỹ năng | | |
| K3 | Thực hiện thành thạo việc kiểm tra vệ sinh thú y sản phẩm động vật | 8.2 |
| K4 | Thực hiện thành thạo việc quản lý nguy cơ bệnh truyền lây giữa động vật và người cũng như các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm của động vật, đặc biệt khi trao đổi thương mại quốc tế về động vật và sản phẩm động vật | 11.2 |
| Năng lực tự chủ và trách nhiệm | | |
| K5 | Thực hiện được một cách cẩn thận, chuyên nghiệp, trung thực, công bằng và khách quan khi thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn | 12.1 |

| | | |
|----|---|------|
| K6 | Biểu lộ tình yêu thương đối với động vật, trách nhiệm cao khi chăm sóc và sử dụng động vật. | 12.2 |
|----|---|------|

IV. Nội dung tóm tắt của học phần

TY03013. Kiểm nghiệm thú sản (3TC: 2,5-0,5-9)

Nội dung: Học phần này gồm các nội dung chính sau: Giới thiệu môn học; Vận chuyển và Kiểm dịch động vật; Yêu cầu vệ sinh thú y của xí nghiệp thú sản; Kiểm tra và chăm sóc động vật trước khi giết mổ; Quá trình giết mổ và kiểm tra thú y sau giết mổ; Kiểm tra và xử lý thân thịt phụ tạng động vật không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh; Kiểm tra vệ sinh thú y thịt và sản phẩm thịt; Bảo quản và chế biến thịt; Kiểm tra vệ sinh thú y trứng và sản phẩm trứng; Kiểm tra vệ sinh thú y sữa và sản phẩm sữa.

Phương pháp giảng dạy: Sinh viên nghe giảng trên lớp kết hợp với tự học, tự tham khảo tài liệu và trao đổi với bạn bè, thầy cô. **Phương pháp đánh giá:** chuyên cần 10%, báo cáo thuyết trình theo nhóm 30%, thực hành 0%, thi cuối kì 60%.

V. Phương pháp giảng dạy và học tập

1. Phương pháp giảng dạy

Thuyết trình, giao chuyên đề để sinh viên chuẩn bị, báo cáo và thảo luận trên lớp. Hướng dẫn thực hành tại phòng thí nghiệm và đánh giá kết quả báo cáo thu hoạch.

Bảng 1: Phương pháp giảng dạy

| PPGD \ KQHTMD | K1 | K2 | K3 | K4 | K5 | K6 |
|---------------------------|----|----|----|----|----|----|
| Thuyết giảng | x | x | x | x | x | x |
| Thực hành | | | x | | | |
| Tổ chức lớp học theo nhóm | | | | x | x | x |

2. Phương pháp học tập

Dự lớp lý thuyết, chuẩn bị chuyên đề, báo cáo và thảo luận trên lớp. Tham gia thực hành và viết báo cáo thu hoạch.

VI. Nhiệm vụ của sinh viên

Chuyên cần: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải dự lớp đủ thời gian quy định.

- Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc trước nội dung tại giáo trình Kiểm nghiệm thú sản (Nguyễn Thị Bình Tâm & Dương Văn Nhiệm, 2010) trước khi đến lớp học.

- Báo cáo theo nhóm: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia chuẩn bị chuyên đề để thuyết trình và thảo luận trên lớp.

- Thực hành: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia đầy đủ các bài thực hành trong phòng thí nghiệm và làm báo cáo thu hoạch cá nhân.

- Thi cuối kỳ: sinh viên phải dự thi hết môn theo hình thức thi viết dạng bài tự luận hoặc trắc nghiệm hoặc kết hợp cả hai sau khi đã hoàn thành các nội dung trên.

VII. Đánh giá và cho điểm

1. Thang điểm: 10

2. Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric

Rubric 1. Tham dự lớp 10 %

Rubric 2. Báo cáo thuyết trình theo nhóm 30%

Rubric 3. Thực hành 0%

Rubric 4. Kiểm tra cuối kì: 60%

3. Phương pháp đánh giá

Bảng 2. Ma trận đánh giá

| KQHTMD | K1 | K2 | K3 | K4 | K5 | K6 | Thời gian/tuần học |
|--|----|----|----|----|----|----|--------------------|
| Đánh giá quá trình (40%) | | | | | | | |
| Rubric 1. Tham dự lớp (10%) | | | | | x | x | Tuần 1-15 |
| Rubric 2. Thuyết trình theo nhóm (30%) | | | | x | x | x | Tuần 2-13 |
| Rubric 4. Thực hành (0%) | | | x | | | | Tuần 13-15 |
| Đánh giá cuối kì (60%) | | | | | | | |
| Rubric 5. Thi cuối kỳ | x | x | x | | | | Sau tuần 15 |

Rubric 1. Tham dự lớp

| Tiêu chí | Trọng số (%) | Tốt 100% | Khá 75% | Trung bình 50% | Kém 0% |
|-------------------|--------------|---|------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Thái độ tham dự | 50 | Luôn chú ý và tham gia các hoạt động | Khá chú ý, có tham gia | Có chú ý, ít tham gia | Không chú ý/không tham gia |
| Thời gian tham dự | 50 | SV tham gia 80% số buổi trở lên thì được đủ 50%; vắng 1 buổi không lý do chính đáng bị trừ 10%. | | | |

Rubric 2. Đánh giá báo cáo thuyết trình theo nhóm

| Tiêu chí | Trọng số (%) | Tốt 100% | Khá 75% | Trung bình 50% | Kém 0% |
|----------------------------|--------------|--|---|---|---|
| Nội dung | 10 | Phong phú hơn yêu cầu | Đầy đủ theo yêu cầu | Khá đầy đủ, còn thiếu 1 nội dung quan trọng | Thiếu nhiều nội dung quan trọng |
| | 20 | Chính xác, khoa học | Khá chính xác, khoa học, còn vài sai sót nhỏ | Tương đối chính xác, khoa học, còn 1 sai sót quan trọng | Thiếu chính xác, khoa học, nhiều sai sót quan trọng |
| Cấu trúc và tính trực quan | 10 | Cấu trúc bài và slides rất hợp lý | Cấu trúc bài và slides khá hợp lý | Cấu trúc bài và slides tương đối hợp lý | Cấu trúc bài và slides chưa hợp lý |
| | 10 | Rất trực quan và thẩm mỹ | Khá trực quan và thẩm mỹ | Tương đối trực quan và thẩm mỹ | Ít/Không trực quan và thẩm mỹ |
| Kỹ năng trình bày | 10 | Dẫn dắt vấn đề và lập luận lôi cuốn, thuyết phục | Trình bày rõ ràng nhưng chưa lôi cuốn, lập luận khá thuyết phục | Khó theo dõi nhưng vẫn có thể hiểu được các nội dung quan trọng | Trình bày không rõ ràng, người nghe không thể hiểu được các nội dung quan trọng |
| Tương tác cử chỉ | 10 | Tương tác bằng mắt và cử chỉ tốt | Tương tác bằng mắt và cử chỉ khá tốt | Có tương tác bằng mắt, cử chỉ nhưng chưa tốt | Không tương tác bằng mắt và cử chỉ |
| Quản lý thời gian | 10 | Làm chủ thời gian và hoàn toàn linh | Hoàn thành đúng thời gian, thỉnh | Hoàn thành đúng thời gian, không linh | Quá giờ |

| | | | | | |
|------------------------|----|--|--|--|---|
| | | hoạt điều chỉnh theo tình huống | thoảng có linh hoạt điều chỉnh theo tình huống. | hoạt theo tình huống. | |
| Trả lời câu hỏi | 10 | Các câu hỏi đặt đúng đều được trả lời đầy đủ, rõ ràng, và thỏa đáng | Trả lời đúng đa số câu hỏi đặt đúng và nêu được định hướng phù hợp đối với những câu hỏi chưa trả lời được | Trả lời đúng đa số câu hỏi đặt đúng nhưng chưa nêu được định hướng phù hợp đối với những câu hỏi chưa trả lời được | Không trả lời được đa số câu hỏi đặt đúng |
| Sự phối hợp trong nhóm | 10 | Nhóm phối hợp tốt, thực sự chia sẻ và hỗ trợ nhau trong khi báo cáo và trả lời | Nhóm có phối hợp khi báo cáo và trả lời nhưng còn vài chỗ chưa đồng bộ | Nhóm ít phối hợp trong khi báo cáo và trả lời | Không thể hiện sự kết nối trong nhóm |

Rubric 3: Đánh giá thực hành

| Tiêu chí | Trọng số (%) | Tốt 100% | Khá 75% | Trung bình 50% | Kém 0% |
|-------------------|--------------|---|--|--|--|
| Thái độ tham dự | 20 | Tích cực nêu vấn đề thảo luận và chia sẻ | Có tham gia thảo luận và chia sẻ | Thỉnh thoảng tham gia thảo luận và chia sẻ | Không tham gia thảo luận và chia sẻ |
| Kết quả thực hành | 40 | Kết quả thực hành đầy đủ và đáp ứng hoàn toàn các yêu cầu | Kết quả thực hành đầy đủ và đáp ứng khá tốt các yêu cầu, còn sai sót nhỏ | Kết quả thực hành đầy đủ và đáp ứng tương đối các yêu cầu, có 1 sai sót quan trọng | Kết quả thực hành không đầy đủ/Không đáp ứng yêu cầu |
| | 30 | Giải thích và chứng minh rõ ràng | Giải thích và chứng minh khá rõ ràng | Giải thích và chứng minh tương đối rõ ràng | Giải thích và chứng minh không rõ ràng |
| Báo cáo thực hành | 10 | Nộp đúng hạn | Nộp chậm < 6 giờ | Nộp chậm < 12 giờ | Nộp chậm < 24 giờ |

Không tính vào tổng số điểm: Sinh viên đạt khi tổng điểm ≥ 5 điểm

Rubric 4: Đánh giá cuối kì

Thi cuối kì: dạng bài thi tự luận hoặc trắc nghiệm hoặc kết hợp cả hai. Bắt buộc tham gia đầy đủ và đánh giá theo đáp án.

Bảng 3. Chỉ báo thực hiện các kết quả học tập mong đợi của học phần

| KQHTMĐ | Chỉ báo thực hiện KQHTMĐ |
|--------|---|
| K1 | Chỉ báo 1: Đánh giá được hệ thống quản lý nhà nước trong công tác kiểm soát vệ sinh thú y (kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y) |
| K2 | Chỉ báo 2: Vận dụng được kiến thức về quy trình giết mổ động vật, trình tự kiểm tra thân thịt và phủ tạng động vật sau giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y sản phẩm, động vật thân thịt và phủ tạng động vật không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh thú y |
| K3 | Chỉ báo 3: Thực hiện việc kiểm tra vệ sinh thú y sản phẩm động vật |

4. Các yêu cầu, quy định đối với học phần

- *Tham dự các bài thi:* Không tham gia kiểm tra/thi bài nào sẽ mất điểm bài đó; điểm giữa kỳ cũng là một căn cứ để xem xét điểm chuyên cần.
- *Yêu cầu về đạo đức:* Mọi gian lận trong học tập (VD điểm danh hộ) và thi cử (VD sử dụng tài liệu/vật dụng không được phép, nhìn bài, trao đổi khi làm bài) sẽ bị xử lý theo quy chế chung.

VIII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo

* Sách giáo trình/Bài giảng:

Dương Văn Nhiệm, Đồng Văn Hiếu (2021). Tập bài giảng Kiểm nghiệm thú sản (tài liệu lưu hành nội bộ).

Nguyễn Thị Bình Tâm & Dương Văn Nhiệm (2010). Giáo trình Kiểm nghiệm thú sản. NXB Khoa học Tự nhiên và Công nghệ. 159 tr.

* Tài liệu tham khảo khác:

1. Biswas, A. K., & Mandal, P. (Eds.). (2019). Meat quality analysis: advanced evaluation methods, techniques, and technologies. Academic Press.
2. Chavan, R. S., & Goyal, M. R. (Eds.). (2018). Technological Interventions in Dairy Science: Innovative Approaches in Processing, Preservation, and Analysis of Milk Products. CRC Press.
3. Lorenzo, J. M., Munekata, P. E., Barba, F. J., & Toldrá, F. (Eds.). (2019). More than Beef, Pork and Chicken–The Production, Processing, and Quality Traits of Other Sources of Meat for Human Diet. Springer
4. Gracey, J.F., Collins, D.S., and Huey, R. (1999). Meat Hygiene, 10th Edition. Saunders. London. 758 p.
5. Herenda D. (1994). Cẩm nang về kiểm tra thịt tại lò mổ dùng cho các nước đang phát triển (sách dịch năm 2000 của Dự án SVSV, NXB Bản đồ 2001). FAO, Rome. 304 tr.
6. Phan Trịnh Chức (1984) . Giáo trình Kiểm soát vệ sinh thú y. Trường ĐHNN I (Bộ môn Ký sinh trùng - Kiểm nghiệm thú sản).
7. Phan Trịnh Chức (1985). Giáo trình Thực tập kiểm soát vệ sinh thú y. Trường ĐHNN I (Bộ môn Ký sinh trùng - Kiểm nghiệm thú sản).
8. Quốc hội (2015). Luật số 79/2015/QH13 của Quốc hội: LUẬT THÚ Y (có hiệu lực thi hành từ 01/7/2016).

IX. Nội dung chi tiết của học phần

| Tuần | Nội dung | KQHTMD của học phần |
|------|--|---------------------|
| 1 | Chương 1: Giới thiệu môn học (1,5 tiết) | |
| | A/Các nội dung chính trên lớp: (1,5 tiết) Nội dung GD lý thuyết: 1.1. Khái niệm về môn học 1.2. Mục đích và ý nghĩa của môn học 1.3. Sơ lược lịch sử phát triển môn học 1.4. Mối quan hệ của môn học với các môn học khác 1.5. Hệ thống tổ chức hoạt động kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y động vật và sản phẩm động vật trong ngành thú y | K1 |

| Tuần | Nội dung | KQHTMĐ của học phần |
|------|---|---------------------|
| | B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (4,5 tiết) Tìm hiểu về hệ thống quản lý nhà nước về kiểm dịch, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y ở Việt Nam | K1 |
| 2 | Chương 2: Vận chuyển và Kiểm dịch động vật và sản phẩm động vật (4,5 tiết) | |
| | A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (4,5 tiết) Nội dung giảng dạy lý thuyết: 2.1. Khái quát về kiểm dịch động vật và sản phẩm động vật 2.1.1. Các khái niệm 2.1.2. Nội dung kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật vận chuyển trong nước 2.1.3. Thủ tục kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật 2.2. Vận chuyển ĐV&SPĐV 2.2.1. Mục đích và ý nghĩa 2.2.2. Các hình thức vận chuyển 2.3. Hiện tượng stress vận chuyển 2.4. Bệnh phát sinh trong quá trình vận chuyển 2.4.1. Bệnh vận chuyển 2.4.2. Biểu hiện say sóng 2.4.3. Hiện tượng say máy bay 2.4.4. Hiện tượng đau mắt | K2 |
| | B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (13,5 tiết) - Tìm hiểu các văn bản pháp luật về kiểm dịch ĐV&SPĐV - Tìm hiểu các quy chuẩn kỹ thuật liên quan đến việc vận chuyển ĐV&SPĐV; Các nguy cơ trong quá trình vận chuyển ĐV và cách phòng tránh | K2 |
| 3 | Chương 3: Yêu cầu của vệ sinh thú y của xí nghiệp thú sản (3 tiết) | |
| | A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (2 tiết) Nội dung giảng dạy lý thuyết: (1 tiết) 3.1. Nguyên tắc chung 3.1.1. Yêu cầu về địa điểm 3.1.2. Yêu cầu trong xây dựng 3.1.3. Dụng cụ, trang thiết bị và con người 3.2. Các hình thức của cơ sở giết mổ, chế biến sản phẩm động vật 3.2.1. Xí nghiệp liên hợp thịt 3.2.2. Lò mổ gia súc 3.3. Hệ thống nước trong cơ sở giết mổ, chế biến sản phẩm động vật 3.3.1. Nước sạch dùng trong sản xuất 3.3.2. Hệ thống xử lý nước thải 3.4. Công tác vệ sinh tiêu độc tại cơ sở giết mổ, chế biến sản phẩm động vật 3.4.1. Tiêu độc cơ giới 3.4.2. Tiêu độc vật lý 3.4.3. Tiêu độc hóa học | K2 |

| Tuần | Nội dung | KQHTMD của học phần |
|------|---|---------------------|
| | Nội dung semina/thảo luận/Project/ E-learning: (1 tiết) Chuyên đề 01: Phân tích yêu cầu vệ sinh của một xí nghiệp thú sản | |
| | B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Tìm hiểu các quy định về tiêu chuẩn vệ sinh thú y của nơi giết mổ và chế biến sản phẩm động vật của Việt Nam và thế giới. | K2 |
| | Chương 4: Kiểm tra và chăm sóc động vật trước khi giết mổ (3 tiết) | |
| 4 | A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung giảng dạy lý thuyết: (2 tiết) 4.1. Mục đích của việc kiểm tra và chăm sóc động vật trước khi giết mổ 4.2. Kiểm tra động vật khi đến lò mổ 4.2.1. Chuẩn bị 4.2.2. Kiểm tra 4.3. Chăm sóc động vật giết thịt 4.4. Kiểm tra động vật trước khi giết mổ 4.5. Biện pháp xử lý động vật sau khi khám sống Nội dung semina/thảo luận/Project/ E-learning: (1 tiết) Chuyên đề 02: Ý nghĩa của việc kiểm tra và chăm sóc ĐV trước khi giết mổ với chất lượng thịt | K2 |
| | B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Tìm hiểu các quy định liên quan đến việc kiểm tra và chăm sóc ĐV trước khi giết mổ ở Việt Nam và trên thế giới | K2 |
| | Chương 5. Quá trình giết mổ và kiểm tra thú y sau khi giết mổ (3 tiết) | K2 |
| 5 | Nội dung giảng dạy lý thuyết: (3 tiết) 5.1. Quá trình giết mổ động vật 5.1.1. Khái niệm 5.1.2. Giết mổ gia súc 5.1.3. Vệ sinh trong quá trình sản xuất 5.2. Kiểm tra sau giết mổ 5.2.1. Nguyên tắc chung 5.2.2. Hệ thống hạch lympho trong cơ thể và ý nghĩa của việc kiểm tra hạch lympho 5.2.3. Trình tự kiểm tra gia súc sau giết mổ 5.3. Ghi kết quả và đóng dấu trên thân thịt 5.3.1. Ghi kết quả 5.3.2. Đóng dấu | |
| | B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Tìm hiểu các quy định liên quan đến trình tự kiểm tra sau khi giết mổ ở Việt Nam và trên thế giới | |
| 6-7 | Chương 6: Kiểm tra và xử lý thân thịt, phủ tạng động vật không đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh (7 tiết) | |

| Tuần | Nội dung | KQHTMD của học phần |
|------|---|---------------------|
| | <p>A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (7 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (5 tiết) 6.1. Bệnh truyền nhiễm 6.1.1. Bệnh truyền nhiễm của động vật 6.1.2. Bệnh truyền nhiễm truyền lây giữa người và động vật 6.2. Bệnh ký sinh trùng 6.2.1. Bệnh ký sinh trùng truyền lây giữa người và động vật 6.2.2. Bệnh ký sinh trùng của động vật 6.3. Các bệnh khác 6.3.1. Sốt 6.3.2. Chứng bại huyết hay nhiễm trùng máu 6.3.3. Chứng hoàng đàn hay bệnh vàng da 6.3.4. Hiện tượng xuất huyết và tụ máu 6.3.5. Vết bầm tím 6.3.6. Thân thịt có mùi khác thường 6.3.7. Trùng độc thực vật và trùng độc hóa chất 6.3.8. Hội chứng stress ở lợn Nội dung semina/thảo luận/Project/ E-learning: (2 tiết) Chuyên đề 03: Nguyên tắc chung trong việc kiểm tra và xử lý thân thịt và phủ tạng của ĐV mắc một số bệnh truyền nhiễm nguy hiểm Chuyên đề 04: Nguyên tắc chung trong việc kiểm tra và xử lý thân thịt và phủ tạng của ĐV mắc một số bệnh ký sinh trùng nguy hiểm</p> | K2 |
| | <p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (21 tiết) 1) Tìm hiểu cơ sở khoa học và cơ sở pháp lý của việc xử lý thân thịt và phủ tạng của ĐV mắc bệnh truyền nhiễm. 2) Tìm hiểu cơ sở khoa học và cơ sở pháp lý của việc xử lý thân thịt và phủ tạng của ĐV mắc bệnh ký sinh trùng.</p> | K2 |
| 8-9 | <p>Chương 7. Kiểm tra vệ sinh thú y thịt và các sản phẩm thịt (8 tiết) A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (6 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (4 tiết) 7.1. Thành phần hóa học của thịt động vật nuôi 7.2. Hình thái học của thịt 7.2.1. Mô cơ 7.2.2. Mô mỡ 7.2.3. Mô liên kết 7.2.4. Mô xương 7.2.5. Hệ thống máu và lâm ba 7.3. Đặc trưng của thịt một số vật nuôi 7.4. Biến đổi ở thịt động vật sau giết mổ 7.4.1. Hiện tượng co giết 7.4.2. Xác cứng 7.4.3. Sự thành thực của thịt 7.5. Sự hư hỏng của thịt 7.5.1. Hiện tượng tự giải 7.5.2. Hiện tượng ôi thiu</p> | K2 |

| Tuần | Nội dung | KQHTMD của học phần |
|------|---|---------------------|
| | <p>7.6. Đánh giá độ tươi của thịt động vật</p> <p>7.6.1. Lấy mẫu</p> <p>7.6.2. Kiểm tra cảm quan</p> <p>7.6.3. Kiểm tra các chỉ tiêu lý hóa</p> <p>7.6.4. Kiểm tra vi sinh vật</p> <p>7.7. Các phương pháp bảo quản thịt</p> <p>7.7.1. Bảo quản thịt bằng nhiệt độ thấp</p> <p>7.7.2. Bảo quản bằng nhiệt độ cao</p> <p>7.7.3. Bảo quản bằng hóa chất</p> <p>7.7.4. Bảo quản bằng phương pháp vi sinh</p> <p>7.8. Kiểm tra vệ sinh thú y các sản phẩm thịt</p> <p>7.8.1. Lấy mẫu</p> <p>7.8.2. Thịt lạnh đông</p> <p>7.8.3. Thịt hộp</p> <p>7.8.4. Sản phẩm thịt chế biến có xử lý nhiệt</p> <p>7.8.5. Sản phẩm thịt chế biến không qua xử lý nhiệt</p> <p>Nội dung semina/thảo luận/Project/ E-learning: (2 tiết)</p> <p>1/ Chuyên đề 05: Biến đổi ở thịt động vật sau giết mổ và ý nghĩa thực tế</p> <p>2/ Chuyên đề 06: Cơ sở khoa học của một số phương pháp lý hóa trong việc kiểm nghiệm đánh giá chất lượng thịt.</p> | |
| | <p>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (18 tiết)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu thành phần hóa học của thịt; các biến đổi của thịt ĐV sau giết mổ; sự hư hỏng của thịt và biện pháp phòng tránh nhằm nâng cao chất lượng sản phẩm. - Tìm hiểu các tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật liên quan đến việc kiểm tra đánh giá chất lượng thịt. | K2 |
| 10 | <p>Chương 8. Kiểm tra vệ sinh thú y trứng và các sản phẩm trứng (3 tiết)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết: (2 tiết)</p> <p>8.1. Hình thái và cấu tạo của trứng</p> <p>8.1.1. Vỏ và các màng vỏ</p> <p>8.1.2. Lòng trắng</p> <p>8.1.3. Lòng đỏ</p> <p>8.2. Tính chất của trứng</p> <p>8.2.1. Thành phần hóa học</p> <p>8.2.2. Sự thay đổi của trứng trong thời gian bảo quản</p> <p>8.2.3. Sự hư hỏng của trứng</p> <p>8.2.4. Trứng là nhân tố truyền lây bệnh</p> <p>8.3. Đánh giá chất lượng trứng</p> <p>8.3.1. Khái niệm</p> <p>8.3.2. Phân loại trứng</p> <p>8.3.3. Kiểm nghiệm trứng tươi</p> <p>8.4. Bảo quản và vận chuyển trứng</p> <p>8.4.1. Các phương pháp bảo quản, vận chuyển trứng</p> <p>8.4.2. Kiểm nghiệm các sản phẩm trứng</p> | K2 |

| Tuần | Nội dung | KQHTMD của học phần |
|-------|--|---------------------|
| | <p>Nội dung semina/thảo luận/Project/ E-learning: (1 tiết) Chuyên đề 07: Cơ sở khoa học của các phương pháp kiểm nghiệm đánh giá chất lượng trứng tươi.</p> | |
| | <p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Tìm hiểu giá trị dinh dưỡng của trứng và các nguy cơ tiềm tàng khi sử dụng trứng không đúng cách.</p> | K2 |
| | <p>Chương 9. Kiểm tra vệ sinh thú y sữa và các sản phẩm sữa (7,5 tiết)</p> | |
| 11-13 | <p>A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (12) Nội dung GD lý thuyết: (6,5 tiết) 9.1. Thành phần hóa học của sữa 9.1.1. Nước 9.1.2. Vật chất khô 9.1.3. Vitamin 9.1.4. Các thể khí 9.1.5. Enzym 9.2. Tính chất đặc trưng của sữa 9.2.1. Sự tạo sữa 9.2.2. Tính chất vật lý 9.2.3. Tính chất hóa học 9.2.4. Tính chất sinh học 9.3. Sự hư hỏng của sữa 9.3.1. Thay đổi về màu sắc 9.3.2. Thay đổi về trạng thái 9.3.3. Thay đổi về mùi, vị 9.4. Các phương pháp bảo quản sữa 9.4.1. Phương pháp vật lý 9.4.2. Phương pháp hóa học 9.5. Kiểm nghiệm sữa và các sản phẩm sữa 9.5.1. Kiểm nghiệm sữa tươi 9.5.2. Kiểm tra các sản phẩm sữa Nội dung semina/thảo luận/Project/ E-learning: (1 tiết) Chuyên đề 08: Cơ sở khoa học của một số phương pháp kiểm nghiệm đánh giá chất lượng sữa tươi.</p> | K2 |
| | <p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (22,5 tiết) 1/ Tìm hiểu giá trị dinh dưỡng của sữa và các nguy cơ tiềm tàng khi sử dụng sữa không đúng cách. 2/ Tìm hiểu các phương pháp kinh điển kiểm nghiệm đánh giá chất lượng sữa tươi. 3/ Tìm hiểu các phương pháp hiện đại kiểm nghiệm đánh giá chất lượng sữa tươi và sản phẩm sữa.</p> | K2 |
| 14 | <p>A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (2,5tiết) Nội dung giảng dạy thực hành: (2,5tiết) Kiểm nghiệm trứng tươi</p> | K3, K4, K5 |

| Tuần | Nội dung | KQHTMD của học phần |
|------|--|---------------------|
| | B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (7,5 tiết) Tìm hiểu các phương pháp kiểm nghiệm đánh giá chất lượng trứng tươi và sản phẩm trứng. | K3, K4, K5 |
| 15 | A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (2,5tiết) Nội dung giảng dạy thực hành: (2,5tiết) Kiểm nghiệm thịt tươi | K3, K4, K5 |
| | B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (7,5 tiết) Tìm hiểu các phương pháp kiểm nghiệm đánh giá chất lượng thịt tươi và sản phẩm thịt. | K3, K4, K5 |
| 16 | A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (2,5tiết) Nội dung giảng dạy thực hành: (2,5tiết) Kiểm nghiệm sữa tươi | K3, K4, K5 |
| | B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (7,5 tiết) Tìm hiểu các phương pháp kiểm nghiệm đánh giá chất lượng sữa tươi | K3, K4, K5 |

IX. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần

- Phòng học, thực hành: có đủ không gian, thiết bị dụng cụ và vật tư tối thiểu cho việc dạy và học
- Phương tiện phục vụ giảng dạy: có máy chiếu đa phương tiện, kết nối internet (LAN/wifi), hệ thống loa/micro và bảng viết (bút/phấn). Tất cả đều phải được bảo trì thường xuyên và luôn trong điều kiện hoạt động tốt.
- Các phương tiện khác: bảng flipchart và giấy bút dùng cho việc báo cáo chuyên đề và thảo luận của sinh viên.
- E-learning

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi rõ họ tên)


Hoàng Minh Đức

TRƯỞNG KHOA

(Ký và ghi rõ họ tên)


Bùi Xuân Anh Dân

Hà Nội, ngày 05 tháng 08 năm 2022

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi rõ họ tên)


TS. Đồng Văn Hiếu

KT GIÁM ĐỐC

(Ký và ghi rõ họ tên)



PHÓ GIÁM ĐỐC
GS.TS. Phạm Văn Cường

PHỤ LỤC

THÔNG TIN VỀ ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN GIẢNG DẠY HỌC PHẦN

1- Giảng viên phụ trách học phần

| | |
|---|--|
| Họ và tên: Dương Văn Nhiệm | Học hàm, học vị: Tiến sỹ |
| Địa chỉ cơ quan: Phòng 212, Bộ môn Thú y Cộng đồng, Khoa Thú y, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội | Điện thoại: 024. 6261 7685, đd: 0974.432.678 |
| Email: dvnhiem@vnua.edu.vn hoặc dvnhiem@yahoo.com | Trang web: |
| Cách liên lạc với giảng viên: theo thứ tự ưu tiên email – điện thoại (SMS, gọi) – gặp trực tiếp | |

2- Giảng viên phụ trách học phần

| | |
|---|--|
| Họ và tên: Đông Văn Hiếu | Học hàm, học vị: Tiến sỹ |
| Địa chỉ cơ quan: Phòng 212, Bộ môn Thú y Cộng đồng, Khoa Thú y, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội | Điện thoại: 024. 6261 7685, đd: 0914.977.587 |
| Email: dvhieuvet@vnua.edu.vn hoặc dvhieuvet1984@gmail.com | Trang web: |
| Cách liên lạc với giảng viên: theo thứ tự ưu tiên email – điện thoại (SMS, gọi) – gặp trực tiếp | |

3- Giảng viên phụ trách học phần

| | |
|--|--|
| Họ và tên: Nguyễn Thị Hương Giang | Học hàm, học vị: Tiến sỹ |
| Địa chỉ cơ quan: Phòng 212, Bộ môn Thú y Cộng đồng, Khoa Thú y, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ - Gia Lâm – Hà Nội | Điện thoại: 024. 6261 7685, đd: 0984.986.246 |
| Email: | Trang web: |
| Cách liên lạc với giảng viên: theo thứ tự ưu tiên email – điện thoại (SMS, gọi) – gặp trực tiếp | |

CÁC LẦN CẢI TIẾN ĐỀ CƯƠNG:

- Lần 1: 7/ 2018
Rà soát cập nhật tài liệu tham khảo
- Lần 2: 7/ 2019
Rà soát cập nhật tài liệu tham khảo
- Lần 3: 7/ 2020
Rà soát cập nhật tài liệu tham khảo
- Lần 4: 7/ 2021
Rà soát cập nhật tài liệu tham khảo
- Lần 5: 7/2022
Rà soát cập nhật tài liệu tham khảo