

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

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**  
**TY03016: VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT**  
**(Food safety of animal products)**

**I. Thông tin về học phần**

- Học kì: 9
- Tín chỉ: **Tổng số tín chỉ 2 (Lý thuyết 1,5 – Thực hành 0,5- Tự học 6)**
  - Giờ tín chỉ đổi với các hoạt động học tập
  - + Học lý thuyết trên lớp: 16 tiết
    - + Thuyết trình và thảo luận trên lớp: 6 tiết
    - + Thực hành trong phòng thí nghiệm/trong nhà lưới: 8 tiết
- Giờ tự học: 90 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 <input checked="" type="checkbox"/>
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/> x <input checked="" type="checkbox"/>
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/> x <input checked="" type="checkbox"/>

- Học phần học song hành: Kiểm nghiệm thú sản
- Học phần tiên quyết: Vệ sinh 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: <b>Kiến thức chuyên môn</b> CDR 2. Áp dụng kiến thức thú y vào việc phòng chống dịch bệnh cho động vật một cách hiệu quả.	2.1: Áp dụng kiến thức thú y vào việc Phân tích các yếu tố tự nhiên, kinh tế và xã hội liên quan đến công tác phòng chống dịch bệnh cho động vật.
<b>Kỹ năng chung</b> CDR 5. Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo vào giải quyết các vấn đề một cách hiệu quả.	5.4: Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo trong việc đưa ra các ý tưởng khi giải quyết vấn đề.
<b>Kỹ năng chuyên môn</b>	

<b>Chuẩn đầu ra của CTĐT</b> Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	<b>Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo</b>
CDR 11: <b>Nghiên cứu khoa học giải quyết thành công các vấn đề của lĩnh vực thú y</b>	11.2: Vận dụng các phương pháp nghiên cứu khoa học một cách phù hợp bao gồm đánh giá chính xác 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.
<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>	
CDR 12. <b>Tuân thủ</b> 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
CDR 13. <b>Thực hiện trách nhiệm</b> bảo vệ môi trường, nâng cao sức khỏe cho con người và thể hiện lòng yêu quý động vật.	13.1: Thực hiện trách nhiệm bảo vệ môi trường, nâng cao sức khỏe cho con người thông qua công tác thú y

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

\* **Mục tiêu:**

Học phần nhằm bồi dưỡng kiến thức lý thuyết và kỹ năng thực hành chuyên môn trên cơ sở áp dụng các nguyên lý khoa học đảm bảo thực phẩm an toàn, chẩn đoán phát hiện nguyên nhân bệnh truyền qua thực phẩm nguồn gốc động vật, đề xuất các biện pháp kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm, phòng chống ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

Rèn luyện khả năng tự học, kỹ năng phòng thí nghiệm, kỹ năng thuyết trình, kỹ năng làm việc nhóm, có khả năng áp dụng các nguyên tắc vệ sinh thú y trong chăn nuôi, giết mổ, chế biến thực phẩm nguồn gốc động vật.

\* **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				
		2.1	5.4	11.2	12.1	13.1
TY03016	Vệ sinh an toàn thực phẩm nguồn gốc động vật	R	M	M	M	M

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	Chỉ báo CDR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Áp dụng đúng kiến thức vi khuẩn, virus, ký sinh trùng, prion, các chất tồn dư trong thực phẩm (kháng sinh, hormone, hóa chất, kim loại nặng), hệ thống HACCP để phân tích các yếu tố nguy cơ gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm và đưa ra các biện pháp để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	2.1. Áp dụng kiến thức thú y vào việc Phân tích các yếu tố tự nhiên, kinh tế và xã hội liên quan đến công tác phòng chống dịch bệnh cho động vật.
Kỹ năng		

K2	Vận dụng thành thạo tư duy phản biện và sáng tạo trong việc phát hiện và phân tích các yếu tố nguy cơ để đưa ra các biện pháp để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm	5.4. Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo trong việc đưa ra các ý tưởng khi giải quyết vấn đề
K3	Vận dụng thành thạo phương pháp phát hiện và định lượng vi sinh vật để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm nguồn gốc động vật	11.2. Vận dụng các phương pháp nghiên cứu khoa học một cách phù hợp bao gồm đánh giá chính xác 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.
<b>Năng lực tự chủ và trách nhiệm</b>		
K4	Tuân thủ đúng tiêu chuẩn, hướng dẫn của Cục, Bộ khi đánh giá chất lượng của thực phẩm nguồn gốc động vật	12.1: Tuân thủ pháp luật về thú y và các quy định liên quan
K5	Thực hiện đúng trách nhiệm bảo vệ và nâng cao sức khỏe cho con người thông qua việc đảm bảo an toàn thực phẩm.	13.1: Thực hiện trách nhiệm bảo vệ môi trường, nâng cao sức khỏe cho con người thông qua công tác thú y

#### IV. Nội dung tóm tắt của học phần

TY03016 -Vệ sinh an toàn thực phẩm nguồn gốc động vật (Food safety of animal products). (Tổng số tín chỉ: 2; Tổng số tín chỉ lý thuyết 1,5 – Tổng số tín chỉ thực hành: 0,5 –Tổng số tín chỉ tự học: 6). Học phần này bao gồm nội dung chính sau: Đại cương về thực phẩm nguồn gốc động vật; Bệnh truyền qua thực phẩm nguồn gốc động vật do vi sinh vật, ký sinh trùng; Tồn dư kháng sinh, hóa mòn, hóa chất, kim loại nặng trong thực phẩm nguồn gốc động vật; Thực phẩm độc và các biện pháp bảo vệ sức khỏe cộng đồng; Quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm.

#### V. Phương pháp giảng dạy và học tập

##### 1. Phương pháp giảng dạy

Bảng 1: Phương pháp giảng dạy

KQHTMD PPGD	K1	K2	K3	K4	K5
Thuyết giảng	x			x	x
Thuyết trình	x				
Thực hành		x	x		

##### 2. Phương pháp học tập

- ✓ Nghe giảng lý thuyết trên lớp
- ✓ Thực hành các kỹ năng phân tích trong phòng thí nghiệm
- ✓ Thực hành các hoạt động phát triển kỹ năng
- ✓ Tự học: tìm kiếm thông tin trên mạng internet, qua sách báo

#### VI. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chuyên cần: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham dự đủ số buổi học theo quy chế dạy và học đại học của Học viện Nông nghiệp Việt Nam

- Thuyết trình và thảo luận: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tích cực tham gia thảo luận, làm việc nhóm, hoàn thiện và trình bày các chuyên đề về tồn dư kháng sinh, hóa chất, kim loại nặng.
- Thực hành: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia đầy đủ tất cả các buổi thực hành
- Thi giữa kì: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải làm bài kiểm tra giữa kì.
- Thi cuối kì: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải làm bài thi cuối kì theo kế hoạch của Học viện Nông nghiệp Việt Nam

## 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

### 3. Phương pháp đánh giá

Bảng 2. Ma trận đánh giá

KQHTMD	K1	K2	K3	K4	K5	Thời gian/tuần học
<b>Đánh giá quá trình (40%)</b>						
Rubric 1. Chuyên cần (10%)				x	x	1-7
Rubric 2. Thuyết trình (10%)	x					3
Rubric 2. Kiểm tra giữa kỳ (20%)	x					4
Rubric 3. Thực hành (0%)		x	x			Theo lịch của Học viện
<b>Đánh giá cuối kì (60%)</b>						
Rubric 4. Thi cuối kì (60%)	x					Theo lịch thi của Học viện

### Rubric 1: Đánh giá chuyên cần

Rubric 1: đánh giá chuyên cần	10 điểm	9 điểm	8 điểm	7 điểm	Không đủ điều kiện thi
Thời gian tham dự lớp và thái độ học tập	- Tham dự đủ các buổi học trên lớp và thực hành,	Đáp ứng 1 trong hai điều kiện sau:	Đáp ứng 1 trong hai điều kiện sau:	- Nghỉ 2 buổi học trên lớp, tham dự đủ	1 trong hai điều kiện sau: - Nghỉ quá 25% số buổi

	tham gia phát biểu, xây dựng bài	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tham dự đủ các buổi học trên lớp và thực hành</li> <li>- Nghỉ 1 buổi học trên lớp (2-3 tiết), tham dự đủ các buổi thực hành, tham gia phát biểu, xây dựng bài</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nghỉ 1 buổi học trên lớp, tham dự đủ các buổi thực hành</li> <li>- Nghỉ 2 buổi học trên lớp, tham dự đủ các buổi thực hành, tham gia phát biểu, xây dựng bài</li> </ul>	các buổi thực hành	học trên lớp (trên 2 buổi) - Không tham dự đủ các buổi thực hành
--	----------------------------------	---	--	--------------------	---

*Ghi chú: Sinh viên đi muộn 1 buổi trừ 0,5 điểm chuyên cần*

### Rubric 3. Đánh giá thuyết trình (theo nhóm)

Tiêu chí	Trọng số	Tốt (8,5 - 10 điểm)	Khá (7 - 8,4 điểm)	Trung bình (4 - 6,9 điểm)	Kém (< 4 điểm)
Nội dung	25%	Đầy đủ, chính xác và khoa học	Thiếu sót nhỏ, một số điểm chưa chính xác, khoa học	Thiếu vài nội dung quan trọng, một số điểm chưa chính xác, khoa học	Thiếu nhiều nội dung quan trọng, không chính xác, không khoa học
Cấu trúc và tính trực quan	25%	Cấu trúc bài hợp lý, trình bày đẹp	Cấu trúc bài khá hợp lý, trình bày khá đẹp	Cấu trúc bài còn một số điểm chưa hợp lý, trình bày chưa đẹp	Cấu trúc bài không hợp lý, trình bày xấu
Kỹ năng trình bày	25%	Trình bày rõ ràng, lôi cuốn, thuyết phục, hoàn thành đúng thời gian	Trình bày rõ ràng nhưng chưa lôi cuốn, thuyết phục, hoàn thành đúng thời gian	Trình bày chưa rõ ràng lôi cuốn nhưng người nghe vẫn hiểu được các nội dung quan trọng, hoàn thành đúng thời gian	Trình bày không rõ ràng, người nghe không hiểu được các nội dung quan trọng, quá giờ
Trả lời câu hỏi	25%	Trả lời được đầy đủ, rõ ràng, thỏa đáng tất cả các câu hỏi	Trả lời được đầy đủ, rõ ràng, thỏa đáng đa số các câu hỏi	Trả lời được nhưng chưa đầy đủ, rõ ràng, thỏa đáng các câu hỏi	Không trả lời được các câu hỏi

### Rubic 4: Thực hành

Nội dung kiểm tra	Chỉ báo thực hiện của học phần được đánh giá qua câu hỏi	Đạt	Không đạt
-------------------	---	-----	-----------

Chương 2. Bệnh truyền qua thực phẩm nguồn gốc động vật do vi sinh vật và kí sinh trùng	<p>Chỉ báo 1: Vận dụng thành thạo (đúng kỹ thuật, nhanh) phương pháp định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí trong thực phẩm (thịt, sữa).</p> <p>Chỉ báo 2: Vận dụng thành thạo (thao tác đúng kỹ thuật, nhanh) phương pháp định lượng tổng số <i>Coliforms</i> trong thực phẩm (thịt, sữa).</p>	Kết quả định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí và coliforms của sinh viên không có sự khác biệt với kết quả của giảng viên (đối chứng dương) quá 10 lần.	Kết quả định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí và coliforms của sinh viên có sự khác biệt với kết quả của giảng viên (đối chứng dương) quá 10 lần.
--	---	--	--

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

KQHTMD	Chỉ báo thực hiện KQHTMD
K1	<p>Chỉ báo 1: Áp dụng đúng kiến thức vi khuẩn, virus, kí sinh trùng, prion để phân tích các yếu tố nguy cơ gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Chỉ báo 2: Áp dụng đúng kiến thức về các chất tồn dư trong thực phẩm (kháng sinh, hormone, hóa chất, kim loại nặng) để phân tích các yếu tố nguy cơ gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>Chỉ báo 3: Áp dụng đúng kiến thức về hệ thống HACCP để đảm bảo an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe cộng đồng.</p>
K2	<p>Chỉ báo 4: Vận dụng thành thạo phương pháp định lượng tổng số vi khuẩn hiếu khí trong thực phẩm (thịt, sữa)</p> <p>Chỉ báo 5: Vận dụng thành thạo phương pháp định lượng tổng số <i>Coliforms</i> trong thực phẩm (thịt, sữa)</p>
K3	Chỉ báo 6: Vận dụng thành thạo tư duy phản biện và sáng tạo trong việc phát hiện và phân tích các yếu tố nguy cơ để đưa ra các biện pháp để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
K4	Chỉ báo 7: Tuân thủ đúng tiêu chuẩn, hướng dẫn của Cục, Bộ khi đánh giá chất lượng của thực phẩm nguồn gốc động vật
K5	Chỉ báo 8: Thực hiện đúng trách nhiệm bảo vệ và nâng cao sức khỏe cho con người thông qua việc đảm bảo an toàn thực phẩm.

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

**Nộp bài tập chậm:** Tất cả các trường hợp nộp bài tập chậm trừ  $\frac{1}{2}$  số điểm của bài đó

**Tham dự các bài thi:** Không tham gia bài thi giữa kì phần bài thi giữa kỳ sẽ được tính là 0 điểm

**Yêu cầu về đạo đức:** Tất cả sinh viên tham gia học phần này cần chấp hành tốt nội quy trong lớp học.

Có tinh thần thái độ tôn trọng, chủ động, tích cực trong học tập

#### **VIII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo**

\* **Sách giáo trình/Bài giảng:**

1- Bài giảng Vệ sinh an toàn thực phẩm nguồn gốc động vật (biên soạn theo chương trình đào tạo).

\* **Tài liệu tham khảo khác:**

1. Lương Đức Phẩm, Vi sinh vật và an toàn thực phẩm (2001).
2. <http://www.mard.gov/dah>
3. [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)
4. <https://www.journals.elsevier.com/lwt>
5. <https://www.mdpi.com/>
6. <https://www.fda.gov/food/laboratory-methods-food/bacteriological-analytical-manual-bam>
7. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>
8. <https://www.frontiersin.org/>

\* Các nghiên cứu, kết quả nghiên cứu:

## IX. Nội dung chi tiết của học phần

Tuần	Nội dung	KQHTMD của học phần
1-4	<p><b>Chương 1: Đại cương về thực phẩm nguồn gốc động vật</b></p> <p><b>A/Các nội dung chính trên lớp: (5 tiết)</b></p> <p><b>Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Khái niệm Thực phẩm, thực phẩm nguồn gốc động vật</li> <li>1.2. Sản xuất thực phẩm nguồn gốc động vật trên thế giới</li> <li>1.3. Sản xuất thực phẩm nguồn gốc động vật tại Việt Nam.</li> </ol> <p><b>Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm: (0 tiết)</b></p> <p><b>Nội dung semina/thảo luận: (2 tiết)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.4. Phân tích hiện trạng sản xuất thực phẩm nguồn gốc động vật trên thế giới và ở Việt Nam trong 03 năm gần nhất.</li> </ol> <p><b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (15 tiết)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Sưu tầm tài liệu, chuẩn bị nội dung cho bài thảo luận mục 1.4.</li> </ol> <p><b>Chương 2: Bệnh truyền qua thực phẩm nguồn gốc động vật do vi sinh vật và ký sinh trùng</b></p> <p><b>A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (13 tiết)</b></p> <p><b>Nội dung GD lý thuyết: (5 tiết)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Tổng quan bệnh truyền qua thực phẩm</li> <li>2.2. Bệnh truyền qua thực phẩm do vi khuẩn (<i>Salmonella</i>, <i>E.coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>)</li> <li>2.3. Bệnh truyền qua thực phẩm do virus và prion</li> </ol> <p><b>Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm: (8 tiết)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.4. Phương pháp xác định tổng số vi khuẩn hiếu khí trong thịt, sữa (4 tiết)</li> </ol>	K1
		K1, 2, 3

	<p>2.5. Phương pháp xác định Coliform trong thịt, sữa (<i>4 tiết</i>)</p> <p><b>Nội dung semina/thảo luận:</b> (<i>0 tiết</i>)</p> <p><b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà:</b> (<i>39 tiết</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Bệnh truyền qua thực phẩm do vi khuẩn <i>Clostridium perfringens</i></li> <li>1.2. Bệnh truyền qua thực phẩm do độc tố vi khuẩn <i>Clostridium botulinum</i></li> <li>1.3. Bệnh truyền qua thực phẩm do ký sinh trùng (gạo lợn, gạo bò, giun bao, sán lá gan nhọ).</li> <li>1.4. Đọc trước các bài thực tập trong phòng thí nghiệm</li> </ol>	
5-7	<p><b>Chương 3: Tồn dư kháng sinh, hóa môn, hóa chất, kim loại nặng trong thực phẩm nguồn gốc động vật</b></p> <p><b>A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp:</b> (<i>6 tiết</i>)</p> <p><b>Nội dung GD lý thuyết:</b> (<i>2 tiết</i>)</p> <p><b>Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm:</b> (<i>0 tiết</i>)</p> <p><b>Nội dung semina/thảo luận:</b> (<i>4 tiết</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Tồn dư kháng sinh, hóa dược trong thực phẩm nguồn gốc động vật</li> <li>3.2. Tồn dư hóa chất và các chất kích thích tăng trưởng trong thực phẩm nguồn gốc động vật</li> <li>3.3. Tồn dư hóa chất (bảo quản, thuốc bảo vệ thực vật) trong thực phẩm nguồn gốc động vật.</li> <li>3.4. Tồn dư kim loại nặng (As, Cd, Hg, Pb) trong thực phẩm nguồn gốc động vật.</li> </ol> <p><b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà:</b> (<i>18 tiết</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.5. Sưu tầm tài liệu</li> <li>3.6. Thảo luận nhóm</li> <li>3.7. Chuẩn bị nội dung và slides để trình bày, thảo luận tại lớp.</li> </ol>	K1
5-7	<p><b>Chương 4: Thực phẩm độc và biện pháp bảo vệ sức khỏe cộng đồng</b></p> <p><b>A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp:</b> (<i>3 tiết</i>)</p> <p><b>Nội dung GD lý thuyết:</b> (<i>3 tiết</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Ngộ độc do ăn thịt cóc</li> <li>4.2. Ngộ độc do cá nóc</li> <li>4.3. Ngộ độc do các amin</li> </ol> <p><b>Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm:</b> (<i>0 tiết</i>)</p> <p><b>Nội dung semina/thảo luận:</b> (<i>0 tiết</i>)</p> <p><b>Nội dung thực tập, thực tế:</b> (<i>0 tiết</i>)</p> <p><b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà:</b> (<i>9 tiết</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.4. Ngộ độc trong nhà trường và cộng đồng</li> </ol>	K1
5-7	<b>Chương 5: Quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm nguồn gốc động vật</b>	K1

<p><b>A/Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết)</b></p> <p><b>Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết)</b></p> <p>4.1. Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tối hạn</p> <p><b>Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm: (0 tiết)</b></p> <p><b>Nội dung semina/thảo luận: (0 tiết)</b></p> <p><b>Nội dung thực tập, thực tế: (0 tiết)</b></p>	
<p><b>B/Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết)</b></p> <p>4.2. Luật an toàn thực phẩm</p> <p>4.3. Chăn nuôi an toàn sinh học</p>	

#### X. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần

- Phòng học, thực hành: có đủ không gian, tủ hút hóa chất, 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/phản). 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.

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

(Ký và ghi rõ họ tên)

Hoàng Minh Đức

**TRƯỞNG KHOA**

(Ký và ghi rõ họ tên)

Bùi Trần Anh Đào

Hà Nội, ngày 05 tháng 08 năm 2022

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**

(Ký và ghi rõ họ tên)

Hoàng Minh Đức

**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**

#### **Giảng viên phụ trách học phần**

Họ và tên: <b>Hoàng Minh Đức</b>	Học hàm, học vị: Tiến sĩ
Địa chỉ cơ quan: Bộ môn Thú y cộng đồng, Khoa Thú y, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ - Gia Lâm - Hà Nội	Điện thoại liên hệ:
Email: <a href="mailto:ducvetmed@yahoo.com">ducvetmed@yahoo.com</a>	Trang web: <a href="https://khoathuy.vnua.edu.vn">https://khoathuy.vnua.edu.vn</a>
Cách liên lạc với giảng viên: Theo thứ tự ưu tiên: email - điện thoại - gặp trực tiếp	

#### **Giảng viên giảng dạy học phần (1)**

Họ và tên: <b>Phạm Hồng Ngân</b>	Học hàm, học vị: PGS.TS.
Địa chỉ cơ quan: Bộ môn Thú y cộng đồng, Khoa Thú y, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ - Gia Lâm - Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 0912.288.450
Email: <a href="mailto:phngan@vnua.edu.vn">phngan@vnua.edu.vn</a> hoặc <a href="mailto:phngan2001@yahoo.com">phngan2001@yahoo.com</a>	Trang web: <a href="https://khoathuy.vnua.edu.vn">https://khoathuy.vnua.edu.vn</a>
Cách liên lạc với giảng viên: Theo thứ tự ưu tiên: email - điện thoại - gặp trực tiếp	

#### **Giảng viên giảng dạy học phần (2)**

Họ và tên: <b>Cam Thị Thu Hà</b>	Học hàm, học vị: Thạc sĩ
Địa chỉ cơ quan: Bộ môn Thú y cộng đồng, Khoa Thú y, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ - Gia Lâm - Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 096.192.7288
Email: <a href="mailto:thuha462503@yahoo.com.vn">thuha462503@yahoo.com.vn</a>	Trang web: <a href="https://khoathuy.vnua.edu.vn">https://khoathuy.vnua.edu.vn</a>
Cách liên lạc với giảng viên: Theo thứ tự ưu tiên: email - điện thoại - gặp trực tiếp	

#### **Giảng viên giảng dạy học phần (3)**

Họ và tên: <b>Nguyễn Thị Trang</b>	Học hàm, học vị: Tiến sĩ
Địa chỉ cơ quan: Bộ môn Thú y cộng đồng, Khoa Thú y, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ - Gia Lâm - Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 0981.689.696
Email: <a href="mailto:nguyentrang1611@gmail.com">nguyentrang1611@gmail.com</a>	Trang web: <a href="https://khoathuy.vnua.edu.vn">https://khoathuy.vnua.edu.vn</a>
Cách liên lạc với giảng viên:	

Theo thứ tự ưu tiên: email - điện thoại - gặp trực tiếp

#### Giảng viên giảng dạy học phần (4)

Họ và tên: Vũ Thị Thu Trà	Học hàm, học vị: Tiến sĩ
Địa chỉ cơ quan: Bộ môn Thú y cộng đồng, Khoa Thú y, Học viện Nông nghiệp Việt Nam, Trâu Quỳ - Gia Lâm - Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 0866.173.680
Email: <a href="mailto:vutra@vnu.edu.vn">vutra@vnu.edu.vn</a>	Trang web: <a href="https://khoathuy.vnua.edu.vn">https://khoathuy.vnua.edu.vn</a>
Cách liên lạc với giảng viên:	
Theo thứ tự ưu tiên: email - điện thoại - gặp trực tiếp	

#### BẢNG TÓM TẮT TƯƠNG THÍCH GIỮA KQHTMD, DẠY- HỌC VÀ ĐÁNH GIÁ

KQHTMD	K1	K2	K3	K4	K5
<b>DẠY VÀ HỌC</b>					
Thuyết giảng	x				
Thuyết trình	x				
Thực hành		x	x		
<b>ĐÁNH GIÁ</b>					
Rubric 1. Chuyên cần				x	x
Rubric 2. Thực hành		x	x		
Rubic 3. Kiểm tra giữa kỳ	x				
Rubric 4. Thi cuối kì	x				

## **CÁC LẦN CẢI TIẾN ĐỀ CƯƠNG:**

- Lần 1: 7/ 2018
  - Cập nhật tài liệu tham khảo
- Lần 2: 7/ 2019
  - Sửa lại rubric đánh giá chuyên cần và giữa kỳ
- Lần 3: 7/ 2020
  - Cập nhật phương pháp giảng dạy
  - Cập nhật tài liệu tham khảo
- Lần 4: 7/ 2021
  - Sửa lại chỉ báo trong rubric đánh giá giữa kỳ
- Lần 5: 7/2022
  - Cập nhật tài liệu tham khảo
  - Sửa lại rubric đánh giá chuyên cần