

TÓM TẮT MÔN HỌC

SHH657 – VI SINH THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN CHUNG

(Hướng dẫn: mô tả các thông tin cơ bản của môn học)

Tên môn học (tiếng Việt):	Vi sinh thực phẩm
Tên môn học (tiếng Anh):	Food microbiology
Mã số môn học:	SHH657
Thuộc khối kiến thức:	<input type="checkbox"/> Đại cương <input type="checkbox"/> Cơ sở ngành <input checked="" type="checkbox"/> Chuyên ngành
Số tín chỉ:	3
Số tiết lý thuyết:	45
Số tiết thực hành:
Số tiết tự học:	90
Môn học bắt buộc hay tự chọn:	<input type="checkbox"/> Bắt buộc <input type="checkbox"/> Tự chọn định hướng <input checked="" type="checkbox"/> Tự chọn tự do
Các môn học tiên quyết (bắt buộc học trước và phải đậu):	Vi sinh vật, Sinh hóa
Các môn học song hành:	
Các môn học trước (bắt buộc học trước, đậu hay rớt vẫn có thể học tiếp môn này)	<ul style="list-style-type: none">○ Kiểm nghiệm lương thực thực phẩm, PP Kiểm nghiệm vi sinh vật
Các yêu cầu khác về kiến thức / kỹ năng sinh viên cần trang bị trước khi vào học môn học này:	<ul style="list-style-type: none">✓ Kiến thức cơ bản về cấu trúc tế bào, đặc tính sinh lý, sinh hóa của vi sinh vật.✓ Kiến thức cơ bản về phân loại vi sinh vật.✓ Ảnh hưởng của các yếu tố môi trường đến sinh trưởng của vi sinh vật.✓ Kiến thức cơ bản về các chuyển hóa sinh học.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

Họ và tên: Vũ Thị Lan Hương

Học hàm – Học vị: ThS

Email liên hệ: vtlhuong@hcmus.edu.vn

Số điện thoại (nếu có thể cung cấp cho sinh viên): 08 8 309 928

Địa chỉ liên hệ (ghi rõ địa chỉ PTN/ Bộ môn / Khoa/ Trường/ Viên): BM Vi sinh – Khoa Sinh học & CNSH – ĐH Khoa Học Tự Nhiên Tp. HCM.

Lịch tiếp sinh viên (nếu có):

3. MÔ TẢ MÔN HỌC (COURSE DESCRIPTION)

Môn học được thiết kế nhằm cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản về mối liên hệ giữa thực phẩm và vi sinh vật. Tóm lược lịch sử vi sinh vật học thực phẩm sẽ được giới thiệu từ giai đoạn đầu cho đến hiện tại. Đồng thời, một số vi sinh vật quan trọng trong thực phẩm và nguồn gốc chính của chúng sẽ được trình bày. Các kiến thức về sự trao đổi chất, tăng trưởng của vi sinh trong thực phẩm cũng được cung cấp cùng với các kiến thức về đáp ứng của vi sinh vật đối với các yếu tố bên trong và các yếu tố bên ngoài. Nội dung chính thứ hai được trình bày trong môn học gồm ảnh hưởng của vi sinh vật đến thực phẩm ở cả hai mặt, tích cực và tiêu cực. Đối với khía cạnh tích cực, các ứng dụng của vi sinh trong thực phẩm (lên men, bảo quản thực phẩm, tăng cường sức khỏe) sẽ được giới thiệu. Ngược lại, các vi sinh vật gây hư hỏng thực phẩm và gây bệnh có nguồn gốc từ thực phẩm sẽ được thảo luận trong môn học. Cuối cùng, một số phương pháp kiểm nghiệm vi sinh thực phẩm sẽ được trình bày cùng với các thông tin cơ bản về kiểm soát chất lượng thực phẩm về mặt vi sinh, bao gồm các quy định về an toàn thực phẩm và các vấn đề an toàn thực phẩm hiện nay.

4. MỤC TIÊU MÔN HỌC (COURSE GOALS)

Khi hoàn thành học phần này, sinh viên có khả năng:

- Liệt kê các sự kiện quan trọng trong lịch sử nghiên cứu về vi sinh thực phẩm.
- Liệt kê và mô tả vài nhóm vi sinh vật điển hình trong thực phẩm và nguồn gốc của chúng.
- Lý giải được tại sao thực phẩm là nguồn cơ chất tốt cho vi sinh vật.
- Nhận diện được các nhân tố môi trường ảnh hưởng đến sự tăng trưởng, nhân đôi của vi sinh vật và ứng dụng trong kiểm soát vi sinh vật.
- Liệt kê và mô tả các ứng dụng của vi sinh vật trong thực phẩm.
- Liệt kê các vi khuẩn gây hư hỏng thực phẩm và các bệnh có nguyên nhân từ thực phẩm và giải thích cách thức, cơ chế gây hư hỏng thực phẩm và gây bệnh.

- Mô tả một số phương pháp phát hiện vi sinh vật và sản phẩm chuyển hóa của chúng trong thực phẩm.
- Sử dụng các thông tin về một thực phẩm để phân tích các mối nguy vi sinh liên quan đến loại thực phẩm đó.
- Kỹ năng làm việc theo nhóm và kỹ năng giải quyết vấn đề.

5. TÀI NGUYÊN MÔN HỌC

Tài liệu tham khảo

- [1]Kiều Hữu Ảnh, 2010, *Giáo trình Vi sinh vật học thực phẩm*, NXB Giáo dục Việt Nam,.
- [2]M. R. Adams and M. O. Moss, 2005, *Food microbiology* 2nd ed., 2005, The Royal Society of Chemistry.
- [3]Bibek Ray and Arun Bhunia, 2008, *Fundamental Food Microbiology* 4th ed., Taylor and Francis Group.
- [4]Mike Stringer, 2005, *Food safety objectives – role in microbiological food safety management*,

Tài nguyên khác (phần mềm,...)

1. **Phần mềm:** *Power point 2003*, phiên bản, địa chỉ www.
2. **Máy móc thiết bị:** *Computer, Projector, màn chiếu, micro....*
3. Công cụ: Bảng, phấn,...

6. HÌNH THỨC ĐÁNH GIÁ SINH VIÊN

- *Hình thức kiểm tra:* trình bày seminar, kiểm tra viết hoặc kiểm tra miệng
 - *Phương pháp đánh giá:* dựa trên ba tiêu chí : kiến thức, kỹ năng và thái độ
- Thang điểm đánh giá: theo thang điểm 10

5 – 10: đạt

< 5: không đạt

Trong đó tỷ lệ điểm cho các nội dung cụ thể như sau:

Nội dung	Tỷ lệ điểm số
Bài kiểm tra giữa kỳ (cá nhân thực hiện trên lớp)	20%
Bài tập về nhà (cá nhân)	10%
Seminar (theo nhóm)	15%
Bài thi kết thúc môn học	40%



Trường Đại học Khoa Học Tự Nhiên, ĐHQG-HCM

Khoa Sinh học – Công nghệ Sinh học

Tham dự lớp	10%
Thái độ học tập	5%
Tổng cộng	100% (Tương đương 10/10)