

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ
LUẬT THỰC PHẨM

Số tín chỉ: 03

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Năm 2020

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

1. Tên học phần: Quản lý chất lượng và luật thực phẩm

2. Mã học phần: CNTP 032

3. Số tín chỉ: 3 (2, 1)

4. Trình độ cho sinh viên: Năm thứ tư

5. Phân bổ thời gian

- Lên lớp: 30 tiết lý thuyết, 30 giờ thực hành

- Tự học: 60 giờ

6. Điều kiện tiên quyết: Đã học xong các học phần: Công nghệ sản xuất bánh kẹo, Công nghệ chế biến sữa, Công nghệ sản xuất rượu – bia, nước giải khát.

7. Giảng viên

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Trần Thị Diệu	0985.173.894	nguyendangdiunhu@gmail.com
2	ThS. Nguyễn Công Hiếu	0968.758.855	conghieu.cntp@gmail.com
3	TS. Nguyễn Mạnh Dũng	0912.530.248	dzung3771@gmail.com

8. Mô tả nội dung của học phần

Khái niệm chất lượng thực phẩm; các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm; các hoạt động chất lượng, quản lý chất lượng theo 5S; điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết để xây dựng kế hoạch HACCP; các bước xây dựng kế hoạch HACCP; hệ thống ISO 22000: 2018; các nội dung trong luật thực phẩm.

9. Mục tiêu và chuẩn đầu ra học phần

9.1. Mục tiêu

Mục tiêu học phần thỏa mãn mục tiêu của chương trình đào tạo:

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1	Kiến thức		
MT1.1	Trình bày được khái niệm, các yếu tố cấu thành, ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm; các nội dung 5S.	3	[1.2.1.1b]
MT1.2	Trình bày được khái niệm, lợi ích của HACCP, điều kiện tiên quyết, chương trình tiên quyết để xây dựng hệ thống HACCP.	3	

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1.3	Giải thích được các nội dung của luật thực phẩm ở Việt Nam.	3	
MT1.4	Phân tích nội dung, đánh giá được các mối nguy trong thực phẩm khi xây dựng HACCP, ISO 22000:2018.	4	
MT2	Kỹ năng		
MT2.1	Vận dụng được luật thực phẩm trong sản xuất thực phẩm.	3	[1.2.2.3]
MT2.2	Xây dựng và áp dụng được hệ thống HACCP vào trong thực tế sản xuất.	4	
MT2.3	Xây dựng và áp dụng được hệ thống ISO 22000:2018 vào trong thực tế sản xuất.	4	
MT3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
MT3.1	Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	2	[1.2.3.1] [1.2.3.2]
MT3.2	Có khả năng tự cập nhật các kiến thức nâng cao liên quan đến học phần quản trị chất lượng thực phẩm.	3	

9.2. Chuẩn đầu ra

Sự phù hợp của chuẩn đầu ra học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:

CĐR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bổ CĐR học phần trong CTĐT
CĐR1	Kiến thức		
CĐR1.1	Trình bày được khái niệm, các yếu tố cấu thành, ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm; hoạt động chất lượng, các nội dung 5S.	3	[2.1.4] [2.1.5]
CĐR1.2	Trình bày được khái niệm, lợi ích của HACCP, điều kiện tiên quyết, chương trình tiên quyết để xây dựng hệ thống HACCP.	3	
CĐR1.3	Giải thích được các nội dung của luật thực phẩm ở Việt Nam.	3	
CĐR1.4	Phân tích nội dung, đánh giá được các mối nguy trong thực phẩm khi xây dựng HACCP, ISO 22000:2018.	4	

CDR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bố CDR học phần trong CTĐT
CDR2	Kỹ năng		
CDR2.1	Xác định được các yếu tố cấu thành chất lượng thực phẩm.	3	[2.2.6] [2.2.7]
CDR2.2	Vận dụng được luật thực phẩm trong sản xuất thực phẩm.	3	
CDR2.3	Xây dựng và áp dụng được hệ thống HACCP vào trong thực tế sản xuất.	4	
CDR2.4	Xây dựng và áp dụng được hệ thống ISO 22000:2018 vào trong thực tế sản xuất.	4	
CDR3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
CDR3.1	Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	2	[2.3.1] [2.3.2]
CDR3.2	Có khả năng tự cập nhật các kiến thức nâng cao liên quan đến quản trị chất lượng thực phẩm.	3	[2.3.3]

10. Ma trận liên kết nội dung với chuẩn đầu ra học phần

Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần									
		CDR1				CDR2				CDR3	
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 1.4	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 2.4	CDR 3.1	CDR 3.2
1	Chương 1. Chất lượng thực phẩm và hoạt động chất lượng 1.1. Chất lượng thực phẩm 1.2. Các yếu tố cấu thành chất lượng thực phẩm 1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm 1.4. Hoạt động chất lượng 1.5. Quản lý chất lượng theo 5S	x				x				x	x
2	Chương 2. Hệ thống HACCP 2.1. Khái niệm về HACCP 2.2. Lợi ích thực hiện HACCP 2.3. Các loại mối nguy 2.4. Điều kiện tiên quyết 2.5. Chương trình tiên quyết 2.6. Trình tự xây dựng kế hoạch HACCP		x		x				x		x

3	<p>Chương 3. Hệ thống iso 22000: 2018</p> <p>3.1. Nguyên tắc của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (HTQL ATTP)</p> <p>3.2. Tiếp cận theo quá trình</p> <p>3.3. Nội dung của hệ thống</p> <p>3.4. Bối cảnh của tổ chức</p> <p>3.5. Vai trò của lãnh đạo</p> <p>3.6. Hoạch định</p> <p>3.7. Công tác hỗ trợ</p> <p>3.8. Vận hành</p> <p>3.9. Đánh giá hiệu suất</p> <p>3.10. Cải tiến</p>			x				x	x	x
4	<p>Chương 4. Luật an toàn thực phẩm</p> <p>4.1. Những quy định chung</p> <p>4.2. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm</p> <p>4.3. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm</p> <p>4.4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm</p> <p>4.5. Nhập khẩu và xuất khẩu thực phẩm</p> <p>4.6. Quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm</p> <p>4.7. Kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm</p> <p>4.8. Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm</p>		x		x			x		x

11. Đánh giá học phần

11.1. Kiểm tra và đánh giá trình độ

Chuẩn đầu ra	Mức độ thành thạo được đánh giá bởi
CDR1	Thảo luận nhóm, kiểm tra thường xuyên, kiểm tra việc tự học, kiểm tra giữa học phần và thi kết thúc học phần.
CDR2	Thảo luận nhóm, kiểm tra thường xuyên, kiểm tra việc tự học, kiểm tra giữa học phần và thi kết thúc học phần.
CDR3	Thảo luận nhóm, kiểm tra việc tự học, kiểm tra thường xuyên.

11.2. Cách tính điểm học phần: Tính theo thang điểm 10 sau đó chuyển thành thang điểm chữ và thang điểm 4.

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Ghi chú
1	Điểm thường xuyên: đánh giá nhận thức, thái độ thảo luận, làm bài tập ở nhà, chuyên cần của sinh viên.	01 điểm	20%	Điểm trung bình của các lần đánh giá
2	Kiểm tra giữa học phần.	01 điểm	30%	
3	Thi kết thúc học phần.	01 điểm	50%	

11.3. Phương pháp đánh giá

Học phần sử dụng phương pháp đánh giá điểm thành phần như sau:

- Kiểm tra thường xuyên; đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận; đánh giá phần bài tập; chuyên cần: Vấn đáp.
- Kiểm tra giữa học phần: Tự luận (01 bài kiểm tra, thời gian làm bài: 50 phút).
- Thi kết thúc học phần: Vấn đáp (01 bài thi, thời gian làm bài: 45 phút).

12. Yêu cầu học phần

- Yêu cầu về nghiên cứu tài liệu: Đọc các tài liệu bắt buộc và tài liệu tham khảo.
- Yêu cầu về chuẩn bị bài: Chuẩn bị đầy đủ các nội dung giảng viên giao và các chủ đề tự học theo nhóm.
- Yêu cầu về thái độ học tập: Chuẩn bị đầy đủ tài liệu và dụng cụ trước khi đến lớp. Ghi chép và tích cực làm bài tập và các chủ đề tự học, tự nghiên cứu.
- Yêu cầu về chuyên cần: Sinh viên tham dự ít nhất 80% thời lượng học phần theo quy chế.
- Yêu cầu về kiểm tra giữa học phần và thi kết thúc học phần: Sinh viên thực hiện theo quy chế.

13. Tài liệu phục vụ học tập

Tài liệu bắt buộc:

[1] - Đại học Sao Đỏ (2020), *Bài giảng Quản lý chất lượng và luật thực phẩm*.

Tài liệu tham khảo:

[2] Trần Đáng (2012), *Mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm- chương trình kiểm soát GMP, GHP và hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm HACCP*, Nhà xuất bản Y học.

[3] Nguyễn Trường Sơn (2010), *Những vấn đề cơ bản về quản lý chất lượng*, Nhà xuất bản Thống kê.

[4] Thu Phương (2021), *Sách luật an toàn thực phẩm*, NXB Lao động.

[5] TCVN, ISO 22000:2018, Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm.

14. Nội dung chi tiết học phần và phương pháp dạy học

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
1	<p>Chương 1. Chất lượng thực phẩm và hoạt động chất lượng Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được các khái niệm thực phẩm, hoạt động chất lượng. - Áp dụng được các bước của 5S trong quản lý chất lượng ở doanh nghiệp. - Phân tích được các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm. <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>1.1. Chất lượng thực phẩm 1.2. Các yếu tố cấu thành chất lượng thực phẩm 1.3. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm 1.4. Hoạt động chất lượng 1.6. Quản lý chất lượng theo 5S</p> <p>Bài tập lớn</p> <p>1. Xây dựng và áp dụng hệ thống HACCP cho nhà máy sản xuất bánh kẹo. 2. Xây dựng và áp dụng hệ thống HACCP cho nhà máy sản xuất bia rượu.</p>	10LT 5BTL	<p>Thuyết trình; phát vấn; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức thảo luận theo nhóm.</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giới thiệu khái niệm chất lượng thực phẩm, các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm, hoạt động chất lượng, 5S. + Phát vấn sinh viên về những nội dung liên quan đến bài học; nhận xét, đánh giá hoạt động của sinh viên. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 1. [3]: Trang 5÷26. Khái niệm chất lượng thực phẩm, các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm, hoạt động chất lượng, 5S. + Lắng nghe, trả lời câu hỏi, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Thực hiện nhiệm vụ về nhà [1]: Câu hỏi ôn tập chương 1. + Chuẩn bị nội dung thảo luận giảng viên giao. 	CDR1.1 CDR2.1 CDR3.1 CDR3.2
2	<p>Chương 2: Hệ thống HACCP Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được khái niệm, lợi ích của HACCP, điều kiện 	9LT, 1KT	<p>Thuyết trình; phát vấn; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức thảo luận theo nhóm.</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giới thiệu khái niệm HACCP, hệ thống HACCP. 	CDR1.2 CDR1.4 CDR2.3 CDR3.1 CDR3.2

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	<p>tiên quyết, chương trình tiên quyết để xây dựng hệ thống HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân tích được các mối nguy trong thực phẩm. - Xây dựng và áp dụng được hệ thống HACCP vào trong thực tế sản xuất. <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>2.1. Khái niệm về HACCP 2.2. Lợi ích thực hiện HACCP 2.3. Các loại mối nguy 2.4. Điều kiện tiên quyết 2.5. Chương trình tiên quyết 2.6. Trình tự xây dựng kế hoạch HACCP</p> <p>Bài tập lớn</p> <p>3. Xây dựng và áp dụng hệ thống HACCP cho nhà máy chế biến sữa. 4. Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2018 cho nhà máy sản xuất bánh kẹo.</p>		<p>+ Phát vấn sinh viên, nhận xét, đánh giá hoạt động của sinh viên.</p> <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 2. [2]: Trang 19÷197. <p>Khái niệm HACCP, điều kiện tiên quyết, chương trình tiên quyết, các bước xây dựng kế hoạch HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> + Lắng nghe, quan sát ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Thực hiện nhiệm vụ về nhà [1]: Câu hỏi ôn tập chương 2. + Chuẩn bị nội dung giảng viên giao nhiệm vụ về nhà. 	
3	<p>Chương 3: Hệ thống ISO 22000: 2018</p> <p>Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giải thích được nguyên tắc, cách tiếp cận của ISO, nội dung của hệ thống, bối cảnh của tổ chức, vai trò của lãnh đạo. - Phân tích, đánh giá được mối nguy trong thực phẩm. - Xây dựng và áp dụng được hệ thống ISO 22000:2018 vào trong thực tế sản xuất. 	4LT	<p>Thuyết trình; phát vấn; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức thảo luận theo nhóm.</p> <p>- Giảng viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Giới thiệu các nội dung của hệ thống ISO 22000:2018. + Phát vấn sinh viên về nội dung bài học, nhận xét, đánh giá hoạt động của sinh viên. <p>- Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 3. [5]: Bộ tiêu chuẩn ISO 22000:2018.. 	CDR1.4 CDR2.4 CDR3.1 CDR3.2

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	<p>Nội dung cụ thể:</p> <p>3.1. Nguyên tắc của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (HTQL ATTP)</p> <p>3.2. Tiếp cận theo quá trình</p> <p>3.3. Nội dung của hệ thống</p> <p>3.4. Bối cảnh của tổ chức</p> <p>3.5. Vai trò của lãnh đạo</p> <p>3.6. Hoạch định</p> <p>3.7. Công tác hỗ trợ</p> <p>3.8. Vận hành</p> <p>3.9. Đánh giá hiệu suất</p> <p>3.10. Cải tiến</p> <p>Bài tập lớn</p> <p>5. Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2018 cho nhà máy sản xuất rau quả.</p> <p>6. Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2018 cho nhà máy sản xuất thủy sản.</p>		<p>Nội dung của bộ tiêu chuẩn ISO 22000:2018.</p> <p>+ Lắng nghe, trả lời phát vấn, quan sát ghi chép và giải quyết các vấn đề.</p> <p>+ Thực hiện nhiệm vụ về nhà [1]: Câu hỏi ôn tập chương 3.</p>	
4	<p>Chương 4. Luật an toàn thực phẩm</p> <p>4.1. Những quy định chung</p> <p>4.2. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm</p> <p>4.3. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm</p> <p>4.4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm</p> <p>4.5. Nhập khẩu và xuất khẩu thực phẩm</p> <p>4.6. Quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm</p> <p>4.7. Kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, phòng ngừa,</p>	2LT	<p>Thuyết trình; phát vấn; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức thảo luận theo nhóm.</p> <p>- Giảng viên:</p> <p>+ Giới thiệu những nội dung chính trong luật an toàn thực phẩm.</p> <p>+ Phát vấn sinh viên về nội dung bài học, nhận xét, đánh giá hoạt động của sinh viên.</p> <p>- Sinh viên:</p> <p>+ Đọc trước tài liệu:</p> <p>[1]: Chương 4.</p> <p>[4]: Trang 10÷109.</p> <p>Các quy định, quyền, nghĩa vụ của tổ chức các nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm, điều kiện đảm bảo an</p>	<p>CĐR1.3</p> <p>CĐR2.2</p> <p>CĐR3.1</p> <p>CĐR3.2</p>

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm 4.8. Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm Bài tập lớn 7. Xây dựng và áp dụng hệ thống HACCP cho nhà máy sản xuất nước giải khát. 8. Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2018 cho nhà máy sản xuất nước giải khát.		toàn thực phẩm, nhập khẩu và xuất khẩu thực phẩm, quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm. + Lắng nghe, trả lời phát vấn, quan sát ghi chép và giải quyết các vấn đề. + Thực hiện nhiệm vụ về nhà [1]: Câu hỏi ôn tập chương 4.	

Hải Dương, ngày 02 tháng 8 năm 2020



TS. Nguyễn Thị Kim Nguyên

TRƯỞNG KHOA

Hoàng Thị Hòa

TRƯỞNG BỘ MÔN

Bùi Văn Tú