

BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

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

Số tín chỉ: 03

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

Năm 2022

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

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

2. Mã học phần: DBCL 016

3. Số tín chỉ: 3 (2, 1)

4. Trình độ cho sinh viên: Năm thứ ba

5. Phân bổ thời gian

- Lên lớp: 30 tiết lý thuyết, 30 tiết bài tập lớn

- Tự học: 60 giờ

6. Điều kiện tiên quyết: Đã học xong các học phần Vi sinh vật thực phẩm.

7. Giảng viên

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Trần Thị Dịu	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 hoạt động quản lý chất lượng 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	[1.2.1.2b]

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
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	
MT1.3	Trình bày được các hoạt động quản lý chất lượng; kiểm tra, đánh giá quá trình quản lý chất lượng.	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	Đánh giá được quá trình quản lý chất lượng.	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 CDR 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	

CDR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bố CDR học phần trong CTĐT
CĐR1.3	Giải thích được các hoạt động quản lý chất lượng; kiểm tra, đánh giá quá trình quản lý chất lượng.	3	
CĐR1.4	Phân tích nội dung, đánh giá được các mối nguy trong thực phẩm khi xây dựng HACCP, ISO 22000:2018.	4	
CĐR2	Kỹ năng		
CĐR2.1	Xác định được các yếu tố cấu thành chất lượng thực phẩm.	3	
CĐR2.2	Đánh giá được các quá trình quản lý chất lượng.	3	[2.2.3]
CĐR2.3	Xây dựng và áp dụng được hệ thống HACCP vào trong thực tế sản xuất.	4	[2.2.4] [2.2.5]
CĐR2.4	Xây dựng và áp dụng được hệ thống ISO 22000:2018 vào trong thực tế sản xuất.	4	
CĐR3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
CĐR3.1	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] [2.3.3]
CĐR3.2	Có khả năng tự cập nhật các kiến thức nâng cao liên quan đến quản trị chất lượng thực phẩm.	3	[2.3.4]

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

Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần									
		CĐR1				CĐR2				CĐR3	
		CĐR 1.1	CĐR 1.2	CĐR 1.3	CĐR 1.4	CĐR 2.1	CĐR 2.2	CĐR 2.3	CĐR 2.4	CĐR 3.1	CĐR 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	3				3				2	3
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		3		4			4		2	3

	2.4. Điều kiện tiên quyết 2.5. Chương trình tiên quyết 2.6. Trình tự xây dựng kế hoạch HACCP									
3	Chương 3. Hệ thống ISO 22000: 2018 3.1. Nguyên tắc của hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (HTQL ATTP) 3.2. Tiếp cận theo quá trình 3.3. Nội dung của hệ thống 3.4. Bối cảnh của tổ chức 3.5. Vai trò của lãnh đạo 3.6. Hoạch định 3.7. Công tác hỗ trợ 3.8. Vận hành 3.9. Đánh giá hiệu suất 3.10. Cải tiến			4			4	2	3	
4	Chương 4: Các hoạt động quản lý chất lượng thực phẩm 4.1. Khái quát sự phát triển hoạt động quản lý chất lượng 4.2. Các hoạt động quản lý chất lượng 4.3. Kiểm tra, đánh giá quá trình quản lý chất lượng 4.4. Bài học kinh nghiệm trong quản lý chất lượng			3		3		2	3	

11. Đánh giá học phần

11.1. Ma trận phương pháp kiểm tra đánh giá với chuẩn đầu ra học phần

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Phương pháp kiểm tra đánh giá (Hình thức, thời gian, thời điểm)	CDR của học phần			Ghi chú
					CDR1	CDR2	CDR3	
1	Điểm kiểm tra thường xuyên; điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận; điểm đánh giá phần bài tập; điểm chuyên cần.	01 điểm	20%	+ Hình thức: Vấn đáp; + Thời điểm: Trong các giờ học trên lớp.	CDR1.1, CDR1.2, CDR1.3, CDR1.4.	CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4.	CDR3.1, CDR3.2.	Điểm trung bình của các lần đánh giá

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Phương pháp kiểm tra đánh giá (Hình thức, thời gian, thời điểm)	CDR của học phần			Ghi chú
					CDR1	CDR2	CDR3	
2	Điểm kiểm tra giữa học phần	01 điểm	30%	+ Hình thức: Tự luận; + Thời gian: 90 phút; + Thời điểm: Giờ học 13 - 14 trên lớp.		CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4.		01 bài kiểm tra
3	Điểm thi kết thúc học phần	01 điểm	50%	+ Hình thức: Vấn đáp; + Thời gian: 45 phút; + Thời điểm: Theo lịch thi học kỳ.		CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4.		01 bài thi

11.2. Cách tính điểm học phần

Điểm học phần là trung bình cộng các điểm thành phần đã nhân trọng số. Tính theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân. Sau đó chuyển thành thang điểm chữ và thang điểm 4.

12. Yêu cầu học phần

Sinh viên thực hiện những yêu cầu sau:

- Tham gia tối thiểu 80% số giờ học trên lớp dưới sự hướng dẫn của giảng viên.
- Đọc và nghiên cứu tài liệu phục vụ học phần, hoàn thành các bài tập cá nhân và bài tập nhóm.
- Chủ động ôn tập theo đề cương ôn tập được giảng viên cung cấp.
- Tham gia kiểm tra giữa học phần, thi kết thúc học phần.
- Dụng cụ học tập: Máy tính, vở ghi, bút, thước kẻ,...

13. Tài liệu phục vụ học tập

Tài liệu bắt buộc:

[1] - Đại học Sao Đỏ (2022), *Bài giảng Quản lý chất lượng thực phẩm*.

Tài liệu tham khảo:

[2] Trần Đáng (2004), *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] TS. Ngô Phúc Hạnh (2011), *Giáo trình quản lý chất lượng*, NXB Khoa học và kỹ thuật.

[4] 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	CĐR 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, chất lượng thực phẩm. - 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> <ol style="list-style-type: none"> 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. Quản lý chất lượng theo 5S <p>Bài tập lớn</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	6 (6LT, 6BTL, 0TH)	<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, 124÷137. <p>Khái niệm chất lượng thực phẩm, các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm, hoạt động chất lượng, 5S.</p> <ul style="list-style-type: none"> + 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. 	CĐR1.1 CĐR2.1 CĐR3.1 CĐR3.2
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 tiên quyết, chương trình 	10 (9LT, 10BTL, 1KT, 0TH)	<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. + Phát vấn sinh viên, nhận 	CĐR1.2 CĐR1.4 CĐR2.3 CĐR3.1 CĐR3.2

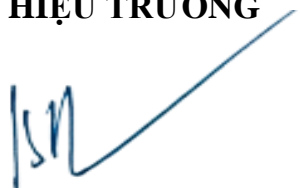
TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	<p>tiên quyết để xây dựng hệ thống HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân tích được các mối nguy trong thực phẩm. - Xây dựng và áp dụng được hệ thống HACCP vào trong thực tế sản xuất. <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>2.1. Khái niệm về HACCP</p> <p>2.2. Lợi ích thực hiện HACCP</p> <p>2.3. Các loại mối nguy</p> <p>2.4. Điều kiện tiên quyết</p> <p>2.5. Chương trình tiên quyết</p> <p>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.</p> <p>4. Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2018 cho nhà máy sản xuất bánh kẹo.</p>		<p>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 	8 (8LT, 8BTL, 0TH)	<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. [4]: Bộ tiêu chuẩn ISO 	CDR1.4 CDR2.4 CDR3.1 CDR3.2

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	<p>vào trong thực tế sản xuất.</p> <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>22000: 2018.</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. Các hoạt động quản lý chất lượng thực phẩm</p> <p>Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trình bày được các hoạt động quản lý chất lượng, kiểm tra, đánh giá quá trình quản lý chất lượng. - Phân tích những quan niệm sai trong quản lý chất lượng, bài học kinh nghiệm trong quản lý chất lượng. - Đánh giá được quá trình quản lý chất lượng. 	6 (6LT, 6BTL, 0TH)	<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 những nội dung chính về các hoạt động quản lý chất lượng thực phẩm. + 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: <p>[1]: Chương 4. [3]: Trang 153÷198, 218÷230.</p>	CDR1.3 CDR2.2 CDR3.1 CDR3.2

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CDR học phần
	<p>Nội dung cụ thể:</p> <p>4.1. Khái quát sự phát triển hoạt động quản lý chất lượng</p> <p>4.2. Các hoạt động quản lý chất lượng</p> <p>4.3. Kiểm tra, đánh giá quá trình quản lý chất lượng</p> <p>4.4. Bài học kinh nghiệm trong quản lý chất lượng</p> <p>Bài tập lớn</p> <p>7. Xây dựng và áp dụng hệ thống HACCP cho nhà máy sản xuất nước giải khát.</p> <p>8. Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000: 2018 cho nhà máy sản xuất nước giải khát.</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 4.</p>	

Hải Dương, ngày 09 tháng 8 năm 2022

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



TS. Nguyễn Thị Kim Nguyễn

TRƯỞNG KHOA



Hoàng Thị Hòa

TRƯỞNG BỘ MÔN



Bùi Văn Tú