

**BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
THỰC HÀNH ĐẢM BẢO LƯỢNG VÀ
AN TOÀN THỰC PHẨM**

Số tín chỉ: 06

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: Thực hành đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

2. Mã học phần: DBCL 019

3. Số tín chỉ: 4 (0,4)

4. Trình độ cho sinh viên: Năm thứ 2

5. Phân bổ thời gian:

- Trải nghiệm: 180 giờ trải nghiệm, 0 giờ lý thuyết
- Tự học: 180 giờ

6. Điều kiện tiên quyết: Sinh viên đã học xong các học phần Chế biến thực phẩm, An toàn lao động và tổ chức sản xuất.

7. Giảng viên

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Bùi Văn Tú	0984.871.583	buitu2802@gmail.com
2	ThS. Tăng Thị Phụng	0978.760.967	tangphungcntp@gmail.com
3	ThS. Trần Thị Dịu	0985.173.894	nguyendangdiunhu@gmail.com

8. Mô tả nội dung của học phần

Sinh viên tham gia đợt trải nghiệm nhằm tìm hiểu cơ cấu tổ chức, lịch sử hình thành và phát triển tại cơ sở thực tập; tìm hiểu các lĩnh vực hoạt động của công ty, nguyên vật liệu, kế hoạch, qui mô sản xuất và chiến lược phát triển. Tìm hiểu khái quát quy trình công nghệ tạo ra sản phẩm; tìm hiểu quy trình kiểm tra chất lượng sản phẩm của công ty; tìm hiểu hệ thống quản lý/đảm bảo chất lượng sản phẩm của công ty; tìm hiểu vị trí công việc kỹ sư Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong công ty.

9. Mục tiêu và chuẩn đầu ra học phần

9.1. Mục tiêu

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1	Kiến thức		
MT1.1	Hiểu rõ về môi trường làm việc, lĩnh vực hoạt động, vị trí công việc của bản thân sau khi tốt nghiệp ra trường.	2	[1.2.1.2.a]
MT1.2	Khái quát được các sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm trong công ty.	2	[1.2.1.2.a]
MT1.3	Khái quát được các phương pháp kiểm tra	3	[1.2.1.2.a]

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1	Kiến thức		
	chất lượng, các phương pháp xây dựng các biểu mẫu giám sát.		
MT1.4	Phân tích và giải thích được vai trò, cấu trúc của hệ thống quản lý/đảm bảo chất lượng thực phẩm.	3	[1.2.1.2.c]
MT2	Kỹ năng		
MT2.1	Phân tích, đánh giá về chất lượng thực phẩm và đảm bảo chất lượng thực phẩm.	3	[1.2.2.1] [1.2.2.2]
MT2.2	Cập nhật, tiếp cận phương pháp phân tích tiên tiến, các hệ thống quản lý chất lượng và định hướng ứng dụng vào thực tế sản xuất.	3	[1.2.2.2]
MT2.3	Thảo luận, kết luận các vấn đề về chuyên môn được trải nghiệm.	4	[1.2.2.1] [1.2.2.2]
MT2.4	Đánh giá kết quả phân tích và các thông số giám sát quá trình sản xuất.	4	[1.2.2.2]
MT3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
MT3.1	Có năng lực làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và chịu trách nhiệm công việc.	2	[1.2.3.1]
MT3.2	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn.	3	[1.2.3.2]

9.2. Chuẩn đầu ra

CĐR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bổ CĐR học phần trong CTĐT
CĐR1	Kiến thức		
CĐR1.1	Mô tả được môi trường làm việc, lĩnh vực hoạt động, vị trí công việc sau khi tốt nghiệp ra trường.	2	[2.1.4]
CĐR1.2	Khái quát được các sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm trong công ty.	2	[2.1.4]
CĐR1.3	Khái quát được các phương pháp kiểm tra chất lượng, các phương pháp xây dựng các biểu mẫu giám sát.	4	[2.1.3] [2.1.4]
CĐR1.4	Phân tích và giải thích được vai trò, cấu trúc của hệ thống quản lý/đảm bảo chất lượng thực phẩm.	5	[2.1.4] [2.1.6]
CĐR2	Kỹ năng		
CĐR2.1	Phân tích, đánh giá về chất lượng thực phẩm và	3	[2.2.1]

CĐR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bố CĐR học phần trong CTĐT
	đảm bảo chất lượng thực phẩm.		
CĐR2.2	Vẽ được sơ đồ công nghệ sản xuất các sản phẩm; cập nhật, tiếp cận công nghệ phân tích, sản xuất tiên tiến và định hướng ứng dụng vào thực tế.	3	[2.2.1]
CĐR2.3	Thảo luận, kết luận các vấn đề về chuyên môn được trải nghiệm.	4	[2.2.4] [2.2.6]
CĐR2.4	Nhận xét, đánh giá kết quả phân tích và các thông số giám sát quá trình sản xuất.	4	[2.2.4]
CĐR3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
CĐR3.1	Có năng lực làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và chịu trách nhiệm công việc.	2	[2.3.1]
CĐR3.2	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn; có ý thức tuân thủ các nội quy, quy định tại công ty trải nghiệm.	3	[2.3.3]

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

Phần	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	PHẦN 1. TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY - Lịch sử hình thành và phát triển của công ty trải nghiệm. - Cơ cấu tổ chức bộ máy hoạt động của công ty (Đội ngũ cán bộ công nhân viên, chức năng của các bộ phận/phòng trong công ty). - Cơ cấu sản phẩm, thị trường tiêu thụ, hệ thống phân phối sản phẩm. - Nội quy, quy định của công ty, quá trình tổ chức, quản lý sản xuất. - Sơ đồ tổng quát của công ty, sơ đồ mặt bằng các phân xưởng sản xuất, sơ đồ bố trí dây chuyền công nghệ trong các phân xưởng sản xuất.	2				3	4			3	3
2	PHẦN 2. CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM TẠI CÔNG TY Khái quát sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất, nguồn nguyên liệu, sản lượng, các sản phẩm cả công ty, tìm hiểu công nghệ chế biến và bảo quản tại công ty.		3	3	4	3	3	3		4	4
3	PHẦN 3. HỆ THỐNG QUẢN LÝ/ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG TẠI		3			3	4		2	3	2

Phần	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
	CÔNG TY Tìm hiểu về quy trình kiểm tra chất lượng sản phẩm của công ty: kiểm tra chất lượng sản phẩm thủy sản, thịt, sữa, bia, bánh kẹo,...phân tích độc tố, phân tích vi sinh thực phẩm... Tìm hiểu hệ thống quản lý/đảm bảo chất lượng sản phẩm của công ty: Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm, xây dựng, vận hành hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm...										

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: Quan sát; + Thời điểm: Tại các buổi sản xuất ở công ty	CDR1.1, CDR1.2, CDR1.3,	CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR3.1, CDR3.2	CDR3.1, CDR3.2,	
2	Điểm báo cáo trải nghiệm: Đánh giá về trình bày và nội dung báo cáo.	01 điểm	80%	+ Hình thức: Báo cáo; + Thời gian: 30 phút; + Thời điểm: Theo lịch thi học kỳ.	CDR1.1, CDR1.2, CDR1.3,	CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR3.1, CDR3.2		01 cuốn báo cáo

11.3. Phương pháp đánh giá

- Điểm kiểm tra thường xuyên: Điểm đánh giá nhận thức; điểm thái độ tham gia trải nghiệm tại công ty; điểm chuyên cần được đánh giá theo phương pháp quan sát.

- Điểm báo cáo trải nghiệm: Đánh giá về trình bày (Đảm bảo đúng mẫu quy định, trình bày văn bản, tính logic của kết cấu báo cáo,...). Đánh giá về nội dung: Mức độ đáp ứng theo các nội dung trải nghiệm, những nhận xét đánh giá của cá nhân về các nội dung đã trải nghiệm.

12. Yêu cầu học phần

- Sinh viên dưới sự hướng dẫn của giảng viên hướng dẫn tham gia học tập, trải nghiệm tại công ty/cơ sở chế biến thực phẩm. Ngoài ra, sinh viên có thể được sắp xếp dự các buổi trao đổi, báo cáo của chuyên gia, nhà quản lý về lĩnh vực thực phẩm để tìm hiểu về thực trạng sản xuất và quản lý chất lượng thực phẩm. Báo cáo thu hoạch được trình bày một mặt trên giấy A4 trắng, có thể viết tay hoặc đánh máy. Riêng trang bìa phải được đánh máy và báo cáo được đóng thành tập hoàn chỉnh.

- Hình thức trình bày và bố cục của báo cáo theo qui định. Tổ chức đánh giá ngay sau khi kết thúc đợt trải nghiệm.

- Sinh viên hoàn thành đợt trải nghiệm và không chịu bất cứ một hình thức kỷ luật nào sẽ được đánh giá kết quả học phần.

- Yêu cầu về chuyên cần: Sinh viên tham dự tối thiểu 80% được tham gia đánh giá tổng kết học phần.

13. Tài liệu phục vụ học phần

- **Tài liệu bắt buộc:** Không

- **Tài liệu tham khảo:**

[1]. TS. Tạ Đăng Thuần (Chủ biên), TS. Lê Thành Huy, TS. Hoàng Thị Loan, ThS. Trần Thị Trang, ThS. Nguyễn Việt Thuý (2021), *Giáo trình An toàn lao động và bảo vệ môi trường*, Nhà xuất bản Khoa học và Kỹ thuật.

[2]. Hoàng Văn Bính (2010), *Vệ sinh lao động*, Nhà xuất bản khoa học kỹ thuật.

[3]. Lê Văn Việt Mẫn (Chủ biên), Lại Quốc Đạt, Nguyễn Thị Hiền, Tôn Nữ Minh Nguyệt, Trần Thị Thu Hà, (2011), *Công nghệ chế biến thực phẩm*, Nhà xuất bản Đại học Quốc Gia Thành phố Hồ Chí Minh.

[4]. Nguyễn Văn Lợi (2018), *Thực phẩm và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Bách khoa Hà Nội.

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

Tuần	Nội dung	Số tiết	Phương pháp dạy - học	CĐR học phần
1.	PHẦN 1. TÌM HIỂU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY Mục tiêu phần 1: Sinh viên tìm hiểu lịch sử hình thành và phát	0LT; 45TH	Tổ chức hoạt động trải nghiệm tại công ty; tổ chức tranh luận cho sinh viên.	CĐR1.1 CĐR2.1 CĐR2.2 CĐR3.1

Tuần	Nội dung	Số tiết	Phương pháp dạy - học	CĐR học phần
	<p>triển, cơ cấu tổ chức bộ máy hoạt động, cơ cấu sản phẩm, thị trường tiêu thụ và sơ đồ bố trí mặt bằng tổng thể, mặt bằng các phân xưởng của công ty.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lịch sử hình thành và phát triển của công ty. - Cơ cấu tổ chức bộ máy hoạt động của công ty (Đội ngũ cán bộ công nhân viên, chức năng của các bộ phận/phòng trong công ty). - Cơ cấu sản phẩm, thị trường tiêu thụ, hệ thống phân phối sản phẩm. - Nội quy, quy định của công ty, quá trình tổ chức, quản lý sản xuất. - Sơ đồ tổng quát của công ty, sơ đồ mặt bằng các phân xưởng sản xuất, sơ đồ bố trí dây chuyền công nghệ trong các phân xưởng sản xuất. - Nhận xét, thảo luận. 		<p>Giảng viên: Hướng dẫn sinh viên thực hiện các nội dung theo đề cương chi tiết; kết hợp với cán bộ quản lý của công ty giám sát, đôn đốc quá trình trải nghiệm.</p> <p>Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đọc trước tài liệu: [1]: Các biện pháp đảm bảo an toàn lao động. [2] Tìm hiểu về các nội quy, quy định, sơ đồ mặt bằng, quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm chuẩn bị trải nghiệm,... Trải nghiệm theo đề cương và kế hoạch trải nghiệm đã thống nhất với công ty. - Ghi chép sổ nhật ký, viết báo cáo. 	CĐR3.2
2.	<p>PHẦN 2. THỰC HÀNH VỀ CÔNG NGHỆ SẢN XUẤT CÁC SẢN PHẨM TẠI CÔNG TY</p> <p>Mục tiêu phần 2: Sinh viên tìm hiểu khái quát về các quy trình công nghệ sản xuất các sản phẩm trong công ty nhằm đạt được các mục tiêu: Vẽ được sơ đồ quy trình công nghệ, mô tả được các loại nguyên vật liệu sử dụng; thực hiện được các thao tác cơ</p>	OLT; 45TH	<p>Tổ chức hoạt động trải nghiệm tại công ty; tổ chức tranh luận cho sinh viên.</p> <p>Giảng viên: Hướng dẫn sinh viên thực hiện các nội dung theo đề cương chi tiết; kết hợp với cán bộ quản lý của công ty giám sát, đôn đốc quá trình trải</p>	CĐR1.2 CĐR1.3 CĐR1.4 CĐR2.1 CĐR2.2 CĐR2.3 CĐR3.1 CĐR3.2

Tuần	Nội dung	Số tiết	Phương pháp dạy - học	CĐR học phần
	<p>bản ở các công đoạn sản xuất.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khái quát sơ đồ quy trình công nghệ sản xuất, nguồn nguyên liệu, sản lượng, các sản phẩm của công ty, tìm hiểu công nghệ chế biến và bảo quản tại công ty. - Thao tác thực hiện sản xuất sản phẩm tại mỗi công đoạn của người lao động trực tiếp trên quy trình công nghệ sản xuất. - Nhận xét, thảo luận. 		<p>nghiệm.</p> <p>Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đọc trước tài liệu: [1]: Các biện pháp đảm bảo an toàn lao động. [3]: Các quá trình công nghệ cơ bản sản xuất các sản phẩm. Tìm hiểu về các nội quy, quy định, sơ đồ mặt bằng, quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm chuẩn bị trải nghiệm,...Trải nghiệm theo đề cương và kế hoạch trải nghiệm đã thống nhất với công ty. [4]: Các biện pháp kiểm soát ngộ độc thực phẩm. - Ghi chép sổ nhật ký, viết báo cáo. 	
3.	<p>PHẦN 3. THỰC HÀNH VỀ HỆ THỐNG QUẢN LÝ/ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG TẠI CÔNG TY</p> <p>Mục tiêu phần 3: Sinh viên trình bày được vai trò, cấu trúc của các hệ thống quản lý/đảm bảo chất lượng, các công cụ hỗ trợ công tác quản lý/đảm bảo chất lượng; nêu được các phương pháp giám sát, đo lường các thông số kỹ thuật; xây dựng được các biểu mẫu giám sát cơ bản.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>Tìm hiểu về quy trình kiểm tra chất lượng sản phẩm của công ty:</p>	OLT; 90TH	<p>Tổ chức hoạt động trải nghiệm tại công ty; tổ chức tranh luận cho sinh viên.</p> <p>Giảng viên:</p> <p>Hướng dẫn sinh viên thực hiện các nội dung theo đề cương chi tiết; kết hợp với cán bộ quản lý của công ty giám sát, đôn đốc quá trình trải nghiệm.</p> <p>Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đọc trước tài liệu: [1]: Các biện pháp đảm 	CĐR1.2 CĐR2.1 CĐR2.2 CĐR2.4 CĐR3.1 CĐR3.2

Tuần	Nội dung	Số tiết	Phương pháp dạy - học	CDR học phần
	<p>Kiểm tra chất lượng sản phẩm thủy sản, thịt, sữa, bia, bánh kẹo,...phân tích độc tố, phân tích vi sinh thực phẩm... Tìm hiểu hệ thống quản lý/đảm bảo chất lượng sản phẩm của công ty: Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm, xây dựng, vận hành hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm...</p> <p>- Nhận xét, thảo luận.</p>		<p>bảo an toàn lao động.</p> <p>[4]: Các phương pháp định lượng chỉ tiêu hóa học, vi sinh vật thực phẩm; Phương pháp phân tích, đánh giá chất lượng sản phẩm.</p> <p>- Ghi chép sổ nhật ký, viết báo cáo.</p>	

Hải Dương, ngày 09 tháng 8 năm 2022

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



[Handwritten signature]

TS. Nguyễn Thị Kim Nguyên

TRƯỞNG KHOA



Hoàng Thị Hòa

TRƯỞNG BỘ MÔN



Bùi Văn Tú