

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 2022

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 | ThS. Bùi Văn Tú | 0984.871.583 | buitu2802@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 | [1.2.1.2c] |
| 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. | 3 | [2.1.4] [2.1.5] [2.1.6] |
| 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 | [2.2.3] [2.2.4] [2.2.5] |
| 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 | |

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. Tổng quan về chất lượng thực phẩm 1.1. Giới thiệu 1.2. Chất lượng thực phẩm 1.3. Các mối nguy về an toàn thực phẩm | 3 | | | | 3 | | | | 2 | 3 |
| 2 | Chương 2. Hệ thống quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm 2.1. Lịch sử phát triển của quản lý chất lượng 2.2. Chương trình và hệ thống chất lượng trong công nghiệp thực phẩm 2.3. Tiêu chuẩn hệ thống chất lượng | | 3 | | 4 | | | 4 | | 2 | 3 |
| 3 | Chương 3. Các điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết 3.1. Mối liên quan giữa các điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết 3.2. Các điều kiện tiên quyết 3.3. Các chương trình tiên quyết GMP và SSOP 3.4. Một số chương trình tiên quyết khác | | | | 4 | | | | 4 | 2 | 3 |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|--|---|---|---|---|
| 4 | Chương 4. Xây dựng hệ thống HACCP 4.1. Khái niệm HACCP 4.2. Các nguyên tắc của hệ thống HACCP 4.3. Các nguyên tắc của hệ thống HACCP 4.4. Phát triển và triển khai kế hoạch HACCP 4.5. Xây dựng hệ thống HACCP | | | | 4 | | | 4 | 2 | 3 |
| 5 | Chương 5. Luật thực phẩm 5.1. Tổng quan 5.2. Luật thực phẩm Việt Nam | | | 3 | | | 2 | | 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) | CĐR của học phần | | | Ghi chú |
|-----|---|----------|----------|--|---------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------------------------|
| | | | | | CĐR1 | CĐR2 | CĐR3 | |
| 1 | Điểm kiểm tra thường xuyên; điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận; điểm đánh giá phân bài tập; điểm chuyên cần. | 01 điểm | 20% | + Hình thức: Vấn đáp; + Thời điểm: Trong các giờ học trên lớp. | CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR1.3, CĐR1.4. | CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3. | CĐR3.1, CĐR3.2. | Điểm trung bình của các lần đánh giá |
| 2 | Điểm kiểm tra giữa học phần | 01 điểm | 30% | + Hình thức: Vấn đáp; + Thời gian: 45; + Thời điểm: Giờ học 13 - 14 trên lớp. | | CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3. | | 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. | | CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3. | | 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] - TS. Nguyễn Đoàn Duy (chủ biên) (2014), *Quản lý chất lượng và luật thực phẩm*, NXB Đại học Cần Thơ.

Tài liệu tham khảo:

[2] - Trần Đáng (2004), *Mối nguy về sinh an toàn thực phẩm- chương trình kiểm soát GMP, GHP và hệ thống quản lý chất lượng về 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] - Luật An toàn thực phẩm 2010, Luật ATTP số 55/2010/QH12.

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. Tổng quan về 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 khái niệm thực phẩm, chất lượng thực phẩm. - Phân tích được các yếu tố cấu tạo nên chất lượng thực phẩm. - Phân tích được các mối nguy trong thực phẩm. <p>Nội dung cụ thể:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Giới thiệu 1.2. Chất lượng thực phẩm 1.3. Các mối nguy về an toàn thực phẩm <ol style="list-style-type: none"> 1.3.1. Các mối nguy sinh học 1.3.2. Mối nguy hóa học 1.3.3. Các mối nguy vật lý <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. | 4 (4LT, 4BTL, 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 nội dung bài học: Thực phẩm, chất lượng thực phẩm, các mối nguy thực phẩm. + 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: <p>[1]: Chương 1. [2] Trang 19÷60 [3]: Trang 5÷15.</p> <p>Khái niệm chất lượng thực phẩm, các mối nguy về an toàn thực phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> + Lắng nghe, trả lời câu hỏi, quan sát, ghi chép và giải quyết các vấn đề. | CĐR1.1 CĐR2.1 CĐR3.1 CĐR3.2 |
| TT | Nội dung giảng dạy | Số tiết | Phương pháp dạy-học | CĐR học phần |

| TT | Nội dung giảng dạy | Số tiết | Phương pháp dạy-học | CĐR học phần |
|----|---|-----------------------|--|--|
| | 2. Xây dựng và áp dụng hệ thống HACCP cho nhà máy sản xuất bia rượu. | | + Thực hiện nhiệm vụ về nhà [1]: Câu hỏi ôn tập chương 1. + Chuẩn bị nội dung thảo luận giảng viên giao. | |
| 2 | <p>Chương 2: Hệ thống quản lý chất lượng trong công nghiệp 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 chương trình kiểm soát chất lượng, hệ thống đảm bảo và quản lý chất lượng; tiêu chuẩn hệ thống chất lượng. <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>2.1. Lịch sử phát triển của quản lý chất lượng</p> <p>2.2. Chương trình và hệ thống chất lượng trong công nghiệp thực phẩm</p> <p>2.2.1. Sự khác nhau giữa chương trình chất lượng và hệ thống chất lượng</p> <p>2.2.2. Các chương trình kiểm soát chất lượng</p> <p>2.2.3. Hệ thống đảm bảo chất lượng</p> <p>2.2.4. Hệ thống quản lý chất lượng</p> <p>2.3. Tiêu chuẩn hệ thống chất lượng</p> <p>2.3.1. Bộ tiêu chuẩn Quốc tế ISO 9000</p> <p>2.3.2. Bộ tiêu chuẩn ISO 22000</p> <p>2.3.3. Một số tiêu chuẩn chất lượng khác</p> <p>Bài tập lớn</p> <p>3. Xây dựng và áp dụng hệ</p> | 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 HACCP, hệ thống HACCP. + Phát vấn sinh viên, 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 2. [3]: Trang 53÷93. <p>Các chương trình kiểm soát chất lượng, hệ thống đảm bảo và quản lý chất lượng; tiêu chuẩn hệ thống chất lượng.</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. | CĐR1.2 CĐR1.4 CĐR2.3 CĐR3.1 CĐR3.2 |

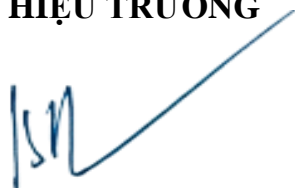
| TT | Nội dung giảng dạy | Số tiết | Phương pháp dạy-học | CĐR học phần |
|----|---|-------------------------------|--|--|
| | <p>thống HACCP cho nhà máy chế biến sữa.</p> <p>4. Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng ISO 22000:2018 cho nhà máy sản xuất bánh kẹo.</p> | | | |
| 3 | <p>Chương 3: Các điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết</p> <p>Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ: Mỗi liên quan giữa điều kiện và chương trình tiên quyết, các điều kiện tiên quyết, chương trình GMP, SSOP, một số chương trình tiên quyết khác.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>3.1. Mỗi liên quan giữa các điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết</p> <p>3.2. Các điều kiện tiên quyết</p> <p>3.2.1. Điều kiện về cơ sở</p> <p>3.2.2. Điều kiện về thiết bị và dụng cụ chế biến</p> <p>3.2.3. Điều kiện về con người</p> <p>3.3. Các chương trình tiên quyết GMP và SSOP</p> <p>3.3.1. Quy phạm sản xuất</p> <p>3.3.2. Quy phạm vệ sinh</p> <p>3.4. Một số chương trình tiên quyết khác</p> <p>3.4.1. Chương trình tiên quyết tập huấn nhân viên về vệ sinh cá nhân và kỹ năng thực hành</p> <p>3.4.2. Chương trình tiên quyết về vệ sinh và khử trùng</p> <p>3.4.3. Chương trình tiên quyết về tiếp nhận, tồn trữ và vận chuyển</p> | <p>4 (4LT, 4BTL, 0TH)</p> | <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 các điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết.</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: [1]: Chương 3. [2]: trang 75÷112.</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> | <p>CĐR1.4 CĐR2.4 CĐR3.1 CĐR3.2</p> |

| TT | Nội dung giảng dạy | Số tiết | Phương pháp dạy-học | CĐR học phần |
|----|---|----------------------------|--|--------------------------------------|
| | <p>3.4.4. Chương trình tiên quyết về truy xuất và thu hồi sản phẩm</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> | | | |
| 4 | <p>Chương 4. Xây dựng hệ thống HACCP</p> <p>Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh viên sẽ: Trình bày được các nguyên tắc của hệ thống HACCP, xây dựng hệ thống HACCP.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>4.1. Khái niệm về HACCP</p> <p>4.2. Lịch sử phát triển của hệ thống HACCP</p> <p>4.3. Các nguyên tắc của hệ thống HACCP</p> <p>4.4. Phát triển và triển khai kế hoạch HACCP</p> <p>4.5. Xây dựng hệ thống HACCP</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> | 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> <p>+ Giới thiệu được các nguyên tắc của hệ thống HACCP, xây dựng hệ thống HACCP.</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: [1]: Chương 4. [2]: Trang 130÷215.</p> <p>Các nguyên tắc của hệ thống HACCP, xây dựng hệ thống HACCP.</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> | CĐR1.4 CĐR2.4 CĐR3.1 CĐR3.2 |
| 5 | <p>Chương 5. Luật thực phẩm</p> <p>Mục tiêu chương: Sau khi học xong chương này sinh</p> | 6 (6LT, 6BTL, | <p>Thuyết trình; phát vấn; dạy học dựa trên vấn đề; tổ chức thảo luận theo</p> | CĐR1.3 CĐR2.2 CĐR3.1 |

| TT | Nội dung giảng dạy | Số tiết | Phương pháp dạy-học | CDR học phần |
|----|---|---------|--|--------------|
| | viên sẽ: Trình bày được các nội dung của luật thực phẩm. Nội dung cụ thể: 5.1. Tổng quan 5.2. Luật thực phẩm Việt Nam 5.2.1. Khái quát chung về an toàn thực phẩm 5.2.2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và quyền – trách nhiệm của tổ chức, cá nhân trong vấn đề bảo đảm an toàn thực phẩm 5.2.3. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm 5.2.4. Kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm 5.2.5. Quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm 5.2.6. Trách nhiệm quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm 5.2.7. Xử phạt hành chính về an toàn thực phẩm | 0TH) | nhóm. - Giảng viên: + Giới thiệu nội dung của luật thực phẩm Việt Nam. + Phát vấn sinh viên về nội dung bài học, nhận xét, đánh giá hoạt động của sinh viên. - Sinh viên: + Đọc trước tài liệu: [1]: Chương 5. [4]: Trang 2÷50. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, quảng cáo, ghi nhãn.. + 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 5. | CDR3.2 |

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