

**BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
THỰC HÀNH HACCP, ISO 22000, 5S
TRONG THỰC PHẨM**

Số tín chỉ: 06

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

- Tên học phần:** Thực hành HACCP, ISO 22000, 5S trong thực phẩm
- Mã học phần:** CNTP 079
- Số tín chỉ:** 6 (0,6)
- Trình độ cho sinh viên:** Năm thứ 5
- Phân bổ thời gian:**
 - Trải nghiệm: 270 giờ trải nghiệm, 0 giờ lý thuyết
 - Tự học: 270 giờ
- Điều kiện tiên quyết:** Sinh viên đã học xong các học phần Quản lý chất lượng thực phẩm.
- 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, tìm hiểu các bước xây dựng và vận hành HACCP, ISO 22000, 5S 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	Trình bày được nội dung của hệ thống quản lý chất lượng HACCP.	2	
MT1.3	Trình bày được nội dung của hệ thống ISO 22000.	3	
MT1.4	Trình bày được nội dung của 5S.	3	[1.2.1.2.c]

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1	Kiến thức		
MT2	Kỹ năng		
MT2.1	Xây dựng được hệ thống HACCP, ISO 22000 trong doanh nghiệp.	3	[1.2.2.1] [1.2.2.2]
MT2.2	Vận hành được hệ thống HACCP, ISO 22000 trong doanh nghiệp. Ghi được các biểu mẫu của HACCP, ISO 22000.	3	
MT2.3	Xây dựng và vận hành được 5S trong công ty sản xuất thực phẩm.	4	
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	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	[2.1.4]
CĐR1.2	Trình bày được nội dung của hệ thống quản lý chất lượng HACCP.	2	
CĐR1.3	Trình bày được nội dung của hệ thống ISO 22000.	4	
CĐR1.4	Trình bày được nội dung của 5S.	5	
CĐR2	Kỹ năng		
CĐR2.1	Nhận biết được môi trường làm việc, vị trí công việc của kỹ sư thực phẩm.		
CĐR2.2	Xây dựng được hệ thống HACCP, ISO 22000 trong doanh nghiệp.	3	[2.2.1] [2.2.2]
CĐR2.3	Vận hành được hệ thống HACCP, ISO 22000 trong doanh nghiệp. Ghi được các biểu mẫu của HACCP, ISO 22000.	3	[2.2.4] [2.2.5]

CDR học phần	Mô tả	Thang đo Bloom	Phân bổ CDR học phần trong CTĐT
CDR2.4	Xây dựng và vận hành được 5S trong công ty sản xuất thực phẩm.	4	
CDR3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
CDR3.1	Có năng lực làm việc độc lập, làm việc theo nhóm và chịu trách nhiệm công việc.	2	[2.3.1]
CDR3.2	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	[2.3.2] [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									
		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	<p>Phần 1. TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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				2	3
2	<p>Phần 2. HỆ THỐNG HACCP TRONG CÔNG TY</p> <p>Tìm hiểu hệ thống HACCP, các bước xây dựng và quá trình vận hành HACCP tại công ty chế biến thực phẩm; cách ghi các biểu mẫu trong HACCP.</p>		2					3		2	3
3	<p>Phần 3. HỆ THỐNG ISO 22000</p> <p>Tìm hiểu hệ thống ISO 22000, các bước xây dựng và quá trình vận hành ISO 22000 tại công ty chế biến thực phẩm, cách ghi các biểu mẫu trong ISO 22000.</p>			4				3		2	3
4	<p>Phần 4. QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG THEO 5S</p> <p>Tìm hiểu công cụ 5S, các bước triển khai áp dụng 5S tại công ty chế biến thực phẩm.</p>				5				4	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
2	Báo cáo kết quả	01 điểm	80%			CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4.		01 cuốn báo cáo

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 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] Trường Đại học sao đỏ (2022), *Bài giảng cơ sở thiết kế nhà máy thực phẩm*.

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

[3] 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.

[4] TS. Ngô Phúc Hạnh (2011), *Giáo trình quản lý chất lượng*, Nhà xuất bản Khoa học và kỹ thuật.

[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

Tuần	Nội dung	Số tiết	Phương pháp dạy - học	CĐR học phần
1.	<p>Phần 1. TÌM HIỂU TỔNG QUAN VỀ CÔNG TY</p> <p>Mục tiêu phần 1: Sinh viên tìm hiểu lịch sử hình thành và phát 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. 	45 (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 nghiệm.</p> <p>Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đọc trước tài liệu: [2] Các biện pháp đảm bảo an toàn lao động. [1] 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. 	CĐR1.1 CĐR2.1 CĐR3.1 CĐR3.2

Tuần	Nội dung	Số tiết	Phương pháp dạy - học	CĐR học phần
2.	<p>Phần 2. HỆ THỐNG HACCP TRONG CÔNG TY</p> <p>Mục tiêu phần 2: Sinh viên tìm hiểu nội dung của HACCP, các bước xây dựng và vận hành HACCP, cách ghi các biểu mẫu trong hệ thống HACCP.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nội dung của HACCP. - Các bước xây dựng và vận hành HACCP. - Cách ghi các biểu mẫu trong HACCP. - Nhận xét, thảo luận. 	85 (OLT; 85TH)	<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 nghiệm.</p> <p>Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đọc trước tài liệu: [3]: Khái niệm HACCP, các loại mối nguy, quy phạm vệ sinh, quy phạm sản xuất, các bước xây dựng HACCP. - Ghi chép sổ nhật ký, viết báo cáo. 	CĐR1.2 CĐR2.2 CĐR3.1 CĐR3.2
3.	<p>Phần 3. HỆ THỐNG ISO 22000 TRONG CÔNG TY</p> <p>Mục tiêu phần 3: Sinh viên tìm hiểu nội dung của ISO 22000, các bước xây dựng và vận hành ISO 22000, cách ghi các biểu mẫu trong hệ thống ISO 22000.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nội dung của ISO 22000. - Các bước xây dựng và vận hành ISO 22000. - Cách ghi các biểu mẫu trong ISO 22000. - Nhận xét, thảo luận. 	100 (OLT; 100TH)	<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 nghiệm.</p> <p>Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đọc trước tài liệu: [5]: Khái niệm ISO, các nội dung của ISO 22000, vận hành, kiểm soát mối 	CĐR1.3 CĐR2.3 CĐR3.1 CĐR3.2

Tuần	Nội dung	Số tiết	Phương pháp dạy - học	CĐR học phần
			nguy, hành động khắc phục, phòng ngừa. - Ghi chép sổ nhật ký, viết báo cáo.	
4.	<p>Phần 4. QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG THEO 5S</p> <p>Mục tiêu phần 3: Sinh viên tìm hiểu nội dung của 5S, các bước triển khai áp dụng 5S, kiểm tra và đánh giá hiệu quả của 5S.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nội dung của 5.S - Các bước triển khai, áp dụng 5S. - Đánh giá hiệu quả thực hiện 5S. - Nhận xét, thảo luận. 	40 (OLT; 40TH)	<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 nghiệm.</p> <p>Sinh viên:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đọc trước tài liệu: [4]: Quản lý chất lượng theo 5S, các bước triển khai áp dụng 5S. - Ghi chép sổ nhật ký, viết báo cáo. 	CĐR1.4 CĐR2.4 CĐR3.1 CĐR3.2

Hải Dương, ngày 09 tháng 8 năm 2022

**KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG**



TS. Nguyễn Thị Kim Nguyên

TRƯỞNG KHOA



Hoàng Thị Hòa

TRƯỞNG BỘ MÔN



Bùi Văn Tú