|  |  |
| --- | --- |
| TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** |
| **KHOA KỸ THUẬT – CÔNG NGHỆ** | **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |
|  |  |

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

1. **Thông tin về học phần**

Tên học phần: **Quản lý chất lượng thực phẩm (Food Quality Manegement)**

* Mã học phần: FOT449
* Số tín chỉ: 3 (3/0/6)
* Bậc đào tạo: Đại học
* Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Tự chọn
* Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Sinh học đại cương, Vi sinh học, Vệ sinh và an toàn thực phẩm
* Đơn vị phụ trách: Khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ
* Số giờ tín chỉ: 45, trong đó:
* Lý thuyết: 45 (1 tín chỉ LT = 15 tiết)
* Thực hành: 00 (1 tín chỉ TH = 30 tiết)
* Thực tập: 00 (1 tín chỉ TT = 60 giờ TT tại cơ sở)
* Đồ án/ Khóa luận 00 (1 tín chỉ ĐA/KL = 45 giờ làm ĐA/KL)
1. **Thông tin về giảng viên**

Giảng viên 1:

* Họ và tên: Phạm Thị Hồng Loan
* Chức danh, học vị: Thạc sĩ

Giảng viên 2:

* Họ và tên:
* Chức danh, học vị:
1. **Tóm tắt nội dung học phần**

Học phần gồm 9 chương, cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về chất lượng thực phẩm và các phương pháp để quản lý chất lượng thực phẩm. Các kiến thức cơ bản về các hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm đang được áp dụng trong các nhà máy sản xuất thực phẩm như: HACCP, ISO 9000, ISO 22000, 5S, SA 8000... Đồng thời học phần còn rèn kỹ năng cần thiết cho người học để tiến hành các hoạt động quản lý chất lượng thực phẩm trong nhà máy.

1. **Mục tiêu của học phần**

Học phần có những mục tiêu:

* Cung cấp cho người học những kiến thức chuyên môn về chất lượng thực phẩm, các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm giúp kiểm soát được vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm.
* Phân tích và xác định được các vấn đề trong các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm đang được áp dụng.
* Trang bị kiến thức và kỹ năng giúp người học triển khai và quản lý các hệ thống đảm bảo chất lượng tại các nhà máy thực phẩm.
* Phát triển ý thức cộng đồng và tác phong công nghiệp; năng lực tự chủ; kỹ năng làm việc nhóm và tự tổ chức công việc.
1. **Chuẩn đầu ra của học phần**

| **Mã CĐR** | **Nội dung chuẩn đầu ra**(Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom) |
| --- | --- |
| **Kiến thức** |
| CLO1 | Trình bày được những khái niệm, thuật ngữ về chất lượng thực phẩm và các phương pháp để quản lý chất lượng thực phẩm.  |
| CLO2 | Trình bày được những nguyên tắc chung và tóm tắt được các yêu cầu của các hệ thống quản lý chất lượng như: HACCP, ISO 9000, ISO 22000, ... |
| CLO3 | Trình bày được các nguyên tắc xây dựng, trình tự các bước tiến hành xây dựng và triển khai các hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm. |
| **Kỹ năng** |
| CLO4 | Phân tích được các yêu cầu của các hoạt động quản lý chất lượng tại các nhà máy để xây dựng một số thủ tục, tiêu chuẩn cơ sở của sản phẩm theo các yêu cầu pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm. |
| CLO5 | Phân tích, xác định và xây dựng được các chiến lược để kiểm soát các điểm CCP nhằm kiểm soát các mối nguy ảnh hưởng đến vệ sinh an toàn thực phẩm trong một quy trình sản xuất thực phẩm. |
| CLO6 | Vận dụng được các nguyên tắc, các chương trình tiên quyết GMP, SSOP, để xây dựng kế hoạch HACCP của một quy trình sản xuất cụ thể. |
| **Mức độ tự chủ và trách nhiệm** |
| CLO7 | Tự trao dồi kiến thức, kinh nghiệm và đạo đức nghề nghiệp. |
| CLO8 | Năng lực chủ động; lập kế hoạch; đánh giá và cải tiến các vấn đề chuyên môn. |
| CLO9 | Ý thức cộng đồng và tác phong công nghiệp; quản lý thời gian; thành lập, phân công và hỗ trợ lẫn nhau trong quá trình làm việc nhóm. |

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và Chuẩn đầu ra học phần**

| **Chuẩn đầu ra** | **PLO1** | **PLO2** | **PLO3** | **PLO4** | **PLO5** | **PLO6** | **PLO7** | **PLO8** | **PLO9** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| CLO1 | X | X | X |  |  |  |  | X |  |
| CLO2 | X | X | X |  |  |  |  | X |  |
| CLO3 | X | X | X |  | X |  |  | X |  |
| CLO4 | X |  |  | X |  |  | X |  | X |
| CLO5 |  | X |  | X | X | X | X | X | X |
| CLO6 |  | X | X | X | X |  | X | X | X |
| CLO7 |  | X |  | X |  |  | X |  | X |
| CLO8 |  | X | X | X | X |  |  | X | X |
| CLO9 |  |  |  |  |  | X | X |  | X |

***Ghi chú: PLOs*** *(Programme Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra cấp CTĐT*

 ***CLOs*** *(Course Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra học phần*

1. **Nội dung chi tiết của học phần**

**6.1. Lý thuyết**

| **Chương** | **Nội dung** | **Đáp ứng CLOs** |
| --- | --- | --- |
| **Chương 1**  | **Khái niệm về chất lượng thực phẩm**  | CLO1, CLO4CLO7, CLO8CLO9 |
| 1.1. | Khái niệm về thực phẩm  |
| 1.2. | Các thuộc tính của thưc phẩm |
| 1.3. | Khái niệm về chất lượng thực phẩm |
| 1.4. | Các yếu tố cấu thành chất lượng thực phẩm |
| **Chương 2** | **Phương thức quản lý chất lượng thực phẩm** | CLO1, CLO3CLO4, CLO7CLO8, CLO9 |
| 2.1 | Định Nghĩa |
| 2.2 | Kiểm tra, kiểm soát và đảm bảo chất lượng |
| 2.3 | Quản trị chất lượng toàn diện |
| 2.4 | Hệ thống quản trị chất lượng toàn diện |
| **Chương 3** | **Đảm bảo chất lượng thực phẩm** | CLO1, CLO2CLO4, CLO6CLO7, CLO8CLO9 |
| 3.1 | Các phương pháp đảm bảo chất lượng thực phẩm |
| 3.2 | Các yếu tố ảnh hưởng chất lượng thực phẩm khi sản xuất |
| 3.3 | Thiết lập SSOP và kiểm soát sản xuất thực phẩm |
| 3.4 | Quản lý sản xuất thực phẩm |
| **Chương 4** | **Phương thức sản xuất nông nghiệp bền vững** **GAP** | CLO2, CLO4CLO7, CLO8CLO9 |
| 4.1 | Giới thiệu phương thức sản xuất nông nghiệp bền vững  |
| 4.2 | Nguyên tắc và nội dung GAP |
| 4.3 | Các phương pháp thực hiện GAP |
| **Chương 5** | **Quản lý chất lượng theo ISO 9000** | CLO2, CLO3CLO4, CLO7CLO8, CLO9 |
| 5.1 | Định nghĩa |
| 5.2 | Thuật ngữ, hệ thống tài liệu |
| 5.3 | Nguyên tắc và yêu cầu hệ thống khi thực hiện ISO 9000:2015 |
| 5.4 | Xây dựng hệ thống tài liệu theo tiêu chuẩn ISO 9000:2015 |
| **Chương 6** | **Tiêu chuẩn trách nhiệm xã hội SA 8000** | CLO2, CLO4CLO7, CLO8CLO9 |
| 6.1 | Quản lý nguồn nhân lực |
| 6.2 | Trách nhiệm xã hội |
| 6.3 | Mục tiêu và yêu cầu thực hiện SA 8000 |
| **Chương 7**  | **Nguyên tắc 5S** | CLO2, CLO4CLO7, CLO8CLO9 |
| 7.1 | Định nghĩa |
| 7.2 | Nguyên tắc và yêu cầu thực hiện 5S |
| **Chương 8** | **Hệ thống đảm bảo an toàn thực phẩm theo HACCP** | CLO2, CLO3CLO4, CLO5CLO6, CLO7CLO8, CLO9 |
| 8.1 | Định nghĩa |
| 8.2 | Nguyên tắc và các bước thực hiện HACCP |
| 8.3 | Cây quyết định HACCP |
| **Chương 9** | **Quản lý chất lượng theo ISO 22000** | CLO2, CLO3CLO4, CLO5CLO6, CLO7CLO8, CLO9 |
| 9.1 | Định nghĩa |
| 9.2 | Thuật ngữ, hệ thống tài liệu |
| 9.3 | Nguyên tắc và yêu cầu hệ thống khi thực hiện ISO 22000:2018 |
| 9.4 | Xây dựng hệ thống TCVN ISO 22000:2018 |

**6.2. Thực hành**

|  | **Nội dung** | **Đáp ứng CLOs** |
| --- | --- | --- |
| **6.2.1.** | **Bài tập cá nhân** | CLO2, CLO3, CLO4, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9 |
|  | Xây dựng quy phạm sản xuất GMP và quy phạm vệ sinh chuẩn SSOP cho một công đoạn nào đó trong quy trình sản xuất một sản phẩm thực phẩm nào đó. |
| **6.2.2.** | **Bài tập nhóm** | CLO2, CLO3, CLO4, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9 |
|  | Nhận dạng mối nguy và xác định các CCP cho một qui trình sản xuất thực phẩm cụ thể. |

1. **Phân bổ thời gian theo tiết và điều kiện thực hiện**

| **Chương** | **Tên chương** | **Số tiết tín chỉ** | **Ghi chú** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lý thuyết** | **Bài tập** | **Thực hành** | **Tự học** | **Tổng** |
| 1 | Khái niệm về chất lượng thực phẩm | 2 | 0 | 0 | 5 | 7 |  |
| 2 | Phương thức quản lý chất lượng thực phẩm | 2 | 0 | 0 | 5 | 7 |  |
| 3 | Đảm bảo chất lượng thực phẩm | 5 | 0 | 0 | 10 | 15 |  |
| 4 | Phương thức sản xuất nông nghiệp bền ­vững GAP | 3 | 0 | 0 | 5 | 8 |  |
| 5 | Quản lý chất lượng theo ISO 9000 | 10 | 0 | 0 | 20 | 30 |  |
| 6 | Tiêu chuẩn trách nhiệm xã hội SA 8000 | 3 | 0 | 0 | 5 | 8 |  |
| 7 | Nguyên tắc 5S | 2 | 0 | 0 | 5 | 7 |  |
| 8 | Hệ thống đảm bảo an toàn thực phẩm theo HACCP | 13 | 0 | 0 | 20 | 33 |  |
| 9 | Quản lý chất lượng theo ISO 22000 | 5 | 0 | 0 | 15 | 20 |  |
| **Tổng** | **45** | **0** | **0** | **90** | **135** |  |

1. **Phương pháp giảng dạy**

Giảng viên giảng dạy với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

* + Thuyết trình
	+ Đọc và tóm lược nội dung tài liệu
	+ Động não nhanh (bài tập tư duy cá nhân)
	+ Giao bài đọc về nhà
	+ Hướng dẫn tự học
	+ Thảo luận nhóm

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp giảng dạy**

| **Phương pháp giảng dạy** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** | **CLO4** | **CLO5** | **CLO6** | **CLO7** | **CLO8** | **CLO9** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Thuyết trình  | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Đọc và tóm lược nội dung tài liệu | X | X | X | X | X |  |  |  |  |
| Động não nhanh (bài tập tư duy cá nhân) |  |  |  | X | X | X | X | X |  |
| Giao bài đọc về nhà |  |  |  |  |  | X | X | X | X |
| Hướng dẫn tự học | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Thảo luận nhóm |  |  |  |  |  | X | X | X | X |

1. **Phương pháp học tập**

Sinh viên học tập với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

* + Làm việc nhóm
	+ Tự học, tự nghiên cứu
	+ Tìm kiếm thông tin/tài liệu

 **Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp học tập**

| **Phương pháp học tập** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** | **CLO4** | **CLO5** | **CLO6** | **CLO7** | **CLO8** | **CLO9** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Làm việc nhóm |  |  |  | X | X | X | X | X | X |
| Tự học, tự nghiên cứu | X | X | X | X | X | X | X | X |  |
| Tìm kiếm thông tin/tài liệu | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

1. **Nhiệm vụ của sinh viên**
	* Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.
	* Tham gia đầy đủ các giờ lên lớp (sinh viên chỉ được vắng mặt tối đa 20% thời gian lên lớp của học phần).
	* Đọc tài liệu tham khảo bắt buộc và bổ trợ do giảng viên giới thiệu.
	* Hoàn thành đầy đủ các bài tập cá nhân, bài tập nhóm.
	* Tham gia kỳ thi kết thúc học phần.
2. **Thang điểm đánh giá:** Điểm đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến 1 chữ số thập phân.
3. **Phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập**

Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:

* *Điểm đánh giá quá trình: trọng số 40% bao gồm:*
	1. Điểm chuyên cần: tham gia đầy đủ buổi học, trọng số 10%.
	2. Điểm kiểm tra thường xuyên: bài tập/tiểu luận và thuyết trình, trọng số 30%.
* *Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%*

Hình thức thi: trắc nghiệm/tự luận

**Ma trận quan hệ giữa Chuẩn đầu ra và phương pháp kiểm tra, đánh giá**

| **Hình thức đánh giá** | **CLO1** | **CLO2** | **CLO3** | **CLO4** | **CLO5** | **CLO6** | **CLO7** | **CLO8** | **CLO9** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bài tập/Tiểu luận |  |  |  | X | X | X | X |  |  |
| Thuyết trình | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Trắc nghiệm | X | X | X | X | X | X |  | X |  |
| Dự lớp | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

1. **Tài liệu phục vụ cho học phần (các tài liệu xuất bản từ năm 2017 trở lại đây và cung cấp được cho Trung tâm Học liệu nơi đặt tài liệu)**

**13.1. Tài liệu chính**

* Đống Thị Anh Đào, Quản lý chất lượng thực phẩm, NXB Đại Học Quốc Gia TP.HCM, 2016.
* Nguyễn Tiến Lực, Nguyễn Đặng Mỹ Duyên, Quản lý chất lượng thực phẩm, NXB Đại Học Quốc Gia TP.HCM, 2016.

**13.2. Tài liệu tham khảo**

* André Gordon, Food Safety and Quality Systems in Developing Countries: Volume III: Technical and Market Considerations, 2020.

*TP.Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 09 năm 2023*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Duyệt** | **Trưởng Bộ môn**(Ký và ghi rõ họ tên) | **Giảng viên biên soạn**(Ký và ghi rõ họ tên)Phạm Thị Hồng Loan |