TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHIỆP THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

KHOA CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

Trình độ đào tạo: Đại học

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chungvề học phần

Tên học phần: Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm

Tên tiếng Anh: Quality Assurance & Food Laws

Bộ môn phụ trách: Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

Mã học phần: 22200070

Loại học phần:

Giáo dục đại cương ☐		Giáo dục chuyên nghiệp ☒			
Bắt buộc ☐	Tự chọn ☐	Cơ sở ngành ☐		Chuyên ngành ☒	
		Bắt buộc ☐	Tự chọn ☐	Bắt buộc ☒	Tự chọn ☐

Số tín chỉ: 2 (2,0,4)

Phân bố thời gian:

- Tổng số tiết : 90 tiết
- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số tiết tự học : 60 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Vệ sinh an toàn thực phẩm (22200001); Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019);
- Học phần song hành: Không.

2. Mục tiêu học phần:

Học phần "Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm" trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về đảm bảo chất lượng, hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, các quy định trong Luật thực phẩm Việt Nam và quốc tế.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra (CĐR) chi tiết của học phần như sau:

- LO 1: Áp dụng được các kiến thức cơ bản về đảm bảo chất lượng, các kiến thức về hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000 và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, các quy định của pháp luật Việt Nam và quốc tế về lĩnh vực thực phẩm
- LO 2: Xác định, phân tích và đề xuất được biện pháp đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo các quy định
- LO 3: Đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, các qui định về đảm bảo

chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm nói chung

- LO 4: Chủ động, thuần thục kỹ năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu, văn bản luật và các tiêu chuẩn quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm
- LO 5: Thuần thục kỹ năng truyền đạt vấn đề, làm việc nhóm, khả năng làm việc độc lập trong quá trình triển khai các yêu cầu của luật thực phẩm và các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm
- LO 6: Áp dụng kỹ năng ngoại ngữ, tin học trong quá trình nghiên cứu các tiêu chuẩn quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, các quy định pháp luật về thực phẩm
- LO 7: Hình thành ý tưởng, thiết lập kế hoạch và triển khai các yêu cầu của luật thực phẩm, thực hiện một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm cho một quy trình sản xuất sản phẩm cụ thể, phù hợp với yêu cầu của các tiêu chuẩn.

4. Nội dung học phần:

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Khái niệm cơ bản, các yếu tố ảnh hưởng, các phương thức quản lý chất lượng;
- Hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001;
- Hệ thống phân tích mối nguy và các điểm kiểm soát tới hạn (HACCP Codex);
- Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, BRC, FSSC 22000;
- Luật định về sản phẩm thực phẩm, các quy định kiểm tra, thanh tra vệ sinh an toàn thực phẩm tại Việt Nam;
- Luật thực phẩm quốc tế.

4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian*(tiết hoặc giờ)*			
		Tổng	**Lý thuyết**	**TN/TH**	**Tự học**
1.	Mở đầu về đảm bảo chất lượng	6	2	0	4
2.	Đảm bảo chất lượng thực phẩm	18	6	0	12
3.	Đảm bảo an toàn thực phẩm	42	14	0	28
4.	Luật thực phẩm tại Việt Nam	18	6	0	12
5.	Luật thực phẩm Quốc tế	6	2	0	4
Tổng		**120**	**30**	**0**	**60**

4.3. Nội dung chi tiết của học phần:

Chương 1. Mở đầu về đảm bảo chất lượng

1.1. Khái niệm

1.1.1. Thực phẩm

1.1.2. Chất lượng

1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng

1.3. Chi phí chất lượng

1.4. Một số phương thức quản lý chất lượng

Chương 2. Đảm bảo chất lượng thực phẩm

2.1. Nguồn gốc ISO

2.2. Nguyên tắc quản lý chất lượng

2.3. Phạm vi áp dụng

2.4. Lợi ích áp dụng hệ thống quản lý chất lượng ISO 9001

2.5. Các điều khoản áp dụng

Chương 3. Đảm bảo an toàn thực phẩm

3.1.Lịch sử HACCP và sự hình thành các tiêu chuẩn dựa trên nền HACCP

3.2.Tiêu chuẩn TCVN 5603:2008

3.3.Tiêu chuẩn BRC Global Standards for Food

3.4. Tiêu chuẩn ISO 22000

3.5. Tiêu chuẩn FSSC 22000

Chương 4. Luật thực phẩm tại Việt Nam

4.1. Luật an toàn thực phẩm

4.2. Luật định về thực phẩm

4.2.1. Lĩnh vực rượu, bia, nước giải khát...

4.2.2. Lĩnh vực nước tinh khiết, thực phẩm chức năng...

4.2.3. Lĩnh vực rau củ quả, thủy sản, muối, mật ong..

Chương 5. Luật thực phẩm quốc tế

5.1. Luật thực phẩm tại châu Âu

5.2. Luật thực phẩm tại Mỹ

5.3. Luật thực phẩm của một số nước khác

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CĐR	Chuyên cần (5%)	Thảo luận nhóm (10%)	Bài tập (15%)	Tiểu luận (20 %)	Thi cuối kỳ (50%)
LO1	x	x	x	x	x
LO2	x	x	x	x	x
LO3	x	x	x	x	x

Các CĐR	Chuyên cần (5%)	Thảo luận nhóm (10%)	Bài tập (15%)	Tiểu luận (20 %)	Thi cuối kỳ (50%)
LO4			x	x	x
LO5	x	x	x	x	x
LO6		x	x	x	
LO7	x	x	x	x	x

– Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Nội dung	Thời điểm	Công cụ kiểm tra	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Quá trình				**50**	
Chuyên cần	Suốt quá trình học		LO1, LO2, LO3, LO5, LO7	5	Số I.1
Thảo luận nhóm	Suốt quá trình học		LO1, LO2, LO3, LO5, LO6, LO7	10	Số I.2
Bài tập 1: Lựa chọn một sản phẩm thực phẩm, xây dựng sơ đồ các bộ phận trong nhà máy, xác định các điều khoản trong ISO 9001:2015 liên quan đến một bộ phận trong nhà máy (yêu cầu 1 nhóm 3 – 5 sinh viên).	Tuần 3	Bài tập nhóm trên lớp	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7	5	Số I.3, I.4, I.5
Bài tập 2: So sánh các điều kiện tiên quyết, chương trình tiên quyết, kế hoạch HACCP của các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	Tuần 7	Bài tập về nhà	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7	5	Số I.3, I.4, I.5
Bài tập 3: Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở; xây dựng bộ hồ sơ công bố sản phẩm; xây dựng bộ hồ sơ cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện cho sản phẩm đã chọn Bài tập 1.	Tuần 11	Bài tập nhóm trên lớp	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7	5	Số I.3, I.4, I.5
Tiểu luận: Xây dựng kế hoạch HACCP cho quy trình sản xuất thực phẩm đã lựa chọn ở Bài tập 1.	Tuần 14	Bài báo cáo tiểu luận và bài thuyết trình	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7	20	Số I.3, I.4, I.5
Thi cuối kỳ				**50**	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 5% câu hỏi - Chương 2: 25% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	Thi trắc nghiệm	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO7		Theo thang điểm của đề thi

Nội dung	Thời điểm	Công cụ kiểm tra	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
- Chương 3: 40% câu hỏi - Chương 4: 25% câu hỏi - Chương 5: 5 % câu hỏi					

6. Giảng dạy và học tập:

– Ma trận phương pháp giảng dạy và học tập để đáp ứng chuẩn đầu ra học phần:

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần						
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6	LO7
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x				x	x
Diễn trình	Quan sát, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x				x	x
Vấn đáp	Vấn đáp	15	x			x	x	x	x
Thảo luận	Thảo luận	15	x			x	x	x	x
Giải quyết tình huống (bài tập)	Giải quyết tình huống (bài tập)	10	x	x	x	x	x	x	x
Dạy học theo dự án (tiểu luận)	thực hiện dự án (tiểu luận)	10	x	x	x	x	x	x	x

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

– Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;

– Chuẩn bị cho bài giảng: Sinh viên đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp và yêu cầu;

– Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được cung cấp trên e-classroom;

– Hoàn thành các bài tập, tiểu luận trên lớp và về nhà theo yêu cầu;

– Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần;

– Thái độ: tích cực, chủ động.

8. Tài liệu học tập:

8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Khoa Công nghệ Thực phẩm. *Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm*. Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM (Lưu hành nội bộ), 2017.

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. Nguyễn Quang Toản, *TQM & ISO9000*, NXB Thống kê, 296 trang, 1996

[2] Nguyễn Song Bình, Trần Thị Thu Hà, *Quản lý chất lượng toàn diện*, NXB Khoa học kỹ thuật 2006.

[3] Inteaz Alli, *Food Quality Assurance- Principles and Practices*, CRC Press LLC, 2004.

9. Hướng dẫn thực hiện:

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 08DH;

– Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của sinh viên.

– Sinh viên: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

– Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần.