

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN HỆ THỐNG PHÂN TÍCH MỐI NGUY VÀ ĐIỂM KIỂM SOÁT TỚI HẠN (HACCP)

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)

Tên học phần (tiếng Anh): Hazard analysis and critical control point (HACCP)

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102021

Mã tự quản: 05202183

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành.

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (1,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 15 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết

– Số giờ tự học : 45 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: không

– Học phần học trước: Vệ sinh an toàn thực phẩm (0101006535)

– Học phần song hành: không

Hình thức giảng dạy: ☐ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☒ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

TT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Đỗ Thị Lan Nhi	nhidtl@huit.edu.vn	Khoa CNTP- HUIT
2.	TS. Nguyễn Công Bình	binhnc@huit.edu.vn	Khoa CNTP- HUIT
3.	TS. Phạm Viết Nam	nampv@huit.edu.vn	Khoa CNTP- HUIT
4.	ThS. Nguyễn Hoàng Anh	anhnh@huit.edu.vn	Khoa CNTP- HUIT
5.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	minhntt@huit.edu.vn	Khoa CNTP- HUIT
6.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhtt@huit.edu.vn	Khoa CNTP- HUIT
7.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@huit.edu.vn	Khoa CNTP- HUIT
8.	ThS. Lâm Hoàng Quân	hoangquan2606@gmail.com	Thỉnh giảng
9.	ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Trang	trangntq2017@gmail.com	Thỉnh giảng

10.	ThS. Trần Thị Diệu Thường	Ttdthuong84@gmail.com	Thỉnh giảng
-----	---------------------------	-----------------------	-------------

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP)” là học phần thứ ba trong chuỗi các học phần về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (Vệ sinh an toàn thực phẩm, Luật và tiêu chuẩn thực phẩm, Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP...). Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về về nhận dạng mối nguy, đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm theo các 12 bước và 07 nguyên tắc HACCP Codex, các yêu cầu về chương trình tiên quyết PRP cho nhà máy thực phẩm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần		Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO2.3	CLO1(*)	CLO1.1(*)	Phân tích mối nguy ATTP đặc thù cho các nhóm sản phẩm và xác định mức chấp nhận của mối nguy	C4
		CLO1.2(*)	Áp dụng các biện pháp kiểm soát cho các mối nguy đáng kể	C3
PLO4	CLO2		Thực hiện thuần thục việc tìm kiếm, hệ thống hóa thông tin, tổng hợp tài liệu chuyên ngành (về mối nguy, các quy định luật và khoa học về mức chấp nhận của mối nguy trong thực phẩm, các biện pháp kiểm soát thông dụng...)	P3
PLO8.2	CLO3(*)		Thực hiện được phân tích mối nguy và xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy bằng cách áp dụng kiến thức, kỹ năng đã học trong bối cảnh và sản phẩm cụ thể	R2

Ghi chú: (*) Chuẩn đầu ra của học phần (CLO) sử dụng để đánh giá chuẩn đầu ra của CTĐT

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Nhận dạng mối nguy và	CLO 1.1*, CLO 1.2*	5	2	11

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
	đánh giá rủi ro				
2.	12 bước thực hiện HACCP	CLO1.1*, CLO1.2*	5	6	13
3.	Chương trình tiên quyết	CLO1.1*, CLO1.2*	5	2	11
4.	Thực hành xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo HACCP cho một QTSX cụ thể	CLO2, CLO3*	0	20	10
Tổng			15	30	45

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Nhận dạng mối nguy và Đánh giá rủi ro

- 2.1. Khái niệm mối nguy và rủi ro
- 2.2. Phân loại mối nguy
- 2.3. Các mối nguy đặc thù cho các nhóm thực phẩm
- 2.4. Mức chấp nhận của mối nguy quy định
- 2.5. Phương pháp đánh giá rủi ro & xác định mối nguy đáng kể, cần kiểm soát

Chương 2. 12 bước thực hiện HACCP

- 2.1. Lịch sử HACCP và sự hình thành các tiêu chuẩn dựa trên nền HACCP
- 2.2. Giới thiệu sự ra đời và mục tiêu của HACCP
- 2.3. Các bước thực hiện HACCP
 - 2.3.1 Bước 1- Thành lập nhóm HACCP
 - 2.3.2 Bước 2- Mô tả sản phẩm
 - 2.3.3 Bước 3- Xác định mục đích sử dụng của sản phẩm
 - 2.3.4. Bước 4- Xây dựng sơ đồ dây chuyền sản xuất
 - 2.3.5. Bước 5- Thẩm tra sơ đồ dây chuyền sản xuất
 - 2.3.6. Bước 6- Phân tích mối nguy
 - 2.3.7. Bước 7- Xác định các điểm kiểm soát tới hạn CCP
 - 2.3.8. Bước 8- Xác định giới hạn tới hạn cho từng CCP
 - 2.3.9. Bước 9- Thiết lập hệ thống giám sát cho từng CCP
 - 2.3.10. Bước 10- Thiết lập các hành động khắc phục
 - 2.3.11. Bước 11- Thiết lập các thủ tục kiểm tra xác nhận
 - 2.3.12. Bước 12- Thiết lập hệ thống tài liệu và hồ sơ

Chương 3. Chương trình tiên quyết

3.1. Khái niệm chương trình tiên quyết

3.2. Các yêu cầu chương trình tiên quyết theo HACCP Codex

Chương 4. Thực hành xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm cho 1 sản phẩm cụ thể

4.1. Thành lập nhóm HACCP

4.2. Mô tả sản phẩm

4.3. Xác định mục đích sử dụng của sản phẩm

4.4. Xây dựng sơ đồ dây chuyền sản xuất

4.5. Thăm tra sơ đồ dây chuyền sản xuất

4.6. Phân tích môi nguy

4.7. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn CCP

4.8. Xác định giới hạn tới hạn cho từng CCP

4.9. Thiết lập hệ thống giám sát cho từng CCP

4.10. Thiết lập các hành động khắc phục

4.11. Thiết lập các thủ tục kiểm tra xác nhận

4.12. Thiết lập hệ thống tài liệu và hồ sơ

4.13. Thực hành theo từng bước.

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1.1* CLO1.2*	CLO2		CLO3*
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	x			
Minh họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi	x			
Vấn đáp	Vấn đáp	x	x		
Bài tập thực hành 12 bước HACCP	Đọc tài liệu, tổng hợp kiến thức, áp dụng thực tế	x	x		x

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1.1* CLO1.2*	CLO2		CLO3*
Hướng dẫn người học tìm kiếm các thông tin về mối nguy và các biện pháp kiểm soát	Tìm kiếm các thông tin về mối nguy và các biện pháp kiểm soát, đặt câu hỏi làm rõ	x	x		

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
QUÁ TRÌNH				
Chuyên cần		Không đánh giá chuẩn đầu ra	5%	
<i>Bài tập cá nhân</i> : Hoàn thành các bài tập/ kiểm tra trong lớp và hoặc trên e-classroom	Suốt quá trình học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	10%	
<i>Bài tập 1</i> : Trắc nghiệm	Cuối chương 3	CLO1.1*	5%	Theo thanh điểm đề thi
<i>Bài tập 2</i> : Phân tích mối nguy và xác định CCP	Cuối chương 2	Không đánh giá chuẩn đầu ra	10%	
<i>Bài tập 3</i> : Thực hành xây dựng kế hoạch HACCP cho các sản phẩm thực phẩm cụ thể	Chương 4	CLO2, CLO3*	20%	Theo yêu cầu của đề bài
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: CLO1.1*: 40% CLO1.2*: 60%	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1*, CLO 1.2*	50	Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] TCVN 5603:2023- Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm.

[1] IFC- *Cẩm nang an toàn thực phẩm- Hướng dẫn thực tế để xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm vững mạnh*, World Bank, 2020

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02-02:2009/BNNPTNT về cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản – chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành

[2] Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02-01:2009/BNNPTNT về cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản – điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành

[3] Sara Mortimore-*HACCP A Practical approach*- Springer- 2013

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc 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 giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đại ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 15ĐH, năm học 2024-2025;

– 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 người học;

– Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – 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;

– Người học: 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.

11. PHÊ DUYỆT

☒ Phê duyệt lần đầu

☐ Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/08/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan
Duy

Ngô Duy Anh Triết

Đỗ Thị Lan Nhi