

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Đảm bảo chất lượng thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food Quality Assurance

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102417

Mã tự quản: 05202250

Thuộc khối kiến thức: Chuyên sâu đặc thù

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng & 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: Thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu (0101100058)

– Học phần song hành: không

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

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	TS. Trịnh Hoài Thanh	thanhth@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
2.	TS. Dương Hữu Huy	huydh@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
3.	TS. Nguyễn Văn Anh	anhnv@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
4.	ThS. Trần Đức Duy	duytd@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Đảm bảo chất lượng thực phẩm” thuộc khối kiến thức chuyên sâu đặc thù. Đây là học phần bắt buộc đối với người học. Học phần này cần kiến thức của các môn học như Xác suất thống kê trong sản xuất, công nghệ, kỹ thuật (CNTP) (0101101931), thiết kế thí nghiệm và xử lý số liệu (0101100058) trước khi tham gia học. Thông qua học phần, người học sẽ được trang bị cho người học các khái niệm về về quản lý chất lượng và quy trình giúp cho quá trình sản xuất đạt chất lượng cao và an toàn hệ. Các kiến thức được trang bị gồm có là hệ thống quản lý ISO 9000; kiến thức và kỹ năng sử dụng các công cụ quản lý chất lượng cơ bản trong kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CDR của CTĐT	CDR học phần		Mô tả CDR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO 1.1	CLO1	CLO1	Áp dụng kiến thức toán thống kê, ứng dụng tin học vào việc sử dụng các công cụ quản lý chất lượng như lưu đồ, phiếu kiểm tra, biểu đồ kiểm soát và biểu đồ tần số để giải quyết các vấn đề thực tế trong ngành thực phẩm.	C3
PLO2.3	CLO2	CLO2.1	Phân tích và so sánh sự khác biệt và mối quan hệ giữa các khái niệm kiểm soát chất lượng, đảm bảo chất lượng, và quản lý chất lượng, bao gồm việc xác định các mục tiêu, phương pháp, quy trình, và vai trò của từng khái niệm trong hệ thống quản lý chất lượng tổng thể.	C4
		CLO2.2	Phân tích và đánh giá các phương pháp và công cụ đảm bảo chất lượng phục vụ trong kiểm soát chất lượng thực phẩm	C4
PLO 3.3	CLO3	CLO3	Áp dụng tư duy hệ thống để phân tích và giải quyết các vấn đề liên quan đến chất lượng trong nghiên cứu và sản xuất thực phẩm. Sử dụng các công cụ và kỹ thuật phân tích dữ liệu như lưu đồ, biểu đồ kiểm soát và biểu đồ Pareto để cải tiến quy trình và đảm bảo chất lượng sản phẩm.	P3

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.	Giới thiệu về đảm bảo chất lượng và Quản lý chất lượng	CLO2.1	2	0	4
2.	Giới thiệu các công cụ quản lý chất lượng	CLO1, CLO2.1	3	10	11
3.	Lưu đồ, phiếu kiểm tra, biểu đồ kiểm soát, biểu đồ tần số	CLO1, CLO2.2, CLO3	3	10	11
4.	Biểu đồ nhân quả, biểu đồ Pareto và biểu đồ phân tán	CLO1, CLO2.2, CLO3	3	10	11
5.	Giới thiệu ISO 9001	CLO2.1	4	0	8
Tổng			15	30	45

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Giới thiệu về đảm bảo chất lượng và quản lý chất lượng

- 1.1. Định nghĩa và ý nghĩa và lịch sử và phát triển của quản lý chất lượng
- 1.2. Phân biệt đảm bảo chất lượng, kiểm soát chất lượng, quản lý chất lượng và quản lý chất lượng toàn diện TQM
- 1.3. Vấn đề và các nguyên nhân dẫn đến vấn đề
- 1.4. Quá trình và kiểm soát chất lượng theo quá trình
- 1.5. Thống kê và ứng dụng của thống kê trong kiểm soát quá trình

Chương 2. Giới thiệu các công cụ quản lý chất lượng

- 2.1. Giới thiệu các công cụ quản lý chất lượng
 - 2.1.1. Thu thập và tổ chức dữ liệu
 - 2.1.2. Phân bố chuẩn
 - 2.1.3. Các công cụ kiểm soát chất lượng và mục đích sử dụng
- 2.2. Lấy mẫu
 - 2.2.1. Các rủi ro trong lấy mẫu
 - 2.2.2. Lấy mẫu chấp nhận theo AQL
 - 2.2.3. Đường cong OC
 - 2.2.4. Thực hành xây dựng kế hoạch lấy mẫu

Chương 3. Lưu đồ, phiếu kiểm tra, biểu đồ kiểm soát, biểu đồ tần số

- 3.1. Lưu đồ theo tiêu chuẩn quốc tế ASQ (flow chart)
- 3.2. Phiếu kiểm tra (check sheet)
- 3.3. Biểu đồ kiểm soát (control chart)
- 3.4. Biểu đồ tần số (Histogram)
- 3.5. Thực hành xây dựng lưu đồ, phiếu kiểm tra, biểu đồ kiểm soát, biểu đồ tần số bằng MS Visio và MS Excel

Chương 4. Biểu đồ nhân quả, biểu đồ Pareto và biểu đồ phân tán

- 4.1. Biểu đồ nhân quả
- 4.2. Biểu đồ Pareto
- 4.3. Biểu đồ phân tán
- 4.4. Thực hành xây dựng biểu đồ nhân quả, biểu đồ Pareto và biểu đồ phân tán bằng MS Visio và MS Excel

Chương 5. Giới thiệu ISO 9001

- 5.1. Giới thiệu về bộ ISO 9000 và các tiêu chuẩn trong ISO 9000
- 5.2. Mục đích áp dụng ISO 9001
- 5.3. Các nguyên tắc quản lý chất lượng theo ISO 9001
- 5.4. Giới thiệu một số yêu cầu của ISO 9001

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CĐR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO2.1 CLO2.2	CLO1, CLO3		
Thuyết giảng	Giảng viên trình bày, sinh viên lắng nghe, tiếp nhận và phản hồi	X			
Bài tập tình huống và thực hành	Sinh viên sử dụng kiến thức đã học để đưa ra giải pháp cho vấn đề được đặt ra	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			50	
Đánh giá chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	5	I.1_05
Bài tập 1. Kiến thức về quá trình và thu thập & tổ chức dữ liệu, kiểm soát chất lượng, đảm bảo chất lượng, quản lý chất lượng	Trong khi học chương 2	CLO2.1	15	Theo thang điểm của bài kiểm tra
Bài tập 2. Kiến thức về các phương pháp lấy mẫu, phương pháp lấy mẫu chấp nhận AQL, xây dựng đường cong OC, thực hành kiến thức chương 2.	Sau chương 2	CLO1, CLO2.2	15	Theo thang điểm của bài kiểm tra
Bài tập 3. Bảy công cụ quản lý chất lượng cổ điển (7QC Tools) và thực hành kiến thức chương 3 & 4	Sau chương 4	CLO1, CLO2.2, CLO3	15	Theo thang điểm của bài kiểm tra
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ			50	
Thi trắc nghiệm, tỉ lệ câu hỏi như sau: CLO1: 10-20% câu hỏi CLO2.1: 20-30% câu hỏi CLO2.2: 10-20% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3	50	Theo thang điểm của đề thi

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
CLO3: 20-30% câu hỏi Các nội dung lý thuyết và thực hành liên quan đến các CLO trên như sau: - Kiến thức về hệ thống quản lý chất lượng, quá trình thu thập và xử lý số liệu - Các phương pháp lấy mẫu, phương pháp lấy mẫu chấp nhận, phương pháp lấy mẫu chấp nhận theo AQL, xây dựng đường cong OC. - Bảy công cụ quản lý chất lượng cổ điển. Phần mềm sử dụng: Minitab, Excel, MS. Visio				

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] *Chương trình quốc gia về nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm hàng hóa cho các doanh nghiệp Việt Nam đến năm 2020*. Bảy công cụ quản lý chất lượng. Nội dung cơ bản và hướng dẫn áp dụng. 2018.

[2] *Chương trình quốc gia về nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm hàng hóa cho các doanh nghiệp Việt Nam đến năm 2020*. Quản lý chuất lượng toàn diện. Nội dung cơ bản và hướng dẫn áp dụng. 2018.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Khoa Công nghệ thực phẩm, Kiểm soát chất lượng bằng phương pháp thống kê, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2014.

[2] Bùi Nguyên Hùng và cộng sự, Quản lý chất lượng (3rd), NXB Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2018.

[3] Pieter A. Luning, Willem J. Marcelis. Food quality management: technological and managerial principles and practices. 2020.

Food Safety. Quality Control and Management. 2024.

[4] C.O. Mohan, Elizabeth Carvajal-Millan, C.N. Ravishankar, A. K. Haghi, Food Process Engineering and Quality Assurance. 2018.

[5] Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng. TCVN ISO 9001:2015- Hệ thống quản lý chất lượng- các yêu cầu

[6] American Society for Quality (ASQ), www.asq.org

8.3. Phần mềm

[1] MS Excel, Google Sheet

[2] MS Visio, Draw.io

[3] Phần mềm thống kê: Minitab, R, ...

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- “Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết” và “Tham dự 100% giờ thực hành- thí nghiệm”;
- 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;
- Tham gia các hoạt động thực hành theo hướng dẫn của giảng viên và các yêu cầu về an toàn lao động, nội quy phòng thí nghiệm và/hoặc yêu cầu của nơi thực tập;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm, 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 Đoàn
Duy

Ngô Duy Anh Triết

Trịnh Hoài Thanh