

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO, BỒI DƯỠNG NGẮN HẠN**  
(Ban hành theo Quyết định số: /QĐ-DCT, ngày tháng năm  
của Hiệu trưởng Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm thành phố Hồ Chí Minh)

Tên chương trình: **HACCP thực phẩm**  
Mã số: **HACCP TP**

**1. Mục tiêu đào tạo**

**1.1. Mục tiêu chung:**

Cung cấp thêm các kiến thức và kỹ năng chuyên ngành công nghệ thực phẩm cho sinh viên để các em có nhiều cơ hội việc làm đúng chuyên môn khi tham gia thị trường lao động.

**1.2. Mục tiêu cụ thể**

❖ **Về kiến thức**

- Có kiến thức chuyên môn về lĩnh vực chế biến thực phẩm
- Bổ trợ thêm kiến thức đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm

❖ **Về kỹ năng**

- Có kỹ năng thực hành để thực hiện những nhiệm vụ sau:
- Lập kế hoạch phân tích, đánh giá các mối nguy trong sản xuất thực phẩm
- Phân tích và kiểm soát chất lượng sản phẩm thực phẩm

❖ **Về mức tự chủ và trách nhiệm**

Thực hiện theo quy chế chi tiêu nội bộ của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM

**2. Thời gian đào tạo:** 1 đến 3 tháng (tùy hình thức học theo yêu cầu của người học)

**3. Khối lượng kiến thức toàn khóa:** gồm 6 Chương với 30 tiết học

**4. Đối tượng chiêu sinh:** Mọi đối tượng có nhu cầu

**5. Quy trình đào tạo, điều kiện hoàn thành khóa học:**

Theo quy chế chi tiêu nội bộ của Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM

**6. Hình thức kiểm tra, đánh giá:** thi kết thúc cuối học phần

**7. Thang điểm và: 10**

**8. Văn bằng:** Chứng chỉ sơ cấp

**9. Hình thức đánh giá các học phần (nếu có) và đánh giá kết thúc khóa học**

Thi kết thúc học phần.

## 10. Hình thức công nhận sau khi tốt nghiệp

Cấp chứng chỉ của Trường

## 11. Khung chương trình đào tạo

STT	Mã khóa	Tên môn học/học phần	Số tiết		Ghi chú
			LT	TH	
1	HACCTP	HACCP thực phẩm	30	0	
Tổng số			30		

## 12. Đội ngũ thực hiện chương trình

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác	Điện thoại
1	Trần Quyết Thắng	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0988159129
2	Nguyễn Thị Quỳnh Trang	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0983655103
3	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0965350445
4	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0988460566
5	Ngô Duy Anh Triết	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0902405539
6	Nguyễn Thị Thảo Minh	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0908645497
7	Nguyễn Công Bình	Tiến sĩ	Khoa CNTP	0918505350
8	Đỗ Thị Lan Nhi	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0918204601
9	Nguyễn Hoàng Anh	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0906959639

## 13. Cơ sở vật chất thực hiện chương trình

- Phần, bảng, micro, projector, laptop, videos clip.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

## 14. Hướng dẫn thực hiện chương trình

### 14.1. Đối với các đơn vị đào tạo

- Phải nghiên cứu kỹ lưỡng chương trình đào tạo để tổ chức thực hiện đúng yêu cầu về nội dung của chương trình.

- Phân công giảng viên phụ trách từng chuyên đề/học phần và cung cấp đề cương chi tiết cho giảng viên để đảm bảo ổn định kế hoạch giảng dạy.
- Chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập cơ sở vật chất nguyên vật liệu để đảm bảo thực hiện tốt chương trình.
- Cần chú ý đến tính logic của việc truyền đạt và tiếp thu các mảng kiến thức quy định các học phần tiên quyết của các học phần bắt buộc và chuẩn bị giảng viên để đáp ứng yêu cầu giảng dạy các học phần tự chọn.

#### **14.2. Đối với giảng viên**

- Khi giảng viên được phân công giảng dạy một hoặc nhiều đơn vị học phần cần phải nghiên cứu kỹ nội dung đề cương chi tiết từng học phần để chuẩn bị bài giảng và các phương tiện đồ dùng dạy học phù hợp.
- Giảng viên phải chuẩn bị đầy đủ tài liệu học tập cung cấp cho sinh viên trước một tuần để sinh viên chuẩn bị trước khi lên lớp.
- Thực hiện giảng dạy theo đúng đề cương và kế hoạch đã phân công..

#### **14.3. Kiểm tra, đánh giá**

- Giảng viên phải kiểm soát được suốt quá trình học tập của sinh viên kể cả ở trên lớp và ở nhà.
- Việc kiểm tra đánh giá học phần là một công cụ quan trọng cần phải được tổ chức thường xuyên để góp phần nâng cao chất lượng đào tạo nên giảng viên phải thực hiện theo đúng theo qui định.
- Giảng viên phải kiên quyết ngăn chặn và chống gian lận trong tổ chức thi cử kiểm tra và đánh giá.

#### **14.4. Đối với học viên**

- Phải nghiên cứu chương trình học tập trước khi lên lớp để dễ tiếp thu bài giảng.
- Phải đảm bảo đầy đủ thời gian lên lớp để nghe hướng dẫn bài giảng của giảng viên.
- Tự giác trong khâu tự học và tự nghiên cứu đồng thời tích cực tham gia học tập theo nhóm tham dự đầy đủ các buổi seminar.
- Tích cực khai thác các tài nguyên trên mạng và trong thư viện của trường để phục vụ cho việc tự học tự nghiên cứu và làm đồ án tốt nghiệp.
- Thực hiện nghiêm túc quy chế thi cử kiểm tra đánh giá.

**PHÂN PHÊ DUYỆT CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**

*TP. HCM, ngày tháng năm 20*

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN/  
NHÓM TÁC GIẢ**

*(Ký tên, ghi rõ họ tên)*

**HỘI ĐỒNG KH&ĐT KHOA**

*(Ký tên, ghi rõ họ tên)*

**TRƯỞNG ĐƠN VỊ**

*(Ký tên, ghi rõ họ tên)*

**TRƯỞNG PHÒNG ĐÀO TẠO**

*(Ký tên, ghi rõ họ tên)*

*TP. HCM, ngày tháng năm 20*

**HIỆU TRƯỞNG**

## ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

**1. Tên học phần:** HACCP thực phẩm

**2. Mã học phần:** HACCP TP

**3. Số tiết:** 50 tiết

**4. Giảng viên giảng dạy:**

STT	Họ và tên	Trình độ chuyên môn	Đơn vị công tác	Điện thoại
1	Trần Quyết Thắng	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0988159129
2	Nguyễn Thị Quỳnh Trang	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0983655103
3	Hoàng Thị Ngọc Nhon	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0965350445
4	Hoàng Thị Trúc Quỳnh	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0988460566
5	Ngô Duy Anh Triết	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0902405539
6	Nguyễn Thị Thảo Minh	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0908645497
7	Nguyễn Công Bình	Tiến sĩ	Khoa CNTP	0918505350
8	Đỗ Thị Lan Nhi	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0918204601
9	Nguyễn Hoàng Anh	Thạc sĩ	Khoa CNTP	0906959639

**5. Phân bố thời gian:**

- Học trên lớp: 30 tiết
- Tự học: 0 tiết
- Lý thuyết: 30 tiết
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH): 0 tiết

**6. Điều kiện tham gia học tập học phần:**

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: không
- Học phần song hành: không

**7. Chuẩn đầu ra của học phần:**

Sau khi học xong học phần này, sinh viên có khả năng:

- Về kiến thức: Có kiến thức chuyên môn về lĩnh vực chế biến thực phẩm
- Về kỹ năng: Lập kế hoạch phân tích, đánh giá các mối nguy trong sản xuất thực phẩm

- Về thái độ: trung thực với số liệu phân tích

### 8. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau: 9 chuyên đề (xem phần 13.1)

### 9. Nhiệm vụ của người học:

- Tham dự giờ học trên lớp.
- Làm các bài tập theo yêu cầu của giảng viên.
- Dự kiểm tra giữa thi học phần.

### 10. Tài liệu học tập:

Tài liệu chính: TCVN 5603:2023

### 11. Thang điểm đánh giá: 10/10

### 12. Đánh giá học phần:

### 13. Nội dung học phần:

#### 13.1. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

TT	Tên chương	Tổng số tiết hoặc giờ	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)				
			Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận	TN/TH	Tự học
1	Khái niệm An toàn thực phẩm & mối nguy	3	2	1	0	0	0
2	Lịch sử HACCP & các nguyên tắc HACCP	2	1	1	0	0	0
3	5 bước chuẩn bị	4	2	2	0	0	0
4	Phân tích mối nguy (nguyên tắc 1)	5	2	2	1	0	0
5	Xác định CCP & xây dựng kế hoạch HACCP (nguyên tắc 2-5)	6	2	3	1	0	0
6	Thẩm tra & thẩm định	2	1	1	0	0	0
7	Khái niệm GHPs, PRPs, GMPs	2	2	0	0	0	0
8	Chi tiết các kiểm soát GHPs	6	3	2	1	0	0
<b>Tổng</b>		<b>30</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

#### 13.2. Đề cương chi tiết của học phần:

##### *Chương 1: An toàn thực phẩm*

##### 1.1. Khái niệm an toàn thực phẩm

##### 1.1.1. Khái niệm và phân loại mối nguy theo TCVN 5603:2023

##### 1.1.1.1. Khái niệm mối nguy

- 1.1.2. Môi nguy sinh học
- 1.1.3. Môi nguy hóa học
- 1.1.4. Môi nguy vật lý
- 1.2. Thực hành các môi nguy đặc trưng theo nhóm sản phẩm (thủy sản, bia/ đồ uống có cồn, nông sản và rau quả, thịt...) và theo các quy định luật hiện hành
- 1.3. Giới thiệu về môi nguy chất gây dị ứng

## ***Chương 2: Lịch sử HACCP & các nguyên tắc HACCP***

- 2.1. Lịch sử của HACCP
- 2.2. Khái niệm HACCP
- 2.3. Các tiêu chuẩn HACCP thông dụng
- 2.4. TCVN 5603:2023

## ***Chương 3: 5 bước chuẩn bị***

- 3.1. Thành lập nhóm HACCP (Assemble HACCP team)
- 3.2. Mô tả sản phẩm (Describe product)
- 3.3. Xác định mục đích sử dụng sản phẩm (Identify intended use)
- 3.4. Thiết lập sơ đồ dây chuyền sản xuất (Construct flow diagram)
- 3.5. Thẩm định sơ đồ dây chuyền sản xuất so với thực tế sản xuất (On-site confirmation of flow diagram)
- 3.6. Thực hành (mỗi nhóm làm 1 sản phẩm cụ thể)

## ***Chương 4: Phân tích môi nguy (nguyên tắc 1)***

- 4.1. Nhận dạng môi nguy
- 4.2. Phân tích môi nguy & xác định môi nguy đáng kể
- 4.3. Thực hành (mỗi nhóm làm 1 sản phẩm cụ thể)

## ***Chương 5: Xác định CCP & xây dựng kế hoạch HACCP (nguyên tắc 2-5)***

- 5.1. Xác định các CCP (Determine CCPs) - Nguyên tắc 2
- 5.2. Thiết lập các giới hạn tới hạn cho từng CCP (Nguyên tắc 3– Establish critical limits for each CCP)
- 5.3. Thiết lập hệ thống giám sát cho mỗi CCP (Nguyên tắc 4 – Establish a monitoring system for each CCP)
- 5.4. Thiết lập hành động khắc phục (Establish corrective action) - Nguyên tắc 5

## ***Chương 6: Thẩm tra & thẩm định***

- 6.1. Khái niệm thẩm định (validation)
- 6.2. Khái niệm thẩm tra (verification)
- 6.3. Các yêu cầu trong TCVN 5603:2023 về thẩm tra & thẩm định
- 6.4. Thực hành 1 vài hoạt động thẩm định, thẩm tra đơn giản

## ***Chương 7: Khái niệm GHPs, PRPs, GMPs***

- 7.1. Các khái niệm GHPs, PRPs, GMPs và sự liên hệ
- 7.2. Khái niệm GMP, SSOP trong QCVN dành cho ngành thủy sản và sự liên hệ với GHPs, PRPs

## ***Chương 8: Chi tiết các kiểm soát GHPs***

8.1. Chi tiết các yêu cầu điều khoản 6- TCVN 5603:2023

8.2. Thực hành các yêu cầu như vệ sinh cá nhân, vệ sinh nhà xưởng, kiểm soát động vật gây hại, kiểm soát nhiễm bẩn chéo...

### **14. Cơ sở vật chất phục vụ học tập**

- Phần, bảng, micro, projector, laptop.
- Giáo trình, tài liệu tham khảo, danh mục các chuyên đề và bài tập lớn.

### **15. Hướng dẫn thực hiện**

- Trong phần đánh giá sinh viên, giảng viên cần nêu rõ quy định về đánh giá học phần, điều kiện để được dự thi kết thúc học phần.
- Thời gian kiểm tra và thi: thi/kiểm tra 60 phút.

### **16. Phê duyệt**

*Ngày tháng năm 2023*

**Trưởng đơn vị**

*Ngày tháng năm 2023*

**Tổ trưởng**

*Ngày tháng năm 2023*

**Người biên soạn**