

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ

Tên học phần (tiếng Anh): Quality and food safety control in food service

Mã học phần:

Mã tự quản: 05200137

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

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 (2,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Vệ sinh an toàn thực phẩm (22200001),

– Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Đỗ Thị Lan Nhi	nhidtl@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFİ
2.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFİ

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về quản lý chất lượng & an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ (tỷ lệ tham gia của con người cao, sản phẩm đa dạng, đặc thù theo nhu cầu của từng khách hàng, không chuẩn hóa và công nghiệp hóa như nhà máy).

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Nhận dạng, phân tích được chỉ tiêu chất lượng & mối nguy ATTP đặc thù cho các nhóm dịch vụ, xác định mức chấp nhận, áp dụng các nguyên tắc đánh giá rủi ro, chỉ ra được sự khác biệt về các yêu cầu của chương trình tiên quyết, kế hoạch kiểm soát mối nguy giữa các sản xuất hàng loạt và dịch vụ	PLO1.3 PLO4	4
G2	Có thể thực hiện phân tích rủi ro về an toàn thực phẩm cho hoạt động dịch vụ cụ thể trong lĩnh	PLO 6.1, 6.3	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	vực thực phẩm & đề xuất, thảo luận các biện pháp kiểm soát các rủi ro đáng kể.		
G3	Nhận xét bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động an toàn thực phẩm, tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, phát triển kỹ năng phản biện và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân khi triển khai kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	PLO7.1; PLO8.2 PLO14.3	3
G4	Thể hiện khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm, khi học tập học phần Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	PLO 12.1; PLO 14.1	3
G5	Thuần thực kỹ năng hợp tác làm việc nhóm, lãnh đạo nhóm, đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	PLO9.1,9.2; PLO 12.2; PLO15.1,15.2	3
G6	Thuần thực kỹ năng trình bày khi học tập học phần chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	PLO10.1, PLO10.2	3

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1.1	Nhận dạng, phân tích được các chỉ tiêu chất lượng đặc thù cho từng nhóm dịch vụ và định hướng kiểm soát	4
	CLO1.2	Nhận dạng, phân tích được mối nguy ATTP đặc thù cho các dịch vụ và xác định mối nguy đáng kể cần kiểm soát	4
	CLO1.3	So sánh, chỉ ra được sự khác biệt về mức độ chi tiết và nghiêm ngặt các chương trình tiên quyết giữa sản xuất công nghiệp và dịch vụ	4
G2	CLO2.1	Thực hiện nhận dạng, phân tích các chỉ tiêu chất lượng đặc thù & phân tích mối nguy cho một hoạt động dịch vụ cụ thể	3
	CLO2.2	Thảo luận, xây dựng kế hoạch kiểm soát chất lượng và mối nguy cho cho một hoạt động dịch vụ cụ thể.	3
G3	CLO3.1	Nhận xét bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các yêu cầu về mức độ nghiêm ngặt của kiểm soát chất lượng & an toàn thực phẩm và sự xuất hiện các mối nguy mới.	3
	CLO3.2	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn và thuần thực kỹ năng phản biện và bảo vệ quan điểm cá nhân khi triển khai kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	3
G4	CLO4.1	Thể hiện khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm	3

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
	CLO4.2	Có kỹ năng đọc hiểu tiếng Anh, thuần thực kỹ năng tìm kiếm, tổng hợp tài liệu chuyên ngành khi học tập học phần kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	3
G5	CLO5.1	Thuần thực kỹ năng làm việc nhóm khi học tập học phần kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	3
	CLO5.2	Thuần thực kỹ năng đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	3
	CLO5.3	Thực hành kỹ năng quản lý nhóm, điều phối công việc và nguồn lực để đạt mục tiêu của nhóm trong học phần kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	3
G6	CLO 6.1	Thuần thực kỹ năng trình bày bằng văn bản các vấn đề liên quan đến kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	3
	CLO 6.2	Thuần thực kỹ năng thuyết trình, vấn đáp các vấn đề kỹ thuật liên quan đến kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ	3

(* Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Tổng quan chuỗi thực phẩm & các ngành dịch vụ có liên quan đến thực phẩm	CLO1.3	2	0	4
2.	Chất Lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ có liên quan đến thực phẩm	CLO1.1,1.2,1.3	2	0	4
3.	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong dịch vụ ăn uống	CLO1.1,1.2 CLO2.1,2.2 CLO3.1,3.2 CLO4.1,4.2 CLO5.1,5.2,5.3 CLO6.1,6.2	14	0	28
4.	Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ dịch vụ lưu kho	CLO1.1,1.2 CLO2.1,2.2 CLO3.1,3.2 CLO4.1,4.2 CLO5.1,5.2,5.3	12	0	24

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
	& vận chuyển thực phẩm	CLO6.1,6.2			
Tổng			30	0	60

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1. Tổng quan chuỗi thực phẩm & các ngành dịch vụ có liên quan đến thực phẩm

- 1.1. Chuỗi thực phẩm và các ngành dịch vụ liên quan
- 1.2. Các loại hình dịch vụ ăn uống & các hoạt động chính
- 1.3. Các loại hình dịch vụ lưu kho & vận chuyển và các hoạt động chính

Chương 2. Chất Lượng và an toàn thực phẩm trong ngành dịch vụ có liên quan đến thực phẩm

- 2.1. Các chỉ tiêu chất lượng & các yếu tố ảnh hưởng
- 2.2. Các chỉ tiêu ATTP & các yếu tố ảnh hưởng
- 2.3. Tương quan giữa Chất Lượng và ATTP & các đặc thù của ngành dịch vụ so với ngành sản xuất

Chương 3. Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong dịch vụ ăn uống

- 3.1. Các chỉ tiêu chất lượng & môi nguy đặc thù trong dịch vụ ăn uống
- 3.2. Các kiểm soát theo ISO 9001
- 3.3. Các kiểm soát theo ISO/TS 22002-2

Chương 4. Kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm trong lưu kho và vận chuyển

- 4.1. Các chỉ tiêu chất lượng & môi nguy đặc thù trong dịch vụ lưu kho và vận chuyển
- 4.2. Các kiểm soát theo ISO 9001
- 4.3. Các kiểm soát theo BRC storage & distribution

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

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

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Quá trình			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO4.1	5	Số I.1_05

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Bài tập cá nhân : Hoàn thành các bài tập/ kiểm tra trong lớp và hoặc trên e-classroom	Tuần 3 đến tuần 14	CLO1.1,1.2,1.3; CLO3.2 CLO4.1,4.2	5	Theo thang điểm đề kiểm tra
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	CLO5.1,5.2; 5.3	5	Số I.4_05
<i>Bài tập</i>				
<i>Bài tập 1:</i> Nhận dạng mối nguy, các vấn đề chất lượng cho dịch vụ ăn uống	Chương 2	CLO1.1,1.2; CLO2.1; CLO3.1,3.2; CLO6.1,6.2	10	Số I.6_05
<i>Bài tập 2:</i> so sánh sự khác biệt của kiểm soát CL & ATTP trong dịch vụ và sản xuất công nghiệp (yêu cầu 1 nhóm 3 – 5 sinh viên)	Chương 3	CLO1.3; CLO2.1,2.2; CLO3.1,3.2; CLO6.1,6.2		
<i>Bài tập 3:</i> Nhận dạng mối nguy, các vấn đề chất lượng cho dịch vụ lưu kho & vận chuyển	Chương 4	CLO1.1,1.2; CLO2.1; CLO3.1,3.2; CLO6.1,6.2		
<i>Bài tập 4:</i> Sinh viên thực hành xây dựng kế hoạch kiểm soát CL & ATTP cho 1 mô hình dịch vụ tự chọn. Sinh viên thuyết trình từng phần vào các buổi học thực hành & nộp bài cuối khóa	Từ chương 3 đến hết học kỳ	CLO1.1,1.2; CLO2.1; CLO3.1,3.2; CLO5.1,5.2,5.3 CLO6.1,6.2	25	Số I.4_05, I.6_05
Thi cuối kỳ			50	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 10% câu hỏi - Chương 2: 20% câu hỏi - Chương 3: 45% câu hỏi - Chương 4: 30% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1,1.2,1.3 CLO2.1,2.2 CLO3.1 CLO4.1		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] ...

8.2. Tài liệu tham khảo

[1]. Tiêu chuẩn quốc gia. *TCVN ISO 22000:2018: Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm - Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm*. Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2018.

[2] Tiêu chuẩn quốc gia. *TCVN ISO/TS 22002-2: Chương trình tiên quyết an toàn thực phẩm - Phần 2: Cung cấp thực phẩm*. Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2013.

[3] *BRC storage and distribution- Issue 3*, 2017

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập;
- + 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 cung cấp trên E-classroom.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 11DH;

- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy;

- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;

- Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Đỗ Thị Lan Nhi