

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Risk Assessment and Food Safety Management

Mã học phần: 0101006875

Mã tự quản: 05202141

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: 3(2,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

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

– Số giờ tự học : 75 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Vệ sinh an toàn thực phẩm (0101006744), Công nghệ chế biến thực phẩm (05200133);

– 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 – HUFI
2.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
3.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	minhntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
4.	ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Trang	trangntq@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
5.			Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về về nhận dạng môi nguy, đánh giá rủi ro theo các nguyên tắc HACCP, các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm, các phương pháp xây dựng chương trình tiên quyết và kế hoạch quản lý môi nguy

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 môi nguy ATTP đặc thù cho các nhóm sản phẩm, xác định mức chấp nhận của môi nguy, áp dụng các nguyên tắc đánh giá rủi ro, chỉ ra được sự khác biệt về các yêu cầu của chương trình tiên	PLO1.3; PLO 4	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	quyết, kế hoạch kiểm soát mối nguy giữa các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm như: TCVN 5603:2008 (HACCP cơ bản), ISO 22000 (đại diện nhóm tiêu chuẩn quốc tế), BRC (đại diện nhóm tiêu chuẩn Hiệp Hội Bán lẻ), FSSC 22000 (đại diện nhóm tiêu chuẩn GFSI công nhận).		
G2	Có thể thực hiện phân tích rủi ro về an toàn thực phẩm cho sản phẩm, quy trình sản xuất cụ thể & đề xuất, thảo luận các biện pháp kiểm soát các rủi ro đáng kể.	PLO 6.1, 6.3	3
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 đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	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 đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	PLO 12.1; PLO 14.1	3
G5	Thuận 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 đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	PLO9.1,9.2; PLO 12.2; PLO15.1,15.2	3
G6	Thuận thực kỹ năng trình bày khi học tập học phần đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	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 mối nguy ATTP đặc thù cho các nhóm thực phẩm và biết các nguyên tắc đánh giá rủi ro để xác định mối nguy đáng kể cần kiểm soát	4
	CLO1.2	So sánh, chỉ ra được sự khác biệt về mức độ chi tiết và nghiêm ngặt các chương trình tiên quyết giữa các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm đặc thù	4
	CLO1.3	So sánh, phân tích được sự khác nhau định hướng và phương pháp phân tích mối nguy & xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy giữa các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm.	4
G2	CLO2.1	Thực hiện phân tích mối nguy cho sản phẩm và các bước quy trình sản xuất cụ thể	3
	CLO2.2	Thảo luận, xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy cho sản phẩm và các bước quy trình sản xuất cụ thể của sản phẩm	3
G3	CLO3.1	Nhận xét bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các yêu cầu về mức độ nghiêm ngặt của kiểm soát 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 thuận thực kỹ năng phản biện và bảo vệ quan điểm cá nhân khi triển khai đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	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
G4	CLO4.1	Thể hiện khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm	3
	CLO4.2	Thuần thực kỹ năng tìm kiếm, tổng hợp tài liệu chuyên ngành khi học tập học phần đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	3
G5	CLO5.1	Thuần thực kỹ năng làm việc nhóm khi học tập học phần đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	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 đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	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 đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	3
G6	CLO 6.1	Thuần thực kỹ năng trình bày các vấn đề kỹ thuật liên quan đến đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm bằng văn bản	3
	CLO 6.2	Thuần thực kỹ năng thuyết trình, vấn đáp các vấn đề kỹ thuật liên quan đến đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm	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.	Nhận dạng mối nguy và đánh giá rủi ro	CLO1.1; CLO3.1,3.2; CLO4.1,4.2	2	0	4
2.	HACCP và các tiêu chuẩn dựa trên nền tảng HACCP	CLO1.3; CLO3.1,3.2; CLO4.2	2	0	5
3.	Chương trình tiên quyết	CLO1.2; CLO3.1,3.2; CLO4.2;CLO6	8	0	8
4.	Các bước thực hiện HACCP & thực hành xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo HACCP cho một QTSX cụ thể	CLO2.1,2.2;CLO3.1,3.2; CLO4.1;CLO5.1,5.2;CLO 6	12	30	50
5.	Giới thiệu các tiêu chuẩn quản lý ATTP khác xây dựng trên nền HACCP : ✓ ISO 22000 -đại diện nhóm tiêu chuẩn quốc tế. ✓ BRC - đại diện nhóm tiêu chuẩn Hiệp Hội Bán lẻ.	CLO1.3; CLO3.1,3.2; CLO4.2	6	0	8

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
	✓ FSSC 22000 - đại diện nhóm tiêu chuẩn GFSI công nhận.				
Tổng			30	0	75

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

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. HACCP và các tiêu chuẩn dựa trên nền tảng 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 các tiêu chuẩn ATTP
 - ✓ 2.2. Tiêu chuẩn TCVN 5603:2008
 - ✓ 2.3. Tiêu chuẩn BRC Global Standards for Food- đại diện nhóm tiêu chuẩn của Hiệp Hội
 - ✓ 2.4. Tiêu chuẩn ISO 22000- đại diện nhóm tiêu chuẩn quốc tế
 - ✓ 2.5. Tiêu chuẩn FSSC 22000 – đại diện nhóm tiêu chuẩn GFSI công nhận.

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
- 3.3. So sánh yêu cầu chương trình tiên quyết theo HACCP Codex và chương trình tiên quyết theo BRC, ISO 22000, ISO /TS 22002-1
- 3.4. Xây dựng chương trình tiên quyết (vệ sinh cá nhân, an toàn nguồn nước, vệ sinh và chống nhiễm bẩn chéo)

Chương 4. Các bước xây dựng kế hoạch HACCP & 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. Thẩm tra sơ đồ dây chuyền sản xuất
- 4.6. Phân tích mối 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

Thực hành theo từng bước.

Chương 5. Các tiêu chuẩn quản lý ATTP khác xây dựng trên nền HACCP

- 1.1 ISO 22000 (đại diện nhóm tiêu chuẩn quốc tế),
- 1.2 BRC (đại diện nhóm tiêu chuẩn Hiệp Hội Bán lẻ)
- 1.3 Tiêu chuẩn FSSC 22000 (đại diện nhóm tiêu chuẩn GFSI công nhận)
Nhấn mạnh các khác biệt chính so với TCVN 5603

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
<i>Bài tập cá nhân</i> : 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; CLO3.1; CLO4; CLO6.1,6.2	5	Theo thang điểm bài kiểm tra
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	CLO5.1,5.2; 5.3	5	Số I.4_05 (Mức 3)
BÀI TẬP				
<i>Bài tập 1</i> : Nhận dạng mối nguy, mức chấp nhận và đánh giá rủi ro	Chương 2	CLO1.1; CLO3.1,3.2;	10	Số I.6_05
<i>Bài tập 2</i> : So sánh điều kiện tiên quyết của HACCP Codex, BRC, ISO/TS 22002-1, QCVN 02-01:2009/BNNPTNT (thủy sản) và trình bày 1 chương trình tiên quyết cho sản phẩm cụ thể (yêu cầu 1 nhóm 3 – 5 sinh viên).	Chương 3	CLO1.2; CLO3.1,3.2; CLO4; CLO 6.1,		
<i>Bài tập 3</i> : Xây dựng Mô tả sản phẩm, mức chấp nhận về ATTP và QTSX chi tiết cho một sản	Chương 4 & chương 5	CLO1.3; CLO3.1,3.2; CLO4; CLO 6.1		

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
phẩm cụ thể.				
Bài tập 4: Sinh viên thực hành xây dựng 01 chương trình tiên quyết và kế hoạch HACCP cho các sản phẩm thực phẩm được giao, bao gồm xác định mức chấp nhận của các mối nguy theo quy định luật. Sinh viên thuyết trình vào các buổi học thực hành, phân biện & nộp bài cuối khóa (2 nhóm cùng sản phẩm-QTSX và phân biện lẫn nhau).	Từ chương 4 đến hết học kỳ	CLO2; CLO3.1,3.2; CLO4.1,4.2; CLO 6.1,6.2	25	Số I.6_05
Thi cuối kỳ			50	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 20% câu hỏi - Chương 2: 10% câu hỏi - Chương 3: 25% câu hỏi - Chương 4: 30% câu hỏi - Chương 5: 15% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2. CLO1.3; CLO3.1,3.2; CLO4.1		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Đỗ Thị Lan Nhi, *Bài giảng điện tử Đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm TP.HCM (Lưu hành nội bộ), 2016.

[2] Đỗ Thị Lan Nhi (chủ biên), *Hướng dẫn thực hành đánh giá rủi ro và quản lý an toàn thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm TP.HCM (Lưu hành nội bộ), 2016.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Tiêu chuẩn quốc gia. *TCVN 5603:2008: Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*. Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2008.

[2]. 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.

[3] Tiêu chuẩn quốc gia. *TCVN ISO/TS 22001-1:2013: Chương trình tiên quyết an toàn thực phẩm - Phần 1: Chế biến thực phẩm*. Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2013.

[4] 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

[5] 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

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: 28/08/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Đỗ Thị Lan Nhi