

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Đồ án đảm bảo chất lượng thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Major Project - Food Quality Assurance

Mã học phần: 0101100226

Mã tự quản: 05204144

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: 1 (0,1)

Phân bố thời gian:

– Tổng thời gian học tập : 45 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (052000133); Vệ sinh an toàn thực phẩm (05200121).

– Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhtt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
2.	Giảng viên khoa CNTP		Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản và chuyên môn để giải thích các vấn đề trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng; thiết kế, khảo sát, kiểm soát chất lượng thực phẩm. Bên cạnh đó, học phần cũng hướng dẫn khái quát các kỹ năng xác định, đánh giá rủi ro trong sản xuất; tham gia xây dựng hệ thống đảm bảo chất lượng, lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các hoạt động đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; lựa chọn các phương thức quản lý, điều hành về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm và sử dụng các công cụ cải tiến chất lượng thực phẩm.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Đánh giá và tổng hợp các kiến thức về khoa học thực phẩm, kỹ thuật thực phẩm, công nghệ chế biến thực phẩm, đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	PLO1.1, PLO1.2, PLO1.3, PLO 1.4	5
G2	Áp dụng các phần mềm tin học trong công việc đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO3.1, PLO3.2	4
G3	Lựa chọn và áp dụng kiến thức về việc lập kế hoạch,	PLO 4	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	tổ chức và giám sát các hoạt động trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm		
G4	Áp dụng kiến thức về việc quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong doanh nghiệp, tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nghiên cứu, đào tạo, đánh giá về lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO 5.2	3
G5	Thành thạo kỹ năng thực hành trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm; Chia sẻ ý kiến, nhận xét, thảo luận về giải pháp cho các vấn đề trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO 6.1, PLO 6.3	4
G6	Nhận dạng bối cảnh xã hội, hình thành kỹ năng dẫn dắt, định hướng hoạt động nghiên cứu quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm và tuân thủ các hệ thống, công cụ quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO 7.1, PLO 7.2	3
G7	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 thực hiện các nhiệm vụ trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO 8.2, PLO14.3	4
G8	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật khi thực hiện các nhiệm vụ trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO10.1, PLO10.2	4
G9	Khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm, khi thực hiện các nhiệm vụ trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO12.1, PLO14.1	4
G10	Phân tích thực trạng hoạt động để xác định vấn đề cần cải thiện, lập kế hoạch quản lý các nguồn lực để thiết kế và phát triển quy trình, hệ thống, công cụ nhằm cải thiện hiệu quả hoạt động quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	PLO 15.1, PLO15.2	4

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	Đánh giá và tổng hợp các kiến thức về khoa học tự nhiên và khoa học thực phẩm	5
	CLO1.2	Phân tích và suy luận các kiến thức kỹ thuật thực phẩm	4
	CLO1.3	Đánh giá và tổng hợp các kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm	5
	CLO1.4	Đánh giá và tổng hợp các kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm	5
G2	CLO2	Áp dụng các phần mềm tin học trong công việc đảm bảo chất lượng và 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
G3	CLO3	Lựa chọn, phân tích, so sánh, phác thảo kế hoạch, tổ chức và giám sát các hoạt động trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	4
G4	CLO4	Áp dụng kiến thức về việc quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn trong doanh nghiệp, tổ chức sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nghiên cứu, đào tạo, đánh giá về lĩnh vực đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	3
G5	CLO5.1	Thành thạo kỹ năng thực hành trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm;	4
	CLO5.2	Chia sẻ ý kiến, nhận xét, thảo luận về giải pháp cho các vấn đề trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	4
G6	CLO6	Nhận dạng bối cảnh xã hội, hình thành kỹ năng dẫn dắt, định hướng hoạt động nghiên cứu quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm và tuân thủ các hệ thống, công cụ quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	4
G7	CLO7.1	Thành thạo kỹ năng phản biện khi thực hiện các nhiệm vụ trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	4
	CLO7.2	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân khi thực hiện các nhiệm vụ trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	4
G8	CLO8.1	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng văn bản (viết báo cáo kỹ thuật, dự án...)	4
	CLO8.2	Thành thạo kỹ năng truyền đạt các vấn đề kỹ thuật bằng lời nói (trao đổi thông tin kỹ thuật, thuyết trình...)	4
G9	CLO9	Khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm, khi thực hiện các nhiệm vụ trong đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	4
G10	CLO10	Phân tích thực trạng hoạt động để xác định vấn đề cần cải thiện, lập kế hoạch quản lý các nguồn lực để thiết kế và phát triển quy trình, hệ thống, công cụ nhằm cải thiện hiệu quả hoạt động quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm	4

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.	Hướng dẫn mở đầu đồ án	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7.1, CLO7.2, CLO8.1, CLO8.2, CLO9, CLO10	0	3	0
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2,	0	7	0

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
		CLO6, CLO7.1, CLO7.2, CLO8.1, CLO8.2, CLO9, CLO10			
3.	Thực hiện đồ án	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7.1, CLO7.2, CLO8.1, CLO8.2, CLO9, CLO10	0	30	0
4.	Bảo vệ đồ án	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7.1, CLO7.2, CLO8.1, CLO8.2, CLO9, CLO10	0	5	0
Tổng			0	45	0

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1. Hướng dẫn mở đầu đồ án

- 1.1. Nêu mục đích, ý nghĩa của việc thực hiện đồ án
- 1.2. Giao nhiệm vụ, phổ biến kế hoạch thực hiện đồ án
- 1.3. Hướng dẫn tìm hiểu, tập hợp thông tin, tài liệu
- 1.4. Hướng dẫn sinh viên quy trình, nội dung các bước thực hiện đồ án;
- 1.5. Nhấn mạnh các yêu cầu, kết quả cần đạt, chuẩn đầu ra của đồ án
- 1.6. Nhấn mạnh các yêu cầu thực hiện
- 1.7. Theo dõi tiến độ thực hiện và hướng dẫn sinh viên trong suốt quá trình thực hiện đồ án

Chương 2. Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án

- 2.1. Hướng dẫn lựa chọn tài liệu tham khảo phù hợp
- 2.2. Hướng dẫn viết đề cương chi tiết
- 2.3. Hướng dẫn cách viết báo cáo

Chương 3. Thực hiện đồ án

- 3.1. Đánh giá và tổng hợp các kiến thức về công nghệ thực phẩm, đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
- 3.2. Lập kế hoạch, tổ chức, giám sát các hoạt động đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
- 3.3. Lựa chọn các phương thức quản lý, điều hành về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm
- 3.4. Viết báo cáo đồ án, chỉnh sửa báo cáo theo góp ý của giảng viên hướng dẫn

Chương 4. Bảo vệ đồ án

4.1. Báo cáo kết quả thực hiện

4.2. Trả lời câu hỏi vấn đáp

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
Quá trình			50	
Chuyên cần, kỷ luật - Tuân thủ kế hoạch, lịch trình làm việc - Tham dự các buổi hướng dẫn của GV	Suốt quá trình làm đồ án	CLO9	10	Số III.3c_06
Thời hạn nộp bài	Thời điểm nộp	CLO9	5	Số III.3c_06
Kế hoạch làm việc - Xây dựng đề cương - Lập kế hoạch chi tiết thực hiện đồ án	Suốt quá trình làm đồ án	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7.1, CLO7.2, CLO8.1, CLO8.2, CLO9, CLO10	15	Số III.3c_06
Bài báo cáo - Lý do, mục đích/mục tiêu của đề tài - Đáp ứng nội dung, kết quả/yêu cầu cần đạt của các hoạt động trong Phần 3 - Nội dung tham khảo tài liệu tiếng Anh - Bố cục, hình thức trình bày	Cuối Phần 3 của đồ án	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7.1, CLO7.2, CLO8.1, CLO8.2, CLO9, CLO10	30	Số III.3c_06
Báo cáo đồ án				
- Nội dung bao gồm: + Mục đích/mục tiêu của dự án; + Các hoạt động chính trong quy trình thực hiện đồ án; + Kết quả cần đạt (trong Phần 3) và kết quả đạt được - Hình thức trình bày + Thời gian báo cáo + Kỹ năng trình bày, trả lời; + Kỹ năng làm việc nhóm	Phần 4, sau khi kết thúc thời gian thực hiện đồ án	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4, CLO2, CLO3, CLO4, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7.1, CLO7.2, CLO8.1, CLO8.2, CLO9, CLO10	40	Số III.3c_06

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

- [1] Đồng Thị Anh Đào, *Quản lý chất lượng thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2016
- [2] Lê Văn Việt Mẫn, *Công nghệ chế biến thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2010

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:

- SV thực hiện đề án theo cá nhân
- Chủ động trong hoạt động học tập:
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu
 - + Ôn tập nội dung các học phần đã học có liên quan để thực hiện đề án
 - + Lập kế hoạch thực hiện chi tiết
 - + Tham gia đầy đủ, tích cực thảo luận trong các buổi hướng dẫn của GV
- Tham dự buổi báo cáo đề án

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 Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm từ khóa 11ĐH;
- 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: 3

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Hoàng Thị Trúc Quỳnh