

# ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

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

**Tên học phần (tiếng Anh):** Quality assurance and food laws

**Mã học phần:** 0101001177

**Mã tự quản:** 22200070

**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 (05200071); Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019);

– Học phần song hành: Không.

## 2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	<a href="mailto:trietnda@fst.edu.vn">trietnda@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
2.	ThS. Nguyễn Hoàng Anh	<a href="mailto:anhnh@fst.edu.vn">anhnh@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
3.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	<a href="mailto:minhntt@fst.edu.vn">minhntt@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
4.	ThS. Đỗ Thị Lan Nhi	<a href="mailto:nhidtl@fst.edu.vn">nhidtl@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
5.	ThS. Trần Thị Cúc Phương	<a href="mailto:phuongttc@fst.edu.vn">phuongttc@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP – HUFI
6.	ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Trang	<a href="mailto:trangntq@fst.edu.vn">trangntq@fst.edu.vn</a>	

## 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm” trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm, các hệ thống quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, luật và các quy định về 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	Áp dụng chính xác các kiến thức về đảm bảo chất lượng, về hệ thống quản lý chất lượng ISO 9000 và hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo HACCP, các quy định của pháp luật Việt Nam về lĩnh vực	PLO1.3	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	chất lượng và an toàn thực phẩm		
G2	Áp dụng chính xác các kỹ năng để đưa ra giải pháp giải quyết vấn đề liên quan đến hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm và các quy định pháp luật về lĩnh vực chất lượng và an toàn thực phẩm và thể hiện đúng khả năng phản biện trong quá trình thảo luận nhóm, làm bài tập	PLO6.3 PLO8.2; PLO4	3
G3	Có khả năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	, PLO9.1, PLO9.2	3
G4	Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng văn bản và bằng lời trong quá trình thảo luận, làm bài tập, bài tập nhóm, thuyết trình trong nhóm và trong lớp	PLO10.1, PLO10.2	3
G5	Có khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời; Thể hiện tinh thần trách nhiệm và làm việc nhóm hiệu quả trong các điều kiện khác nhau	PLO12.1, PLO12.2	3
G6	Có thể nhận xét xu hướng thị trường, tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, đáp ứng các chuẩn mực nghề nghiệp trong lĩnh vực đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm và bảo vệ quan điểm cá nhân	PLO7.1, PLO14.1, PLO14.3	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	Trình bày được khái niệm, thuật ngữ về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	2
	CLO1.2	Đọc hiểu và áp dụng chính xác các thuật ngữ, các điều khoản (yêu cầu), các nguyên tắc và các bước áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo HACCP, có kiến thức xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm (phần an toàn thực phẩm)	3
	CLO1.3	Đọc hiểu và áp dụng chính xác các quy định pháp luật về chất lượng và an toàn thực phẩm trong việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm	3
	CLO1.4	Đọc hiểu và áp dụng chính xác các thuật ngữ, các điều khoản (yêu cầu) trong bộ tiêu chuẩn về hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 9000, và có kiến thức xây dựng tiêu chuẩn cơ sở (phần chất lượng)	3
G2	CLO2.1	Áp dụng chính xác các kỹ năng để xây dựng chương trình tiên quyết và kế hoạch kiểm soát môi nguy theo HACCP và thể hiện khả năng phản biện	3
	CLO2.2	Áp dụng chính xác các kỹ năng để xây dựng một số thủ tục, tiêu chuẩn cơ sở của sản phẩm theo các yêu cầu pháp luật về 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
	CLO2.3	Áp dụng chính xác các kỹ năng để xây dựng các thủ tục, quy trình, tài liệu, hồ sơ theo hệ thống quản lý chất lượng (ISO 9000), đánh giá hệ thống quản lý chất lượng và thể hiện khả năng phản biện	3
G3	CLO3	Có khả năng đánh giá chất lượng công việc của nhóm và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	3
G4	CLO4	Áp dụng chính xác kỹ năng truyền đạt vấn đề bằng văn bản và bằng lời trong quá trình thảo luận, làm bài tập, bài tập nhóm, thuyết trình trong nhóm và trong lớp	3
G5	CLO5	Có khả năng làm việc độc lập, học tập và rèn luyện suốt đời; Thể hiện tinh thần trách nhiệm và làm việc nhóm hiệu quả trong các điều kiện khác nhau	3
G6	CLO6	Tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp; trung thực, khách quan và có ý thức tự chịu trách nhiệm, có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân, thực hiện các yêu cầu về an toàn lao động khi triển khai các yêu cầu pháp luật và các tiêu chuẩn về chất lượng và 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) [4]		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Mở đầu về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	CLO1.1, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7.1	2	0	4
2.	Hệ thống đảm bảo an toàn thực phẩm theo HACCP	CLO1.2, CLO2.1, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7.1, CLO7.2	10	0	20
3.	Luật thực phẩm	CLO1.3, CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7.1, CLO7.2	8	0	16
4.	Hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 9000	CLO1.4, CLO2.3, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7.1, CLO7.2	10	0	20
<b>Tổng</b>			<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>

### 6.2. Nội dung chi tiết của học phần

#### Chương 1. Mở đầu về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

1.1. Một số khái niệm, thuật ngữ

1.2. Quan hệ giữa chất lượng và an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm

1.3. Một số phương thức quản lý chất lượng

#### Chương 2. Hệ thống đảm bảo an toàn thực phẩm theo HACCP

- 2.1. Lịch sử HACCP và sự hình thành các tiêu chuẩn dựa trên nền HACCP
- 2.2. Tiêu chuẩn TCVN 5603:2008
- 2.3. Nguyên tắc và các bước thực hiện HACCP
  - 2.3.1. Các nguyên tắc HACCP
  - 2.3.2. Chương trình tiên quyết
  - 2.3.3. Thành lập nhóm HACCP
  - 2.3.4. Mô tả sản phẩm, tiêu chuẩn cơ sở về an toàn thực phẩm, các thông số của sản phẩm và xác định mục đích sử dụng
  - 2.4.5. Xây dựng sơ đồ quy trình sản xuất và thẩm định sơ đồ quy trình sản xuất
  - 2.4.6. Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy

**Chương 3. Luật thực phẩm**

- 3.1. Hệ thống văn bản pháp luật về chất lượng và an toàn thực phẩm
- 3.2. Luật an toàn thực phẩm
- 3.3. Một số nghị định, thông tư và quy định về an toàn thực phẩm
- 3.4. Một số nghị định, thông tư và quy định về tiêu chuẩn cơ sở của sản phẩm
- 3.5. Quy trình thanh tra, kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm tại các cơ sở

**Chương 4. Quản lý chất lượng theo ISO 9000**

- 4.1. Giới thiệu bộ tiêu chuẩn ISO 9000
- 4.2. Các thuật ngữ và nguyên tắc quản lý chất lượng theo ISO 9000
- 4.3. Xây dựng hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 9001, xây dựng tiêu chuẩn cơ sở về chất lượng
- 4.4. Giới thiệu quy trình đánh giá hệ thống quản lý chất lượng

**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
<b>Quá trình</b>			<b>50</b>	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO5	5	I.1_5
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	CLO3, CLO5	5	I.4_5
<b>Bài tập</b>				
<i>Bài tập 1:</i> Nhận dạng mối nguy & áp dụng cây quyết định CCP cho 1 sản phẩm cụ thể	Chương 2	CLO1.2, CLO2.1, CLO3.1	5	Theo thang điểm của câu hỏi
<i>Bài tập 2:</i> Xác định và thực hành các yêu cầu luật định liên quan đến ATTP và sản phẩm được chọn	Chương 3	CLO1.3, CLO2.2, CLO4, CLO5, CLO6	5	I.6_5

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
<i>Bài tập 3:</i> Xác định các điều khoản trong ISO 9001:2015 liên quan đến 3 bộ phận/ hoạt động trong nhà máy	Chương 4	CLO1.4, CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6	5	I.6_5
<i>Bài tập nhóm:</i> Áp dụng 12 bước HACCP cho quy trình sản xuất thực phẩm đã lựa chọn ở Bài tập 1 & xây dựng thủ tục đào tạo (theo ISO 9001)	Suốt quá trình học	CLO1.4, CLO2.3, CLO3.1, CLO3.2, CLO4, CLO5, CLO6	25	I.6_5
<b>Thi cuối kỳ</b>			<b>50</b>	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 5% câu hỏi - Chương 2: 40% câu hỏi - Chương 3: 20% câu hỏi - Chương 4: 35% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, 1.2, 1.3, 1.4, CLO6		Theo thang điểm của đề thi

## **.8. NGUỒN HỌC LIỆU**

### **8.1. Sách, giáo trình chính**

[1] Khoa Công nghệ Thực phẩm, *Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm TP.HCM (Lưu hành nội bộ), 2020

### **8.2. Tài liệu tham khảo**

[1] Tiêu chuẩn quốc gia, *TCVN ISO 9000 : 2015: Hệ thống quản lý chất lượng - Cơ sở và từ vựng*, Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2015

[2] Tiêu chuẩn quốc gia, *TCVN ISO 9001 : 2015: Hệ thống quản lý chất lượng - Các yêu cầu*, Tổng cục đo lường chất lượng, Bộ Khoa học và Công nghệ, 2015

[3] 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

[4]. Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12

[5]. <http://vanban.chinhphu.vn>

### **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, bài tập nhóm 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: 03

**Ngày phê duyệt:** 28/8/2020

*Trưởng khoa*

*Trưởng bộ môn*

*Chủ nhiệm học phần*

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Ngô Duy Anh Triết