

**KẾ HOẠCH THỰC HIỆN ĐỒ ÁN HỌC PHẦN
ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM
Khóa 08DHDB**

1. Yêu cầu chung:

- Sinh viên sử dụng thông tin/dữ liệu tại cơ sở thực tập để thực hiện đồ án.
- Các hệ thống phải chưa được áp dụng tại cơ sở thực tập
- **Sinh viên chọn thực hiện đồ án theo một trong hai hướng sau:**

Hướng 1: Xây dựng một hệ thống quản lý chất lượng: ISO 9001, ISO 50001, ISO 14001, ISO 17025 ... Cụ thể:

- + Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động,...)
- + Đánh giá thực trạng tại cơ sở
- + Xây dựng Hệ thống QLCL (chính sách, mục tiêu, sổ tay, các quy trình, cải tiến...)

Hướng 2: Xây dựng một Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm như: HACCP, ISO 22000, BRC, IFS, FSSC... Cụ thể:

- + Mô tả cơ sở (qui mô cơ sở, sơ đồ tổ chức, mặt bằng, lĩnh vực hoạt động,...)
- + Đánh giá thực trạng tại cơ sở
- + Xây dựng các chương trình tiên quyết phù hợp với hệ thống
- + Xây dựng kế hoạch kiểm soát mối nguy
- Nhiệm vụ cụ thể do giảng viên hướng dẫn quy định

2. Nội dung thực hiện:

- Giới thiệu về cơ sở thực tập.
- Giới thiệu tổng quan về đề tài và tiêu chuẩn áp dụng
- Trình bày nội dung chi tiết đề tài (theo một trong hai hướng trên)
- Kết luận và đề nghị

3. Đánh giá:

Sử dụng rubric III.3 – Đánh giá đồ án môn học phần (dành cho đồ án ĐBCL)

4. Thời gian thực hiện đồ án

- Thời gian sinh viên nhận đề tài từ giảng viên: thứ sáu, ngày 23/10/2020
- Thời gian thực hiện: 22/10/2020 đến ngày 21/12/2020
- Thời gian nộp giảng viên: 21/12/2020 đến ngày 25/12/2020 (1 bản in và file)
- Thời gian báo cáo: 28/12/2020 đến ngày 31/12/2020.

Tp.HCM, ngày 15 tháng 10 năm 2020

Giảng viên