

# ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

**Tên học phần (tiếng Việt):** Đề 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. 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.

## 3. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

G2. Áp dụng các phần mềm tin học trong công việc đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm

G3. Lựa chọn và áp dụng kiến thức về việc lập kế hoạch, 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

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

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

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

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

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

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

#### **4. NỘI DUNG CHI TIẾT 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

## 5. 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
<b>Quá trình</b>			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 đề 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 đề án	Suốt quá trình làm đề 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 đề 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
<b>Báo cáo đề án</b>				
- Nội dung bao gồm: + Mục đích/mục tiêu của dự án; + Các hoạt động chính trong quy trình thực hiện đề 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 đề 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

## 6. NGUỒN HỌC LIỆU

### 6.1. Sách, giáo trình chính

[1] Đông 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

## **6.2. 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

## **6.3. Phần mềm**

Không

## **7. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN**

Sinh viên có nhiệm vụ:

- SV thực hiện đồ 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 đồ 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 đồ án

## **8. 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.

**RUBRIC III.3: ĐÁNH GIÁ ĐỒ ÁN HỌC PHẦN**  
(Dành cho học phần Đồ án đảm bảo chất lượng thực phẩm)

Tiêu chí	Trọng số (%)	Giỏi	Khá	Trung bình	Trung bình yếu	Kém
		8.5 - 10	7.0 - 8.4	5.5 - 6.9	4.0 - 5.4	Dưới 4
Chuyên cần, kỷ luật	10	Tham dự đầy đủ các buổi gặp mặt theo yêu cầu	Có vắng 1 buổi có phép	Vắng trên 1 buổi có phép	Vắng 1 buổi không phép	Không tham dự các buổi gặp mặt
Nộp bài đúng hạn	5	Nộp bài đúng hạn	Nộp bài trễ 1 ngày	Nộp bài trễ 2 ngày	Nộp bài trễ 3 ngày	Nộp bài trễ trên 3 ngày
Kế hoạch làm việc	15	Đề cương và kế hoạch thực hiện rõ ràng ràng và chi tiết	Đề cương và kế hoạch thực hiện khá rõ ràng ràng và chi tiết	Đề cương và kế hoạch thực hiện không chi tiết	Thiếu đề cương hoặc kế hoạch thực hiện đồ án	Đề cương hoặc kế hoạch thực hiện thiếu và sơ sài
Nội dung bài báo cáo	20	Đầy đủ nội dung, cập nhật, tính ứng dụng rõ ràng, sáng tạo	Đầy đủ nội dung, cập nhật, tính ứng dụng chung chung	Đầy đủ nội dung, cập nhật, tính ứng dụng chung chung, thiếu 1 vài nội dung không quan trọng	Khá đủ nội dung, cập nhật chưa đầy đủ, tính ứng dụng mơ hồ, thiếu 1 nội dung quan trọng	Thiếu nhiều nội dung quan trọng, không cập nhật, không thể hiện được tính ứng dụng

Hình thức bài báo cáo	10	Rõ ràng, nhất quán, không sai lỗi chính tả	Rõ ràng, có 1 vài sai sót nhỏ về trình bày, lỗi vi phạm 1 đến 5 lỗi chính tả	Có nhiều sai sót nhỏ trong trình bày, vi phạm trên 5 lỗi chính tả	Có nhiều sai sót trong lỗi trình bày, vi phạm trên 10 lỗi chính tả	Không đồng nhất, sai chính tả quá nhiều
Báo cáo - Vấn đáp	40	Báo cáo đầy đủ, slides tốt, mạch lạc, tác phong tự tin, trả lời đúng 80% câu hỏi	Báo cáo đầy đủ, đáp ứng được các yêu cầu cơ bản, slides khá, còn thiếu sót một vài lỗi không quan trọng, trả lời đúng 60% câu hỏi	Báo cáo tương đối đầy đủ, còn thiếu sót 1 đến 3 lỗi quan trọng, slides tương đối khá, trả lời đúng 40% câu hỏi	Báo cáo còn nhiều thiếu sót quan trọng (trên 3 lỗi), slides không hệ thống, trả lời đúng 20% câu hỏi	Không báo cáo, hoặc có báo cáo nhưng không đầy đủ, slides sơ sài, nhiều lỗi, không trả lời được câu hỏi