

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **Quản lý chất lượng và luật thực phẩm**
- Tiếng Anh: **Quality management and hygiene and food safety**

Mã học phần: QF358

Số tín chỉ: 3(3-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Sinh viên đã học xong các học phần hoá học cơ bản, hoá sinh, vi sinh vật, phân tích thực phẩm, vệ sinh và an toàn thực phẩm và các môn chuyên ngành chế biến thực phẩm khác

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Phan Thị Thanh Hiền Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0935703397 Email: hienptt@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: Văn phòng Bộ môn ĐBCL và ATTP – tầng 9 nhà Đa Năng

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về các phương pháp quản lý chất lượng thực phẩm: GMP, SSOP, GAP, BRC, HACCP, ISO, TQM, 5S,...; tìm kiếm và sử dụng các hệ thống văn bản pháp quy Quốc tế và Việt Nam về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, ứng dụng vào công tác quản lý chất lượng thực phẩm.

4. Mục tiêu:

Giúp cho sinh viên có đủ kiến thức về mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm, các nguyên tắc và phương pháp quản lý chất lượng đồng thời khả năng xây dựng và triển khai các hệ thống đảm bảo chất lượng phù hợp với cơ sở chế biến thực phẩm.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a, Nắm được các khái niệm liên quan đến quản lý chất lượng thực phẩm và vệ sinh an toàn thực phẩm, tầm quan trọng của quản lý chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm trong công nghiệp thực phẩm cũng như các nguyên tắc quản lý chất lượng

b, Nắm được tầm quan trọng của các quy định quốc tế, khu vực và quốc gia liên quan tới quản lý chất lượng và có khả năng tìm kiếm quy định hiện hành có liên quan.

c, Hiểu biết được các mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm và đưa ra được biện pháp phòng ngừa gắn với mỗi mối nguy trên thực phẩm cụ thể.

d, Hiểu biết về các hệ thống quản lý chất lượng trong chuỗi cung ứng thực phẩm. Mô tả được ưu nhược điểm và lợi ích cũng như chọn lựa và vận dụng được các phương pháp đảm bảo chất lượng phù hợp vào quản lý chất lượng thực phẩm.

e, Xây dựng, triển khai và cải tiến hệ thống quản lý chất lượng dựa trên 7 nguyên tắc của Codex tại nhà máy chế biến thực phẩm.

6. Kế hoạch dạy học:

6.1 Lý thuyết:

| <i>STT</i> | <i>Chương/Chủ đề</i> | <i>Nhằm đạt KQHT</i> | <i>Số tiết</i> | <i>Phương pháp dạy – học</i> | <i>Chuẩn bị của người học</i> |
|-------------------------------|---|----------------------|----------------|---|--|
| 1 1.1 1.2 1.3 1.4 | Khái quát về quản lý chất lượng Các khái niệm liên quan tới quản lý chất lượng Các nhóm chỉ tiêu của chất lượng, các bên liên quan đến liên quan đến chất lượng Các loại chi phí chất lượng Các yếu tố của chất lượng tổng hợp và các nguyên tắc quản lý chất lượng | A | 2 | Thuyết giảng Trao đổi Giảng viên với Sinh viên | Đọc bài trước tài liệu số 1,2 trước khi tới lớp. |
| 2 2.1 2.2 | Hệ thống văn bản pháp quy quốc tế và Việt Nam về chất lượng Hệ thống ban hành, kiểm tra, giám sát, quản lý các quy định quốc tế và Việt Nam về chất lượng | B | 2 | GV diễn giảng, hướng dẫn tra cứu trên Internet Semina SV | Đọc trước chương 3 tài liệu số 1 |

| | | | | | |
|-----|--|---|----|--------------------------------|--|
| | Phương pháp tìm kiếm quy định liên quan | | | | |
| 3 | Mối nguy | D | 15 | Thuyết giảng Bài tập nhóm. | Sinh viên đọc tài liệu số 2, tham khảo thêm tài liệu số 4. |
| 3.1 | Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do vi khuẩn, virus, ký sinh trùng và biện pháp phòng ngừa. | | | | |
| 3.2 | Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất hóa học do con người vô tình đưa vào và biện pháp phòng ngừa. | | | | |
| 3.3 | Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất hóa học do con người đưa vào có mục đích và biện pháp phòng ngừa. | | | | |
| 3.4 | Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các độc tố tự nhiên trong nguyên liệu và biện pháp phòng ngừa. | | | | |
| 4 | Các phương pháp đảm bảo chất lượng thực phẩm | C | 4 | Thuyết giảng Thảo luận nhóm | Đọc tài liệu số 1, 2, tham khảo thêm tài liệu số 3, 5,6. |
| 4.1 | Đảm bảo chất lượng theo phương pháp truyền thống | | | | |
| 4.2 | Đảm bảo chất lượng thực phẩm theo GMP | | | | |
| 4.3 | Phương pháp đảm bảo chất lượng toàn diện TQM | | | | |
| 4.4 | Phương pháp đảm bảo chất lượng theo 5S | | | | |
| 4.5 | Phương pháp đảm bảo chất | | | | |

| | | | | | |
|------|--|---|----|---|---|
| 4.6 | lượng theo HACCP Phương pháp đảm bảo chất lượng theo ISO | | | | |
| 4.7 | Tiêu chuẩn BRC | | | | |
| 4.8 | Tiêu chuẩn GAP | | | | |
| 5 | Đánh giá điều kiện tiên quyết và xây dựng chương trình tiên quyết SSOP, GMP | d | 6 | Thuyết giảng Thảo luận nhóm Semina SV | Đọc tài liệu số 1, 2, tham khảo thêm tài liệu số 6. |
| 5.1 | trong chế biến nông, thủy sản | | | | |
| 5.2 | Đánh giá điều kiện tiên quyết, đề xuất giải pháp Xây dựng chương trình tiên quyết SSOP, GMP | | | | |
| 6 | Xây dựng hệ thống HACCP | D | 16 | Thuyết giảng Thảo luận nhóm Semina SV | Đọc tài liệu số 1, 2, tham khảo thêm tài liệu số 3,5,6. |
| 6.1 | Thành lập đội HACCP | | | | |
| 6.2 | Mô tả sản phẩm | | | | |
| 6.3 | Xác định phương thức sử dụng sản phẩm | | | | |
| 6.4 | Xây dựng sơ đồ quy trình công nghệ | | | | |
| 6.5 | Thẩm tra sơ đồ quy trình công nghệ trên thực tế | | | | |
| 6.6 | Phân tích mối nguy và đề xuất biện pháp phòng ngừa | | | | |
| 6.7 | Xác định các điểm kiểm soát tới hạn | | | | |
| 6.8 | Thiết lập giới hạn tới hạn | | | | |
| 6.9 | Thiết lập thủ tục giám sát | | | | |
| 6.10 | Thiết lập hành động sửa chữa | | | | |
| 6.11 | Thiết lập thủ tục thẩm tra | | | | |

| | | | | | | |
|------|---------------|--|--|--|--|--|
| 6.12 | Lưu trữ hồ sơ | | | | | |
|------|---------------|--|--|--|--|--|

7. Tài liệu dạy và học: (4)

| STT | Tên tác giả | Tên tài liệu | Năm xuất bản | Nhà xuất bản | Địa chỉ khai thác tài liệu | Mục đích sử dụng | |
|-----|---|--|-------------------|----------------------------------|----------------------------|------------------|-----------|
| | | | | | | Tài liệu chính | Tham khảo |
| 1 | Đặng Văn Hạp, Đỗ Văn Ninh, Nguyễn Thuần Anh | Quản lý chất lượng thực phẩm thủy sản | 2005 | NXB Nông Nghiệp | Thư viện trường ĐHNT | X | |
| 2 | Nguyễn Thuần Anh/ Phan Thị Thanh Hiền/ Trần Thị Bích Thủy | Đảm bảo chất lượng thực phẩm và luật thực phẩm | Bài giảng điện tử | Cập nhật hàng năm | Thư viện | X | |
| 3 | Phan Thị Thanh Hiền | Quản lý chất lượng thực phẩm và luật thực phẩm | Bài giảng điện tử | Cập nhật hàng năm | Thư viện | X | |
| 4 | Dự án SEAQIP | HACCP – Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn | 1999 | NXB Nông Nghiệp | Thư viện trường ĐHNT | | X |
| 5 | Dự án SEAQIP | Hướng dẫn kiểm soát các mối nguy trong chế biến thủy sản | 1999 | NXB Nông nghiệp | Thư viện trường ĐHNT | | X |
| 6 | Ralph Early | Guide to quality management | 1995 | Blackie Academic & Professional, | Thư viện trường ĐHNT | | X |

| | | | | | | | |
|----|--|---|------|---|----------------------|--|---|
| | | system for the food industry | | London | | | |
| 7 | Christopher G.J. Baker | Handbook of Food Factory Design | 2013 | Springer | Thư viện ĐHNT | | X |
| 8 | Ioannis S. Arvanitoyannis | HACCP and ISO 22000 Application to Foods of Animal Origin | 2009 | Blackwell | Thư viện trường ĐHNT | | X |
| 9 | U.S. Department of Health and Human Services Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition | Fish and Fishery Products Hazards and Controls .Guidance Fourth Edition | 2011 | | Thư viện trường ĐHNT | | X |
| 10 | Martyn Brown | HACCP in the meatindustry | 2000 | Woodhead Publishing Limited | Thư viện ĐHNT | | X |
| 11 | Goodburn K. | EU food law A practical guide | 2001 | Woodhead Publishing Limited & CRC Press LLC | Thư viện ĐHNT | | X |

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

Sinh viên phải có bài giảng, chuẩn bị bài trước khi lên lớp và làm tất cả các bài tập được giao theo nhóm.

9. Đánh giá kết quả học tập:

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

| <i>Lần kiểm tra</i> | <i>Tiết thứ</i> | <i>Hình thức kiểm tra</i> | <i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i> | <i>Nhằm đạt KQHT</i> |
|---------------------|-----------------|---------------------------|--|----------------------|
| 1 | 40 | Viết | Mối nguy, xây dựng chương trình tiên quyết | C |
| 2 | | | | |

9.2 Thang điểm học phần:

| <i>STT</i> | <i>Hình thức đánh giá</i> | <i>Nhằm đạt KQHT</i> | <i>Trọng số (%)</i> |
|------------|--|----------------------|---------------------|
| 1 | Các lần kiểm tra giữa kỳ, bài tập tình huống | b, c | 15 |
| 2 | Tiểu luận | c, d | 15 |
| 3 | Thảo luận nhóm, báo cáo | c, d | 15 |
| 4 | Chuyên cần/thái độ | a, b, c, d | 5 |
| 5 | Thi kết thúc học phần | a, b, c, d | 50 |
| 6 | Chuyên cần/thái độ | | |
| 7 | Thi kết thúc học phần - Hình thức thi: Viết - Đề mở: <input type="checkbox"/> Đề đóng: X | | |

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Lưu Hồng Phúc

GIẢNG VIÊN

(Ký và ghi họ tên)

ThS. Phan Thị Thanh Hiền