

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

**1. Tên học phần:** Quản lý chất lượng-luật thực phẩm  
(Food quality management-Food law)

- Mã số học phần: NS328
- Số tín chỉ học phần: 2 tín chỉ
- Số tiết học phần: 30 tiết

**2. Đơn vị phụ trách học phần:**

- Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm
- Khoa: Khoa Nông Nghiệp và Sinh học Ứng dụng

**3. Điều kiện tiên quyết:** NS 318, NS 319

**4. Mục tiêu của học phần:**

**4.1. Kiến thức:**

- 4.1.1. Hiểu được các qui định, yêu cầu trong bảo quản, chế biến, phân phối thực phẩm, các qui định có liên quan về bao bì và ghi nhãn cũng sẽ được trang bị. Hiểu rõ các qui định, tiêu chuẩn đối với thực phẩm theo tiêu chuẩn Việt Nam và các tiêu chuẩn của quốc tế.
- 4.1.2. Hiểu được sự khác nhau giữa chất lượng và an toàn thực phẩm và mối quan hệ giữa chúng
- 4.1.3. Hiểu rõ về mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm như mối nguy hóa học, sinh học và vật lý trong thực phẩm.
- 4.1.4. Trang bị kiến thức về các hệ thống quản lý nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (gồm ISO, HACCP, BRC, IFS, GlobalGAP)
- 4.1.5. Biết áp dụng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (HACCP) cho một qui trình sản xuất thực phẩm cụ thể.

**4.2. Kỹ năng:**

- 4.2.1. Xây dựng ý thức tuân thủ các qui định và yêu cầu của luật thực phẩm
- 4.2.2. Phân tích và suy luận các mối nguy tồn tại trong thực phẩm và biện pháp kiểm soát các mối nguy ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm
- 4.2.3. Giải quyết tình huống trong thực tế khi tham gia sản xuất thực phẩm
- 4.2.4. Biết lập kế hoạch và hoàn thành kế hoạch đúng hạn. Trao đổi các kỹ năng: kỹ năng giao tiếp, ứng xử, đàm phán và thuyết trình

**4.3. Thái độ:**

- 4.3.1. Có đạo đức nghề nghiệp, tăng cường trách nhiệm và ý thức tốt đặc biệt là trong chế biến, sản xuất thực phẩm
- 4.3.2. Có lắng nghe và tôn trọng bạn bè và đồng nghiệp

## 5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Mục đích của môn học này là trang bị cho sinh viên các kiến thức liên quan về quản lý chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm cũng như các qui định về thực phẩm. Các nội dung chính bao gồm: (1) Giới thiệu về các qui định và yêu cầu trong chế biến, bảo quản, vận chuyển..(2) Kiến thức và mối quan hệ giữa chất lượng và an toàn thực phẩm (3) Mối nguy (hóa học, sinh học và vật lý) gây mất an toàn thực phẩm (4) Các hệ thống quản lý nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm như ISO, HACCP, BRC, IFS, GlobalGAP.

## 6. Cấu trúc nội dung học phần:

### 6.1. Lý thuyết

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Chương 1.	Giới thiệu an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) và qui định về ATVSTP	5	4.1.1
Chương 2.	Khái niệm và mối quan hệ giữa chất lượng và an toàn thực phẩm	5	4.1.2
Chương 3.	Mối nguy và phân tích mối nguy trong thực phẩm	5	4.1.3
Chương 4.	Các hệ thống quản lý đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	10	4.1.4 4.1.5

## 7. Phương pháp giảng dạy:

- Học phần được giảng dạy kết hợp gồm lý thuyết (25 tiết), báo cáo thảo luận (5 tiết)

## 8. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 80% số tiết học lý thuyết.
- Thực hiện đầy đủ các bài tập nhóm/ bài tập và được đánh giá kết quả thực hiện.
- Tham dự kiểm tra giữa học kỳ.
- Tham dự thi kết thúc học phần.

## 9. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

### 9.1. Cách đánh giá

Sinh viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Mục tiêu
1	Điểm bài tập nhóm	- Báo cáo - Được nhóm xác nhận có tham gia họp	30%	4.1.3 4.1.4 4.1.5.
2	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi trắc nghiệm (40 phút) - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết và 100% giờ thực hành - Bắt buộc dự thi	70%	4.1.1-4.1.5

## 9.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

## 10. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
[1] Lê Nguyễn Đoàn Duy và Nguyễn Công Hà. Quản lí chất lượng. NXB Đại học Cần Thơ. 2014	
[2] Vệ sinh và an toàn thực phẩm / Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm.- Thành phố Hồ Chí Minh: Đại học Quốc gia Thành phố Hồ Chí Minh, 2002.- 327 tr., 21 cm.- 664.028/ L561	MOL.021235
[3] HACCP Principles and Applications / Merle D Pierson, Donald A Corlett.- USA : Chapman & Hall , 1992, 0 412 07101 0 .- 664.07/ P624	NN.005835
[4] Những quy định pháp luật về chất lượng hàng hóa và các văn bản có liên quan.- 1st.- Hà Nội : Chính Trị Quốc Gia , 1999 .- 344.042/ Nh556	LUAT.004753
[5] Food quality and safty systems A training manual on food hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP ) system / FAO.- 1st.- Rome : FAO , 1998, 92 5 104155 6 .- 340/ F686	NN.005812
[6] Quality management systems in the food industry. 2009. Ed. Jacxsens, L., Devlieghere F., and Uyttendaele M.. St Kliment Ohridski University Press.	
[7] Foodborne pathogens. 2003. Ed. Blackburn C.W. & McClure P.J., Woodhead Publishing Limited, Cambridge, England	
[8] 1.Food chemical safety, Volume 1 & 2. 2001. Ed. Watson D.H., Woodhead publishing Ltd., Cambridge, England	

## 11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
1-3	Giới thiệu an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) và qui định về ATVSTP	5	0	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] [4] [6] +Tra cứu nội dung về các tiêu chuẩn của Việt Nam và quốc tế trong chế biến thực phẩm/sản phẩm thực phẩm
3-6	Khái niệm và mối quan hệ giữa chất lượng và an toàn thực phẩm	5	0	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [3] [5] [6]

6-9	Môi nguy và phân tích môi nguy trong thực phẩm	5	2	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [2] [3] [6] [7] [8]
9-15	Các hệ thống quản lí đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm	10	3	-Nghiên cứu trước: +Tài liệu [1] [3] [6]
		25	5	

Cần Thơ, ngày 5 tháng 7 năm 2017

**TL. HIỆU TRƯỞNG**  
**TRƯỞNG KHOA/GIÁM ĐỐC VIỆN/**  
**GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

Cần Thơ, ngày ... tháng ... năm 20...

**TL. HIỆU TRƯỞNG**  
**TRƯỞNG BỘ MÔN**

**Ghi chú:**

- Đề cương chi tiết học phần phải được biên soạn đúng theo định dạng (format) của e-file Mẫu Đề cương chi tiết học phần. Chú ý xóa các nội dung hướng dẫn có trong Mẫu Đề cương chi tiết học phần ở văn bản và e-file được phê duyệt.
- Sau khi được phê duyệt, Đề cương chi tiết học phần được gửi cho Phòng Đào tạo (bằng văn bản và e-file) và được đơn vị phụ trách giảng dạy học phần cập nhật vào website của Trường.
- Tên e-file của Đề cương chi tiết học phần là mã số học phần.  
Ví dụ: Đề cương chi tiết học phần Pháp luật đại cương có mã học phần là KL001 đặt tên e-file là: KL001.doc
- Ngoài các đợt điều chỉnh đề cương chi tiết học phần do Trường tổ chức, đơn vị quản lý học phần có thể chủ động tổ chức rà soát điều chỉnh cập nhật của đề cương chi tiết học phần. Sau khi được phê duyệt, Đề cương chi tiết học phần cũng được gửi cho Phòng Đào tạo và cập nhật vào website của Trường như hướng dẫn trên.