

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: Quản lý và kiểm soát chất lượng sản phẩm (Food Quality Management and Control)

- **Mã số học phần:** NS409
- **Số tín chỉ học phần:** 2 tín chỉ
- **Số tiết học phần:** 30 tiết lý thuyết và 60 tiết tự học.

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- **Bộ môn:** Công nghệ Thực phẩm
- **Viện:** Công nghệ Sinh học và thực phẩm

3. Điều kiện:

- **Điều kiện tiên quyết:**
- **Điều kiện song hành:**

4. Mục tiêu của học phần:

Mục tiêu	Nội dung mục tiêu	CĐR CTĐT
4.1	Phân tích và suy luận các mối nguy tồn tại trong sản phẩm nông nghiệp và biện pháp kiểm soát các mối nguy gây ảnh hưởng đến an toàn và chất lượng sản phẩm nông nghiệp. Thực hành giải quyết tình huống trong thực tế khi tham gia sản xuất sản phẩm.	2.1.3 e 2.1.3 f
4.2	Trang bị kiến thức về các hệ thống quản lý nhằm kiểm soát, đảm bảo chất lượng và an toàn sản phẩm nông sản (gồm ISO, HACCP, BRC, IFS, GlobalGAP). Hiểu rõ qui định và yêu cầu pháp lý về an toàn và chất lượng sản phẩm nông sản. Vận dụng hệ thống quản lý an toàn và chất lượng trong chuỗi nông sản nói chung và trong chuỗi sản xuất thực phẩm nói riêng.	2.1.3 e 2.1.3 f
4.3	Trao đổi các kỹ năng: Lập và thực hiện kế hoạch, kỹ năng mềm ứng xử, đàm phán và thuyết trình	2.2.2 a,b,c
4.4	Tăng cường trách nhiệm và ý thức tốt đặc biệt là trong chế biến, sản xuất. Tôn trọng bạn bè và đồng nghiệp.	2.3 a 2.3 c

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
	Kiến thức		
CO1	Phân biệt sự khác nhau giữa chất lượng và an toàn sản phẩm và mối quan hệ giữa chúng.	4.1	2.1.3 e
CO2	Vận dụng kỹ năng phân tích các mối nguy liên quan đến an toàn sản phẩm như mối nguy hóa học, sinh học, chất dị ứng và vật lý trong nông sản.	4.2	2.1.3 e
CO3	Hiểu rõ hệ thống quản lý nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn nông sản (gồm ISO, HACCP, BRC, IFS, GlobalGAP). Hiểu rõ các qui định, tiêu chuẩn đối với sản phẩm theo tiêu chuẩn Việt Nam và các tiêu chuẩn của quốc tế. Biết áp dụng hệ thống quản lý an toàn và chất lượng sản phẩm thực phẩm cho một qui trình sản xuất cụ thể.	4.2	2.1.3 e 2.1.3 f
	Kỹ năng		
CO4	Phân tích và suy luận các mối nguy tồn tại trong sản phẩm và biện pháp kiểm soát các mối nguy gây ảnh hưởng đến an toàn và chất lượng của sản phẩm.	4.2	2.2.2 a,c
CO5	Giải quyết tình huống trong thực tế trong quản lý và kiểm soát chất lượng sản phẩm.	4.2	2.2.2 b,c
CO6	Rèn luyện các kỹ năng: Lập kế hoạch và quản lý kế hoạch, kỹ năng giao tiếp, ứng xử, đàm phán và thuyết trình.	4.3	2.2.2 a,b,c
	Thái độ/Mức độ tự chủ và trách nhiệm		
CO7	Tăng cường trách nhiệm và ý thức tốt trong tròng trọt đặc biệt là trong khâu chế biến, sản xuất ra sản phẩm.	4.4	2.3 a
CO8	Hợp tác tốt bạn bè và đồng nghiệp.	4.4	2.3 c

6. 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 và kiểm soát chất lượng sản phẩm nông sản cũng như các qui định của luật (quốc gia và quốc tế) về sản phẩm nông sản. Các nội dung chính bao gồm: (1) Giới thiệu về các qui định và yêu cầu của sản phẩm (2) Kiến thức và mối quan hệ giữa chất lượng và an toàn của sản phẩm (3) Mối nguy (hóa học, sinh học, chất dị ứng và vật lý) gây mất an toàn sản phẩm (4) Các hệ thống quản lý nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn đối với nông sản như HACCP, ISO, BRC, IFS, GlobalGAP.

7. Cấu trúc nội dung học phần:

7.1. Lý thuyết

Chương	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
Chương 1	Qui định và yêu cầu pháp lý về an toàn và chất lượng sản phẩm	2	CO 3, CO 4, CO 7
Chương 2	Chất lượng và an toàn sản phẩm	4	CO 1, CO 4, CO 7
	1. Khái niệm về chất lượng 2. Thuộc tính liên quan đến chất lượng 3. Chuỗi nông sản & chất lượng 4. Chi phí chất lượng 5. Nền tảng của quản lý và kiểm soát chất lượng		
Chương 3	Mối nguy liên quan đến an toàn và chất lượng sản phẩm	6	CO 2, CO 4, CO 8
	1. Lĩnh vực sinh học, vi sinh vật trong sản phẩm 2. Chất hóa học trong sản phẩm 3. Chất dị ứng sản phẩm 4. Các vật thể lạ trong sản phẩm		
Chương 4	Các hệ thống quản lý và kiểm soát chất lượng và an toàn sản phẩm		CO 3, CO 4, CO 7
	1. PRP 2. HACCP 3. BRC 4. IFS 5. ISO (9001, 22000) 6. Global GAP, Viet GAP		
Bài tập	Ứng dụng hệ thống quản lý và kiểm soát chất lượng và an toàn đối với từng nhóm sản phẩm thực phẩm	4	CO 5, CO 6, CO 7, CO 8

8. Phương pháp giảng dạy:

- Giới thiệu tài liệu, sách tham khảo
- Giải thích một số nội dung lý thuyết
- Nêu vấn đề, đặt câu hỏi
- Thảo luận, rút ra kết quả chung

9. 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.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

10. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

10.1. Cách đánh giá

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

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	CĐR HP
1	Điểm chuyên đề	Số chuyên đề đã làm/số bài được giao	20%	CO 5, CO 6, CO 7, CO 8
2	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi trắc nghiệm, điền vào chỗ trống, trả lời đúng sai (40 phút) - Bắt buộc dự thi	80%	Tất cả

10.2. 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.

11. Tài liệu học tập:

STT	Thông tin về Tài liệu	Số Đăng ký Cá biệt
1	Giáo trình quản lý chất lượng và luật thực phẩm / Lê Nguyễn Đoan Duy, Nguyễn Công Hà.- NXB Đại học Cần Thơ, 2014. .-192 p. <i>Số thứ tự trên kệ sách:</i> 664/ D523	MOL.072423, MOL.072424, MOL.072425, MOL.072426, MOL.072427, MOL.072428, MOL.072429, MOL.072456, MON.049179, MON.049180.
2	HACCP Principles and Applications / Merle D Pierson, Donald A Corlett.- USA: Chapman & Hall, 1992. .-212 p.- ISBN: 0412071010 <i>Số thứ tự trên kệ sách:</i> 664.07/ P624	NN.005835
3	Microbiologically safe foods / Heredia Norma, Wesley Irene (ed.).- New Jersey: Wiley, 2009. .-667 p.- ISBN: 9780470053331 <i>Số thứ tự trên kệ sách:</i> 664.028/ M626	NN.015192
4	CODEX ALIMENTARIUS COMMISION: general requirements (food hygiene). Vol. 1B / Joint FAO/WHO food standards programme.- Ropme, Italy: FAO, 2001. .-248 p.-ISBN: 9251046808	FAO.002007

12. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
1-2	Chương 1. Qui định và yêu cầu pháp lý về an toàn và chất lượng sản phẩm	4		Đọc tài liệu [1] [4]
3-5	Chương 2. Chất lượng và an toàn sản phẩm	6		Đọc tài liệu [1] [4]
6-8	Chương 3. Mối nguy liên quan đến an toàn và chất lượng sản phẩm thực phẩm	6		Đọc tài liệu [1] [2] chương 2-11 [3] chương 2, 8
9-13	Chương 4. Các hệ thống quản lý và kiểm soát chất lượng và an toàn sản phẩm	10		Đọc tài liệu [1] [2] chương 14 [3] [5] chương 7, 8
14-15	Bài tập Ứng dụng hệ thống quản lý và kiểm soát chất lượng và an toàn đối với từng nhóm sản phẩm thực phẩm	4		Đọc tài liệu [2] chương 14

Cần Thơ, ngày..4 tháng..4 năm 2023

TRƯỞNG KHOA

Trần Văn Dũng

