

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: An toàn và quản lý chất lượng nông sản (Safety and quality management of agricultural products)

- Mã số học phần: NN788
- 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:

Khoa/Viện/Trung tâm/Bộ môn: Khoa Nông nghiệp

3. Điều kiện tiên quyết:

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

4. Mục tiêu của học phần:

Mục tiêu	Nội dung mục tiêu	CDR CTĐT
4.1	Kiến thức về nền tảng chất lượng và tích hợp các hệ thống quản lý chuỗi giá trị thực phẩm Các kiến thức sâu về các hệ thống quản lý nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong sản xuất sơ cấp và sản xuất thực phẩm (gồm ISO, HACCP, BRC, IFS, GlobalGAP) Cung cấp kiến thức về phương pháp truy xuất nguồn gốc và cách quản lý quản lý hồ sơ	6.1.3a 6.1.3b
4.2	Phân tích và giải quyết các vấn đề trong quản lý an toàn và chất lượng chuỗi nông sản Đọc hiểu các tài liệu tham khảo (ngoại ngữ) và thu thập dữ liệu và trình bày báo cáo các chuyên đề và phát huy các kỹ năng làm việc nhóm	6.2.1.a,b 6.2.2.a,b
4.3	Độc lập và chủ động giải quyết các vấn đề trong quản lý an toàn và chất lượng chuỗi nông sản Có năng lực phát huy trí tuệ tập thể trong quản lý an toàn và chất lượng chuỗi nông sản	6.3a 6.3b

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

CDR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CDR CTĐT
	Kiến thức		
CO1	Áp dụng các kiến thức về chất lượng, hệ thống quản lý	4.1	6.1.3a

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
	chất lượng, hiểu rõ các nền tảng của quản lý chất lượng trong thực tế		6.1.3b
CO2	Áp dụng các hệ thống quản lý nhằm đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong sản xuất sơ cấp và sản xuất thực phẩm (gồm ISO, HACCP, BRC, IFS, GlobalGAP)	4.1	6.1.3a 6.1.3b
CO3	Vận dụng phương pháp truy xuất nguồn gốc và cách quản lý quản lý hồ sơ	4.1	6.1.3a 6.1.3b
	Kỹ năng		
CO4	Thực hiện việc phân tích và giải quyết các vấn đề trong quản lý an toàn và chất lượng chuỗi nông sản	4.2	6.2.1.a,b 6.2.2.a,b
CO5	Đọc hiểu, thu thập, tổng hợp, và giải quyết các vấn đề trong tình huống cụ thể; trình bày báo cáo các chuyên đề và phát huy các kỹ năng làm việc nhóm	4.2	6.2.1.a,b 6.2.2.a,b
	Thái độ/Mức độ tự chủ và trách nhiệm		
CO6	Tích cực và có khả năng định hướng phát triển năng lực cá nhân, thích nghi với môi trường làm việc tập thể	4.3	6.3a 6.3b

6. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Môn học An toàn và quản lý chất lượng nông sản tập trung chủ yếu các nội dung về quản lý chuỗi nông sản thực phẩm từ cấp độ chế biến *sơ cấp* đến chế biến *sản phẩm*. Các nội dung về các hệ thống quản lý an toàn và chất lượng chuỗi nông sản tương ứng như GAP, Global GAP, VietGAP và GMP, PRP, HACCP, ISO, BRC, GFSI, IFS, SQF sẽ được tìm hiểu chi tiết. Bên cạnh đó, các phương pháp đánh giá việc thực hiện các hệ thống quản lý an toàn và chất lượng trên thực tế, cách quản lý việc thực hiện, quản lý hồ sơ cũng như truy xuất nguồn gốc cũng được trang bị chi tiết trong học phần này.

7. Cấu trúc nội dung học phần:

7.1. Lý thuyết

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
Chương 1.	Giới thiệu chất lượng chuỗi nông sản	2	CO1, CO6
1.1.	Chuỗi nông sản & Chất lượng		
1.2.	Chi phí chất lượng		
1.3.	Nền tảng của quản lý chất lượng		
Chương 2.	Tổng quan chất lượng và hệ thống quản lý chất lượng	3	CO1, CO6
2.1.	Giới thiệu		
2.2.	Chất lượng và hệ thống quản lý chất lượng		
2.3.	Tích hợp các hệ thống quản lý chất lượng		
2.4.	Chứng nhận và công nhận		
Chương 3.	Các hệ thống quản lý an toàn và chất lượng nông sản	15	CO2, CO4, CO5, CO6
Phần 3.1	Sản xuất thực phẩm	(10)	
	GMP		

	PRP		
	HACCP và đánh giá thực hiện HACCP (FSMS-DI và MAS)		
	ISO		
	BRC		
	GFSI		
	IFS		
	SQF		
Phần 3.2	Sản xuất sơ cấp	(5)	
	GlobalGAP		
	VietGAP		
Chương 4	Truy xuất và quản lý chuỗi thực phẩm	5	CO3, CO4, CO6
4.1.	Mục đích và nguyên tắc		
4.2.	Các hình thức truy xuất		
4.3.	Nội dung thực hiện		
4.4.	Xây dựng biểu mẫu		
4.5.	Tổ chức thực hiện		
Chương 5.	Quản lý hồ sơ	5	CO3, CO4, CO6
5.1.	Định nghĩa các loại hồ sơ		
5.2.	Các hình thức truy xuất		
5.3.	Sắp xếp hồ sơ		
5.4.	Lưu trữ hồ sơ		

8. Phương pháp giảng dạy:

Học phần được giảng dạy kết hợp gồm 30 tiết lý thuyết trong quá trình học, học viên sẽ thảo luận bài tập tình huống và thuyết trình theo nhóm trước lớp.

9. Nhiệm vụ của học viên:

Học 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 thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

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

10.1. Cách đánh giá

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

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Mục tiêu
1	Điểm chuyên cần	Số tiết tham dự học/tổng số tiết	10%	
2	Điểm bài tập nhóm	- Báo cáo/thuyết minh/... - Được nhóm xác nhận có tham gia	40%	CO2, CO3, CO5, CO6
3	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi viết/trắc nghiệm - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết và 100% giờ thực hành - Bắt buộc dự thi	50%	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:

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
[1] Micro-organisms in food 5 Microbiological specifications of food pathogens / ICMSF.	664.024/ M626
[2] Microbiologically safe foods / edited by Norma Heredia, Irene Wesley, and Santos Garcia.,	664.028/ M626
[3] Cross contamination in food service, New York: Pearson Education, Inc., 2006	363.192/ C951
[4] Food safety handbook / Hoboken, NJ: A John Wiley & Sons, 2003	363.192/ S354
[5] Food safety management in developing countries, Food and Agriculture of the United Nations, 2002	664.028/ F686
[6] HACCP Principles and Applications / Merle D Pierson, Donald A Corlett, 0 412 07101 0.	664.07/ P624
[7] Quality management systems in the food industry. 2009. Ed. Jaxsens, L., Devlieghere F., and Uyttendaele M.. St Kliment Ohridski University Press	<i>Tài liệu copy</i>

12. Hướng dẫn học viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của học viên
1	Chương 1. Giới thiệu chất lượng chuỗi nông sản 1.1. Chuỗi nông sản & Chất lượng 1.2. Chi phí chất lượng 1.3. Nền tảng của quản lý chất lượng	2	0	- Nghiên cứu trước: Tài liệu + [7]: chương 1
2-3	Chương 2. Tổng quan chất lượng và hệ thống quản lý chất lượng 2.1. Giới thiệu 2.2. Chất lượng và hệ thống quản lý chất lượng 2.3. Tích hợp các hệ thống quản lý chất lượng	3	0	- Nghiên cứu trước: Tài liệu + [4]: phần 8 + [7]

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của học viên
	2.4.Chứng nhận và công nhận			
3-10	Chương 3.Các hệ thống quản lý an toàn và chất lượng nông sản Phần 3.1 Sản xuất thực phẩm GMP PRP HACCP và đánh giá thực hiện HACCP (FSMS-DI và MAS) ISO BRC GFSI IFS SQF Phần 3.2 Sản xuất sơ cấp GlobalGAP VietGAP	10	5	- Nghiên cứu trước: Tài liệu + [1], [2], [3],[5],[7] + [4]: phần 4-6 + [6]: chương 3-10
11-13	Chương 4. Truy xuất và quản lý chuỗi thực phẩm 4.1.Mục đích và nguyên tắc 4.2.Các hình thức truy xuất 4.3.Nội dung thực hiện 4.4.Xây dựng biểu mẫu 4.5.Tổ chức thực hiện	5	0	- Nghiên cứu trước: Tài liệu + [7]
13-15	Chương 5.Quản lý hồ sơ 5.1.Định nghĩa các loại hồ sơ 5.2.Các hình thức truy xuất 5.3.Sắp xếp hồ sơ 5.4.Lưu trữ hồ sơ	5	0	- Nghiên cứu trước: Tài liệu + [7]

Cần Thơ, ngày 27 tháng 10 năm 2020

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA *me*

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN



me

Nguyễn Văn Vàng

nal

Tống Thị Ánh Ngọc