

ĐỀ CƯƠNG MÔN HỌC

1. THÔNG TIN VỀ MÔN HỌC

1.1 Tên môn học: **Hệ Thống Quản Lý Chất Lượng Đối Với Thực Phẩm.**

Mã môn học: **BIOT3305**

1.2 Khoa/Ban phụ trách: **Khoa Công Nghệ Sinh Học**

1.3 Số tín chỉ: **02 TC (02LT)**

2. MÔ TẢ MÔN HỌC

Đây là môn học nền tảng cung cấp kiến thức cho sinh viên giai đoạn chuyên ngành sau khi đã nắm vững các kiến thức đại cương, giúp sinh viên có khả năng hiểu rõ và ứng dụng thực tế được cách xây dựng một hệ thống quản lý đạt chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở, nhà máy chế biến sản phẩm thực phẩm.

3. MỤC TIÊU MÔN HỌC

3.1. Mục tiêu chung

Sau khi hoàn tất môn học sinh viên có khả năng hiểu và tự phân tích, đánh giá các yêu cầu của các bộ tiêu chuẩn các hệ thống quản lý chất lượng (đặc biệt là GMP, SSOP, và HACCP).

3.2. Mục tiêu cụ thể:

3.2.1. Kiến thức:

- Có khả năng phân biệt và hiểu ý nghĩa của các hệ thống quản lý chất lượng hiện nay. Các yêu cầu về vệ sinh an toàn trong thực phẩm.
- Có khả năng tự xem xét các quy trình sản xuất thực phẩm để chuẩn bị và tham gia xây dựng các hệ thống quản lý chất lượng theo các tiêu chuẩn hiện hành.

3.2.2. Kỹ năng:

Sinh viên cần có khả năng tự học và tìm hiểu khái quát về đặc điểm của các sản phẩm thực phẩm và quy trình công nghệ tạo nên chúng.

3.2.3. Thái độ:

- Sinh viên cần tham dự lớp đầy đủ để nắm vững các nội dung môn học
- Sinh viên tự chia nhóm học tập, thu thập tài liệu và chuẩn bị cho nội dung tìm hiểu bài học trước khi đến lớp, cũng như hoàn thành yêu cầu bài tập về nhà và báo cáo chuyên đề.

4. NỘI DUNG MÔN HỌC

STT	Tên chương	Mục, tiểu mục	Số tiết				Tài liệu tự học
			TC	LT	BT	TH	
1.	Chương 1: Mở đầu	1.1. Giới thiệu môn học. 1.2. Các khái niệm, thuật ngữ, định nghĩa cơ bản về chất lượng. -Kiểm tra chất lượng. -Kiểm soát chất lượng. -Đảm bảo chất lượng. -Quản trị chất lượng. 1.3. Các hệ thống quản lý chất lượng hiện nay trong ngành CNTP.	3	3			[1], [2], [3], [4], [5], [6]
2.	Chương 2: Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001:2008	2.1 Khái quát ISO 9001:2008. 2.2 Tám nguyên tắc quản lý chất lượng. 2.3 Cấu trúc tiêu chuẩn ISO 9001:2008. Phân tích các yêu cầu chính.	5	5			[2] [5] [6]
3.	Chương 3: Hệ thống HACCP và GMP	3.1 Khái quát dây chuyền thực phẩm và các mối nguy. 3.2 Tổng quát về GMP-SSOP-HACCP. 3.3 Các chương trình tiên quyết (PRPs) - GMP - SSOP 3.4 Các nguyên tắc HACCP. 3.5 Các yêu cầu về quản lý. 3.6 Các bước xây dựng hệ thống HACCP. 3.7 Thủ tục đăng ký và	14	12	2		[1], [8]

STT	Tên chương	Mục, tiểu mục	Số tiết				Tài liệu tự học
			TC	LT	BT	TH	
		chứng nhận. Tóm tắt.					
4.	Chương 4: Các hệ thống, tiêu chuẩn quản lý chất lượng khác	Công cụ hỗ trợ việc quản lý chất lượng: 5S	3	3			[3], [4], [7], [8]
5.	Bài tập:	Tự tìm hiểu thiết lập các quy trình công nghệ chế biến sản phẩm từ một nguyên liệu cụ thể, đồng thời có những kiến giải phù hợp về các đặc điểm công nghệ. Xác định các mối nguy, các điểm kiểm soát tới hạn và các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn và giảm thiểu chúng.	5		5		[1], [2], [3], [4], [5], [6]

Ghi chú: TC: Tổng số tiết; LT: Lý thuyết; BT: Bài tập; TH: Thực hành.

5. TÀI LIỆU THAM KHẢO

5.1. Tài liệu chính

1. TCVN 5603:2008 – CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 (2008). Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm.
2. TCVN ISO 9001:2008 2008. Hệ thống quản lý chất lượng – Các yêu cầu. Tiêu chuẩn quốc gia. Hà Nội.

5.2. Tài liệu tham khảo

3. Quyết định 39/2005/QĐ-BYT. 2005. Bộ Y Tế . Hà Nội.
4. Tiêu chuẩn ngành 28 TCN 130:1998. (1998). Bộ thủy sản. Hà Nội.
5. TCVN ISO 9004-2000. 2000. Hệ thống quản lý chất lượng – hướng dẫn cải tiến. Tiêu chuẩn Việt Nam. Hà Nội.
6. TCVN ISO 9000:2000. 2000. Hệ thống quản lý chất lượng – Cơ sở và từ vựng. Tiêu chuẩn Việt Nam. Hà Nội.
7. ISO 14001:1996. 1996. Enviromental management systems – Specification with guidance for use.
8. ISO 22000:2005. 2005. Food safety management system requirements for any organization in the food chain. First Edition 2005-09-01International Standard.

6. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP

STT	Hình thức đánh giá	Trọng số
1	Bài tập nhóm – Báo cáo tiểu luận	30%
2	Thi kết thúc môn học: tự luận	70%

7. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY

Kế hoạch giảng dạy lớp ngày

STT	Buổi học	Nội dung	Ghi chú
1.	Buổi 1	Mở đầu, Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001:2008	<ul style="list-style-type: none"> - Các khái niệm cơ bản về chất lượng. - Bức tranh tổng quát về các hệ thống quản lý chất lượng hiện nay
2.	Buổi 2	Hệ thống HACCP và GMP.	<ul style="list-style-type: none"> - Nắm rõ nội dung chương trình tiên quyết.
3.	Buổi 3	Hệ thống HACCP và GMP.(tt)	<ul style="list-style-type: none"> - Tìm hiểu khái niệm và nhận diện được các mối nguy trong dây chuyền sản xuất thực phẩm. - Nắm vững các bước thực hiện và xác định các biện pháp phòng ngừa trong HACCP.
4.	Buổi 4	Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001:2008 (tt)	<ul style="list-style-type: none"> - Các tiêu chuẩn ISO 9001:2008 - Nội dung, cấu trúc tiêu chuẩn ISO 9001:2008.và các phương pháp tiếp cận quá trình.
5.	Buổi 5	Các hệ thống, tiêu chuẩn quản lý chất lượng khác Chương 5: QLCL xu hướng và thách thức đối với Việt Nam	<ul style="list-style-type: none"> 5S và khả năng ứng dụng thực tế của 5S Xu hướng phát triển của Việt Nam và sự ảnh hưởng của các hệ thống quản lý chất lượng khi Việt Nam gia nhập WTO.
6.	Buổi 6, 7	Tự tìm hiểu thiết lập các quy trình công nghệ chế biến sản phẩm từ một nguyên liệu cụ thể, đồng thời có những kiến giải phù hợp về các đặc điểm	Cho sinh viên báo cáo đề tài theo nhóm 3 sinh viên.

STT	Buổi học	Nội dung	Ghi chú
		công nghệ. Xác định các mối nguy, các điểm kiểm soát tới hạn và các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn và giảm thiểu chúng.	

TRƯỞNG KHOA

(ĐÃ KÝ)

Nguyễn Minh Hà