

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH CÔNG NGHỆ KINH DOANH THỰC PHẨM

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

CP03001: HỆ THỐNG QUẢN LÝ VÀ ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG
(MANAGEMENT SYSTEM AND QUALITY ASSURANCE)

I. Thông tin về học phần

- Học kì: 5
- Tín chỉ: **2 (Lý thuyết: 2 – Thực hành: 0- Tự học 6)**
- Giờ tín chỉ đối với các hoạt động học tập
 - + Học lý thuyết trên lớp: 25 tiết
 - + Thuyết trình và thảo luận trên lớp 5 tiết
- Giờ Tự học: 90 tiết
- Đơn vị phụ trách:
 - Bộ môn: Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm
 - Khoa: Công nghệ thực phẩm
- Học phần thuộc khối kiến thức:

Đại cương <input type="checkbox"/>		Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Học phần tiên quyết: CP03007 - Vi sinh vật thực phẩm
- Ngôn ngữ giảng dạy: tiếng Anh Tiếng Việt

II. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và mục tiêu, kết quả học tập mong đợi của học phần

** Các chuẩn đầu ra và chỉ báo của chương trình đào tạo mà học phần đóng góp:*

Khối kiến thức	Chuẩn đầu ra	Chỉ báo
Kiến thức chuyên môn chung	CDR2: Vận dụng kiến thức khoa học thực phẩm, nguyên lý quản trị, kinh doanh để giải quyết các vấn đề trong doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh thực phẩm	2.1. Vận dụng kiến thức khoa học thực phẩm, để giải quyết các vấn đề trong sản xuất thực phẩm.
Kỹ năng chung	CDR8: Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm một cách hiệu quả.	8.2. Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm

	CDR9: Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin, các phần mềm ứng dụng phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực tiễn sản xuất và kinh doanh thực phẩm	9.1. Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin các dữ liệu liên quan đến CN&KDTP
	CDR11: Giám sát và kiểm tra các công đoạn của quy trình sản xuất theo yêu cầu kỹ thuật để đảm bảo năng suất, chất lượng sản phẩm.	11.1. Giám sát quy trình sản xuất, kiểm soát các thông số kỹ thuật từ đầu vào đến đầu ra để đảm bảo chất lượng sản phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh sản phẩm.
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	CDR14: Thể hiện trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và <u>kinh doanh</u> thực phẩm.	14.2. Tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

*** Mục tiêu của học phần**

- Về kiến thức: Hiểu các khái niệm cơ bản về chất lượng và quản lý chất lượng sản phẩm ở quy mô công nghiệp, được tiếp cận với lý thuyết hệ thống tiêu chuẩn hoá về thực phẩm của Việt Nam, các khu vực và thế giới. Vận dụng các kiến thức đã học của ngành để phân tích, quản lý các nguy cơ trong các dây chuyền bảo quản, chế biến thực phẩm, từ đó xây dựng hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong các dây chuyền sản xuất.
- Về kỹ năng: Tham gia hoặc độc lập xây dựng được Hệ thống quản lý chất lượng theo tiêu các chuẩn quốc tế cho các quy trình chế biến sản phẩm thực phẩm cụ thể.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Chủ động xây dựng kế hoạch học tập, nâng cao tính tự học, tự nghiên cứu và tổ chức làm việc theo nhóm có hiệu quả.

*** Kết quả học tập mong đợi của học phần:**

Học phần đóng góp cho Chuẩn đầu ra sau đây của CTĐT theo mức độ sau:

I – Giới thiệu (Introduction); P – Thực hiện (Practice); R – Củng cố (Reinforce); M – Đạt được (Master)

Mã HP	Tên HP	Mức độ đóng góp của học phần cho CDR của CTĐT				
		2.1	8.2	9.1	11.1	14.2
CP03001	Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng	P	R	R	M	R

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	Chỉ báo của CDR của CTĐT
Kiến thức chung		
K1	- Hiểu được Các khái niệm cơ bản về chất lượng và quản lý chất lượng sản phẩm ở quy mô công nghiệp, được tiếp cận với lý thuyết hệ thống tiêu chuẩn hoá về thực phẩm của Việt Nam, các khu vực và thế giới. - Hiểu được những nội dung cơ bản, phạm vi áp dụng của các tiêu chuẩn trong quản lý chất lượng.	2.1

K2	Vận dụng các kiến thức đã học để phân tích, quản lý các nguy cơ trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm từ đó xây dựng hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong các dây chuyền sản xuất, quá trình phân phối sản phẩm.	8.2 9.1
Kỹ năng chung		
K3	Tham gia xây dựng chương trình, hệ thống đảm bảo chất lượng cho quy trình sản xuất thực phẩm	11.1
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K4	Biểu lộ/Thể hiện trách nhiệm và nghiêm túc trong học tập	14.2

III. Nội dung tóm tắt của học phần

CP03001. Hệ thống quản lý và đảm bảo chất lượng (Management System and Quality Assurance). (2TC:2-0-6).

Mô tả vắn tắt nội dung: Học phần giúp sinh viên hiểu được các khái niệm về thực phẩm, các yếu tố cấu thành và ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm và các hoạt động quản lý, kiểm tra chất lượng thực phẩm. Giới thiệu một số các chương trình tiên quyết phổ biến trong thực phẩm như GAP, GMP, SSOP. Học phần giới thiệu về các hệ thống quản lý chất lượng quốc tế như HACCP, ISO 9000, ISO 22000 và một số chương trình quản lý chất lượng khác.

IV. Phương pháp giảng dạy và học tập

3. Phương pháp giảng dạy

- 1) Thuyết giảng trên lớp
- 2) Giảng dạy thông qua thảo luận
- 3) Giảng dạy trực tuyến e-learning
- 4) Sử dụng phim tư liệu trong giảng dạy

2. Phương pháp học tập

- 1) Nghe giảng trên lớp
- 2) Thảo luận trên lớp
- 3) Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- 4) Làm bài tập về nhà
- 5) Học tập thông qua học trực tuyến e-learning

V. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chuyên cần: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham dự lớp học đầy đủ, tối thiểu 75% số tiết lý thuyết.
- Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc sách tham khảo và bài giảng trước khi đến lớp học
- Thi giữa kì: Sinh viên có 1 bài báo cáo seminar
- Thi cuối kì: Trắc nghiệm

VI. Đánh giá và cho điểm

1. Thang điểm: 10

2. Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric

3. Phương pháp đánh giá

3.1. Ma trận đánh giá

Bảng 1. Kế hoạch đánh giá và trọng số

Rubric	KQHTMD được đánh giá	Trọng số (%)	Tuần
Đánh giá chuyên cần		10	
Rubric 1 – Đánh giá tham dự lớp	K4	10	1-10
Đánh giá quá trình		30	
Rubric 2 – Đánh giá giữa kỳ	K1, K2, K3	30	7-8
Đánh giá cuối kì		60	
Rubric 3- Đánh giá thi cuối kì	K1, K2, K3	60	Theo lịch thi HV

Bảng 2. Chỉ báo thực hiện các kết quả học tập mong đợi của học phần

KQHTMD	Chỉ báo thực hiện KQHTMD
K1	Chỉ báo 1: Hiểu được các khái niệm cơ bản về chất lượng và quản lý chất lượng sản phẩm ở quy mô công nghiệp, được tiếp cận với lý thuyết hệ thống tiêu chuẩn hoá về thực phẩm của Việt Nam, các khu vực và thế giới.
K1	Chỉ báo 2: Hiểu được những nội dung cơ bản, phạm vi áp dụng của các tiêu chuẩn trong quản lý chất lượng.
K2	Chỉ báo 1: Vận dụng các kiến thức đã học để phân tích, quản lý các nguy cơ trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm từ đó xây dựng hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong các dây chuyền sản xuất, quá trình phân phối sản phẩm.

Rubric 1: Đánh giá chuyên cần (tham dự lớp)

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8.5-10 điểm (A)	Khá 6.5-8.4 điểm (C+, B, B+)	Trung bình 4.0-6.4 điểm (D, D+, C)	Kém 0-3.9 điểm (F)
Thái độ tham dự	50	Luôn chú ý và tham gia các hoạt động	Khá chú ý, có tham gia	Có chú ý, ít tham gia	Không chú ý/không tham gia
Thời gian tham dự	50	Tham dự 100% buổi học	Tham dự từ 75-100% buổi học	Tham dự từ 50-70% buổi học	Tham dự dưới 50% buổi học
Sinh viên không được nghỉ quá 25% số tiết					

Rubric 2: Đánh giá giữa kì

Rubric này được dùng để đánh giá K1, K2, K3. Sinh viên được chia thành các nhóm, được giao xây dựng các hệ thống quản lý chất lượng theo các sản phẩm cụ thể được giao.

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8.5 – 10 điểm (A)	Khá 6.5 – 8.4 điểm (C+, B, B+)	Trung bình 4.0 – 6.4 điểm (D, D+, C)	Kém 0 – 3.9 điểm (F)
Nội dung	50	Phong phú, đạt 100% yêu cầu đặt ra; chính xác, khoa học	Đạt trên 65% yêu cầu đặt ra; Khá chính xác, khoa học, còn vài sai sót nhỏ	Đạt trên 50% yêu cầu đặt ra; Tương đối chính xác, khoa học, còn 1 số sai sót quan trọng	Thiếu nhiều nội dung quan trọng; Thiếu chính xác, khoa học, còn nhiều sai sót quan trọng
Trả lời câu hỏi	30	Các câu hỏi được trả lời đúng, đầy đủ, rõ ràng, thỏa đáng	Trả lời đúng đa số câu hỏi	Trả lời được 50-60% câu hỏi	Hầu như không trả lời được câu hỏi
Kỹ năng trình bày	20	Dẫn dắt vấn đề, trình bày lời cuốn, thuyết phục	Trình bày rõ ràng nhưng chưa lời cuốn	Khó theo dõi nhưng vẫn hiểu được nội dung quan trọng	Trình bày kém, khó hiểu, không tiếp thu được các nội dung quan trọng

4. Các yêu cầu, quy định đối với học phần

Tham dự các bài thi: Không tham gia làm bài báo cáo giữa kì sẽ bị nhận điểm 0

Tham dự thuyết trình: Không tham dự thuyết trình sẽ nhận điểm 0

Yêu cầu về đạo đức: Có thái độ học tập nghiêm túc, đúng mực

VII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo

* *Giáo trình:*

- Hà Duyên Tư, Quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm. Nhà xuất bản Khoa học kỹ thuật. Hà Nội 2010.

- Quản lý chất lượng thực phẩm/ Đồng Thị Anh Đào. Tp. Hồ Chí Minh : Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2014

* Các tài liệu tham khảo khác

- Tiêu chuẩn ISO 9001-2008

- Tiêu chuẩn ISO 22000-2018

- HACCP-Codex

- Tiêu chuẩn BRC

- Tiêu chuẩn IFS

- Cẩm nang An toàn thực phẩm. Ngân hàng thế giới. 2020

VIII. Nội dung chi tiết của học phần

Tuần	Nội dung	KQHTMD của học phần
1	Chương 1. Chất lượng thực phẩm	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 1.1. Khái niệm về thực phẩm	K1, K2

	<p>1.2. Chất lượng thực phẩm</p> <p>1.2.1. Chất lượng thực phẩm và các yếu tố cấu thành chất lượng thực phẩm</p> <p>1.2.2. Đặc tính của thực phẩm</p> <p>1.2.3. Nguyên lý của chất lượng</p> <p>1.2.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm</p> <p>1.3. Quản lý chất lượng thực phẩm</p>	
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết)</p> <p>- Các tiêu chuẩn đánh giá chất lượng các nhóm thực phẩm chính</p> <p>- Phân tích các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm</p>	K1, K2, K4
	Chương 2. Hoạt động quản lý và đảm bảo chất lượng sản phẩm	
2	<p>A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (2 tiết)</p> <p>2.1. Khái quát về hoạt động quản lý chất lượng</p> <p>2.3. Các phương thức quản lý chất lượng</p> <p>2.1.1. Kiểm tra chất lượng</p> <p>2.1.2. Kiểm soát chất lượng</p> <p>2.1.3. Đảm bảo chất lượng</p> <p>2.1.4. Quản lý chất lượng</p> <p>2.1.5. Quản lý chất lượng toàn diện</p> <p>2.3. Các nguyên tắc của quản lý chất lượng</p>	K1, K2
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (6 tiết)</p> <p>- Hiện trạng quản lý chất lượng thực phẩm ở Việt Nam</p> <p>- Phân tích các nguyên tắc của quản lý chất lượng</p>	K1, K2, K4
	Chương 3. Các chương trình tiên quyết	
3	<p>A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (5 tiết)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết: (5 tiết)</p> <p>3.1. Khái quát chung về các chương trình tiên quyết</p> <p>3.2. Giới thiệu tiêu chuẩn GAP</p> <p>3.3. Giới thiệu tiêu chuẩn GMP</p> <p>3.4. Giới thiệu tiêu chuẩn SSOP</p>	K2, K3, K4
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (15 tiết)</p> <p>- Xây dựng được cơ bản các nội dung của chương trình GMP, SSOP và tiêu hiệu được các nội dung trong tiêu chuẩn VIET GAP</p>	K2, K3, K4
	Chương 5. Hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP	
4	<p>A/ Tóm tắt các nội dung chính: (7 tiết)</p> <p>4.1. Khái quát về HACCP và lịch sử phát triển</p> <p>4.2. Các nguyên tắc của HACCP</p> <p>4.3. Các bước thực hiện HACCP</p> <p>4.4. Đánh giá hệ thống HACCP</p>	K2, K3, K4
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (21 tiết)</p> <p>- Tìm hiểu và phân tích các bước xây dựng hệ thống HACCP với 1 sản phẩm thực phẩm</p>	K2, K3, K4
	Chương 5. Hệ thống Quản lý chất lượng theo ISO	
5	<p>A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (8 tiết)</p> <p>5.1. Giới thiệu khái quát về hệ thống ISO 9000</p> <p>5.1.1. Khái quát về bộ tiêu chuẩn ISO 9000</p> <p>5.1.2. Giới thiệu khái quát về hệ thống ISO 9001</p> <p>5.2. Giới thiệu hệ thống ISO 22000</p> <p>5.2.1 Khái quát chung hệ thống ISO22000</p>	K2, K3, K4

	5.2.2 Nội dung của hệ thống ISO 22000:2018 5.2.3. Lợi ích khi áp dụng hệ thống 22000 5.3. Giới thiệu một số hệ thống an toàn thực phẩm phổ biến trên thế giới 5.3.1. Khát quát hệ thống FSSC 22000 5.3.2. Giới thiệu tiêu chuẩn BRC 5.3.3. Giới thiệu tiêu chuẩn IFS	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (24 tiết) - Phân tích được các nội dung của hệ thống ISO 22000 - Tìm hiểu những nội dung của hệ thống BRC, IFS và cách đánh giá	K2, K3, K4

IX. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần

- Phòng học: Phòng học sạch sẽ, đủ chỗ ngồi theo quy định, điều kiện ánh sáng, nhiệt độ đảm bảo.
- Phương tiện phục vụ giảng dạy: Máy chiếu, phấn, bảng, bút chỉ, loa, mic
- E-learning: phần mềm dạy trực tuyến (MS Teams...), máy tính, hệ thống máy chủ và hạ tầng kết nối mạng Internet với băng thông đáp ứng nhu cầu người dùng, không để xảy ra nghẽn mạng hay quá tải. Phòng học trực tuyến đầy đủ ánh sáng, cách âm tốt, thông thoáng, ngăn nắp, gọn gàng, sạch sẽ.

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi rõ họ tên)

Hà Nội, ngày.....tháng.....năm.....
GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi rõ họ tên)

PGS.TS. Nguyễn Thị Thanh Thủy

ThS. Hoàng Việt Giang

TRƯỞNG KHOA
(Ký và ghi rõ họ tên)

GIÁM ĐỐC
(Ký và ghi rõ họ tên)

PHỤ LỤC
THÔNG TIN VỀ ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN GIẢNG DẠY HỌC PHẦN

Giảng viên phụ trách học phần

Họ và tên: Nguyễn Thị Thanh Thủy	Học hàm, học vị: Phó giáo sư, Tiến sĩ
Địa chỉ cơ quan: Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 0912641428
Email: nttthuycntp@vnua.edu.vn	Trang web: https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/bo-mon-an-toan-va-quan-ly-chat-luong
Cách liên lạc với giảng viên: email, điện thoại, gặp trực tiếp	

Giảng viên giảng dạy học phần

Họ và tên: Hoàng Việt Giang	Học hàm, học vị: Thạc sĩ
Địa chỉ cơ quan: Trâu Quỳ, Gia Lâm, Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 0917131986
Email: hvgiang@vnua.edu.vn	Trang web: https://cntp.vnua.edu.vn/bo-mon/bo-mon-an-toan-va-quan-ly-chat-luong
Cách liên lạc với giảng viên: email, điện thoại, gặp trực tiếp	

X. Các lần cải tiến (đề cương được cải tiến hàng năm theo qui định của Học Viện):

- Lần 1: 7/ 2019

Bổ sung phương pháp dạy học trực tuyến. Cách đánh giá sinh viên có thay đổi phù hợp với hình thức học mới

- Lần 2: 7/ 2020

Cập nhật nội dung ISO 22000:2018

- Lần 3: 7/ 2021

Giảng dạy trên MS team

- Lần 4: 7/2022:

Chuẩn hóa tên chương

- Lần 5: 9/2023:

Chuẩn hóa lại CDR; Bổ sung tài liệu tham khảo