BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC CÔNG NGHỆ SÀI GÒN

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. **Tên học phần:** Đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm **Mã học phần:** FT09025
2. **Tên Tiếng Anh:** Quality Assurance and Food Law
3. **Số tín chỉ:** 3 tín chỉ (3/0/6) (3 tín chỉ lý thuyết, 0 tín chỉ thực hành/thí nghiệm)
   Phân bố thời gian: 15 tuần [(3 tiết lý thuyết + 6 tiết tự học)/tuần]
4. **Các giảng viên phụ trách học phần:**
   a. *Giảng viên phụ trách chính*: ThS. Trần Đình Nam
   b. *Giảng viên cùng giảng dạy*: không
5. **Điều kiện tham gia học tập học phần:**
   a. *Môn học tiên quyết*: Không
   b. *Môn học trước*: An toàn và vệ sinh thực phẩm
6. **Mô tả học phần (Course Description):**

Học phần này bao gồm hai phần:

- Đảm bảo chất lượng: cung cấp cho sinh viên kiến thức nền tảng về chất lượng thực phẩm, tổng quát một số hệ thống đảm bảo chất lượng, chuyên sâu về hệ thống đảm bảo chất lượng HACCP.
- Luật thực phẩm: Luật an toàn thực phẩm 2010 và nghị định 15/2018

7. **Mục tiêu học phần (Course Goals):**

Mục tiêu	Mô tả *Học phần này cung cấp cho sinh viên*	ELOs
G1	- Kiến thức chuyên môn về quản lý chất lượng thực phẩm, kiểm soát được quy trình chế biến thực phẩm và Luật an toàn thực phẩm 2010 - Tiếp cận được với các hệ thống đảm bảo chất lượng thực phẩm đang được áp dụng - Khả năng tham gia triển khai các hệ thống đảm bảo chất lượng tại các nhà máy thực phẩm	2, 3
G2	- Đọc hiểu tài liệu tiếng Anh chuyên ngành - Giao tiếp và làm việc nhóm hiệu quả	7, 9
G3	- Thể hiện tinh thần trách nhiệm, tính kỷ luật	10, 11

8. **Chuẩn đầu ra của học phần (Course Learning Outcomes – CLOs):**

CLOs		Mô tả *Sau khi học xong môn học này, người học có thể:*	ELOs
G1	G1.1	Trình bày được những vấn đề cơ bản của chất lượng thực phẩm và luật thực phẩm	02 (M)
	G1.2	Vận dụng kiến thức về Luật thực phẩm để tiến hành thủ tục đăng kí giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, thủ tục công bố sản phẩm theo luật thực phẩm và nghị định 15/2018 của chính phủ	02 (H)
	G1.3	Trình bày được những nguyên tắc chung của hệ thống quản trị chất lượng như: GMP, TQM, ISO, HACCP và xây dựng được hệ thống tài liệu theo tiêu chuẩn quản lý chất lượng thực phẩm HACCP cho một số quy trình sản xuất cụ thể	02 (M)
	G1.4	Vận dụng các kiến thức chuyên sâu về HACCP để phân tích mối nguy, xác định các CCP và đề ra biện pháp đảm bảo chất lượng thực phẩm	03 (M) 04 (L)

CLOs		Mô tả *Sau khi học xong môn học này, người học có thể:*	ELOs
G2	G2.1	Giải thích các thuật ngữ tiếng Anh trong Đảm bảo chất lượng	07 (M)
	G2.2	Làm việc nhóm, đặt câu hỏi và thảo luận	09 (M)
G3	G3.1	Thể hiện tính kỷ luật, tác phong làm việc chuyên nghiệp.	11 (H)

** Ghi chú: H: **H**igh; M: **M**edium; L: **L**ow*

9. Tài liệu học tập:

a. Giáo trình chính:

[1] Luật 55/2010/QH12: *Luật An toàn thực phẩm*
http://vbpl.vn/boyte/Pages/vbpq-van-ban-goc.aspx?ItemID=25495

[2] Nghị định 15/2018/NĐ-CP: *Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm*
http://vbpl.vn/boyte/Pages/vbpq-toanvan.aspx?ItemID=128513&Keyword=15/2018

[3] Đống Thị Anh Đào (2016), *Quản lý chất lượng thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP Hồ Chí Minh.

b. Tài liệu tham khảo:

[4] King Hal, 2018 .Hazard Analysis and Risk-Based Preventive ControlsImproving Food Safety in Human Food Manufacturing for Food Businesses, Academic Press

10. Kiểm tra và đánh giá:

a. Thang điểm đánh giá: 10 điểm

- Điểm quá trình:---------- chiếm 10 %
- Điểm kiểm tra giữa kỳ: ---------- chiếm 30 %
- Điểm thi cuối kỳ: ---------- chiếm 60 %

b. Kế hoạch thực hiện:

Hình thức	Nội dung	Thời điểm	Công cụ đánh giá	CLOs	Tỉ lệ (%)
Kiểm tra quá trình					**10**
A	Tham gia các buổi học và xây dựng bài học bằng hình thức hỏi - đáp tại lớp	Tuần 1-15	- Điểm danh - Cộng điểm cho sinh viên tham gia xây dựng bài học	G3.1 G2.2	10
Kiểm tra giữa kỳ					**30**
As	Kiểm tra	Tuần 6-15	Chấm điểm bài kiểm tra trên lớp	G1.2 G2.2 G3.1	30
Thi cuối kỳ					**60**
F	Bao gồm các kiến thức trong các chương 2 - 6	Theo lịch của PĐT	Chấm bài thi với hình thức vừa trắc nghiệm và tự luận	G1.3 G2.1 G1.1 G1.3	60

** Ghi chú: A: Attendance; M: **M**idterm Exam; As: **As**signment; F: **F**inal Exam*

11. Nội dung và kế hoạch giảng dạy:

Tuần	Nội dung	CLOs
1	***Phần 1: Luật an toàn thực phẩm 2010*** **Nội dung giảng dạy trên lớp:** Chương 1: Những quy định chung (Điều 1, 3, 4) Chương 2: Quyền và nghĩa vụ của tổ chức cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm. (Điều 7, 8) Chương 3: Điều kiện đảm bảo an toàn đối với thực phẩm (Điều 14, 15, 16, 17, 18) **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi **Nội dung tự học**: Điều 2, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13	G1.1 G3.1
2	***Phần 1: Luật an toàn thực phẩm 2010*** **Nội dung giảng dạy trên lớp:** Chương 4: Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm Mục 1: Điều kiện chung về đảm bảo an toàn trong sản xuất kinh doanh thực phẩm Mục 2: Điều kiện chung về đảm bảo an toàn trong sản xuất kinh doanh thực phẩm tươi sống Mục 3: Điều kiện chung về đảm bảo an toàn trong sơ chế, chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến. Chương 5: Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi + Trình bày báo cáo và thảo luận theo nhóm + Bài tập tình huống tại lớp **Nội dung tự học**: Chương 4: Mục 4, 5	G1.1 G1.2 G2.3 G3.1
3	***Phần 1: Luật an toàn thực phẩm 2010*** **Nội dung giảng dạy trên lớp:** Chương 6: Nhập khẩu thực phẩm Chương 7: Quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm Chương 8: Kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm (Mục 1) **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi + Trình bày báo cáo và thảo luận theo nhóm **Nội dung tự học**: Chương 8: Mục 2, 3, 4	G1.1 G1.2 G2.3 G3.1
4	***Phần 1: Luật an toàn thực phẩm 2010*** **Nội dung giảng dạy trên lớp:** Chương 9: Thông tin, giáo dục truyền thông về an toàn thực phẩm Chương 10: Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi	G1.1 G1.2 G3.1

Tuần	Nội dung	CLOs
	Nội dung tự học: Chương 11: Điều khoản thi hành	
5	**Phần 2: Đảm bảo chất lượng thực phẩm** ***Chương 1: Thực phẩm và chất lượng thực phẩm*** **Nội dung giảng dạy trên lớp:** 1.1. Khái niệm thực phẩm 1.2. Chất lượng thực phẩm 1.3. Những yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm 1.4. Chi phí chất lượng 1.5. Các giải pháp quản lý chất lượng thực phẩm **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi **Nội dung tự học**: 1.6. Một số chứng chỉ về sự phù hợp với tiêu chuẩn trong ngành CBTP	G1.1 G1.3 G3.1
6	***Chương 1: Thực phẩm và chất lượng thực phẩm (tiếp theo)*** **Nội dung giảng dạy trên lớp:** 1.7. Giới thiệu một số hệ thống đảm bảo chất lượng **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: 1.8. Giới thiệu ủy ban Tiêu chuẩn hóa quốc tế về thực phẩm	G1.1 G1.3 G3.1
7	***Chương 1: Thực phẩm và chất lượng thực phẩm (tiếp theo)*** **Nội dung giảng dạy trên lớp:** 1.7. Giới thiệu một số hệ thống đảm bảo chất lượng (tiếp theo) **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: 1.9. Giới thiệu ủy ban Codex Việt Nam	G1.1 G1.3 G3.1
8	***Chương 1: Thực phẩm và chất lượng thực phẩm (tiếp theo)*** **Nội dung giảng dạy trên lớp:** 1.7. Giới thiệu một số hệ thống đảm bảo chất lượng (tiếp theo) **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: 1.10. Giới thiệu về trung tâm tiêu chuẩn Việt Nam	G1.1 G1.3 G3.1
9	**Chương 2: Tiêu chuẩn hóa** **Nội dung giảng dạy trên lớp:** 2.1. Tiêu chuẩn hóa 2.2. Đối tượng tiêu chuẩn hóa 2.3. Lĩnh vực tiêu chuẩn hóa 2.4. Cấp tiêu chuẩn hóa 2.5. Tiêu chuẩn 2.6. Các loại tiêu chuẩn **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: Mỗi sinh viên thu thập ít nhất 1 TCVN	G1.1 G3.1

Tuần	Nội dung	CLOs
10	**Chương 2: Tiêu chuẩn hóa (tiếp theo)**	G1.1
	Nội dung giảng dạy trên lớp: Hướng dẫn về nội dung và thủ tục xây dựng tiêu chuẩn cơ sở **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: Sinh viên làm bài tập về nhà	G1.2 G2.3 G3.1
11	**Chương 3: Hệ thống quản lý chất lượng HACCP**	G1.4
	Nội dung giảng dạy trên lớp: 3.1. Tông quan về HACCP 3.2. Các chương trình tiên quyết của HACCP **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận, làm việc nhóm **Nội dung tự học**: Tìm hiểu nội dung 10 SSOP cho trước	G2.1 G2.3 G3.1
12	**Chương 3: Hệ thống quản lý chất lượng HACCP (tiếp theo)**	G1.4
	Nội dung giảng dạy trên lớp: 3.3. Các nguyên tắc cơ bản của HACCP 3.4. Các bước hợp lý tiến hành HACCP 3.5. Cây quyết định **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận, làm việc nhóm **Nội dung tự học**: Nghiên cứu HACCP của 1 quy trình cho trước	G2.1 G2.3 G3.1
13	**Chương 3: Hệ thống quản lý chất lượng HACCP (tiếp theo)**	G1.4
	Nội dung giảng dạy trên lớp: Hướng dẫn xây dựng HACCP **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: Làm bài tập về nhà theo nhóm	G2.1 G2.3 G3.1
14	**Chương 3: Hệ thống quản lý chất lượng HACCP (tiếp theo)**	G1.4
	Nội dung giảng dạy trên lớp: Hướng dẫn xây dựng HACCP **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: Làm bài tập về nhà theo nhóm	G2.1 G2.3 G3.1
15	**Chương 3: Hệ thống quản lý chất lượng HACCP (tiếp theo)**	G1.4
	Nội dung giảng dạy trên lớp: Hướng dẫn xây dựng HACCP **Phương pháp giảng dạy**: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi và thảo luận **Nội dung tự học**: Làm bài tập về nhà theo nhóm	G2.1 G2.3 G3.1

12. Đạo đức khoa học:

Bất kỳ những hình thức gian lận trong học thuật được phát hiện bao gồm sao chép bài tập về nhà, quay cóp bài thi hoặc kể cả việc cho phép người khác xem bài giải trước thời hạn nộp bài sẽ bị điểm không.

13. Ngày phê duyệt lần đầu:

14. Cấp phê duyệt:

Trưởng khoa	**Người biên soạn**
(Đã ký)	*(Đã ký)*
PGS. TS. Hoàng Kim Anh	ThS. Trần Đình Nam

15. Tiến trình cập nhật ĐCCT

Ngày cập nhật lần 1: Nội dung cập nhật:	Người cập nhật: Trưởng Khoa: