

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **Quản lý chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm**
- Tiếng Anh: **Quality management and hygiene and food safety**

Mã học phần: QF230

Số tín chỉ: 3(3-0)

Đào tạo trình độ: Cao đẳng

Học phần tiên quyết: Sinh viên đã học xong các học phần hoá học cơ bản, hoá sinh, vi sinh vật, phân tích thực phẩm, vệ sinh và an toàn thực phẩm và các môn chuyên ngành chế biến thủy sản khác

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học kiến thức cơ bản về các phương pháp quản lý chất lượng thực phẩm: GMP, SSOP, GAP, BRC, HACCP, ISO, TQM, 5S,...; tìm kiếm và sử dụng các hệ thống văn bản pháp quy Quốc tế và Việt Nam về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm, ứng dụng vào công tác quản lý chất lượng thực phẩm.

3. Mục tiêu:

Giúp cho sinh viên có đủ kiến thức về mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm, các nguyên tắc và phương pháp quản lý chất lượng đồng thời khả năng xây dựng và triển khai các hệ thống đảm bảo chất lượng phù hợp với cơ sở chế biến thủy sản.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- a, Nắm được các khái niệm liên quan đến quản lý chất lượng thực phẩm, tầm quan trọng của quản lý chất lượng trong công nghiệp thực phẩm cũng như các nguyên tắc quản lý chất lượng
- b, Nắm được tầm quan trọng của các quy định quốc tế, khu vực và quốc gia liên quan tới quản lý chất lượng và có khả năng tìm kiếm quy định hiện hành có liên quan.
- c, Hiểu biết được các mối nguy liên quan đến an toàn thực phẩm và đưa ra được biện pháp phòng ngừa gắn với mỗi mối nguy trên thực phẩm cụ thể.

d, Hiểu biết về các hệ thống quản lý chất lượng trong chuỗi cung ứng thủy sản. Mô tả được ưu nhược điểm và lợi ích cũng như chọn lựa và vận dụng được các phương pháp đảm bảo chất lượng phù hợp vào quản lý chất lượng thủy sản.

e, Xây dựng, triển khai và cải tiến hệ thống quản lý chất lượng dựa trên 7 nguyên tắc của Codex tại nhà máy chế biến thủy sản.

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Khái quát về quản lý chất lượng	A	2	0
1.1	Các khái niệm liên quan tới quản lý chất lượng			
1.2	Các nhóm chỉ tiêu của chất lượng, các bên liên quan đến liên quan đến chất lượng			
1.3	Các loại chi phí chất lượng			
1.4	Các yếu tố của chất lượng tổng hợp và các nguyên tắc quản lý chất lượng			
2	Hệ thống văn bản pháp quy quốc tế và Việt Nam về chất lượng	B	2	0
2.1	Hệ thống ban hành, kiểm tra, giám sát, quản lý các quy định quốc tế và Việt Nam về chất lượng			
2.2	Phương pháp tìm kiếm quy định liên quan			
3	Mối nguy	D	15	0
3.1	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do vi khuẩn, virus, ký sinh trùng và biện pháp phòng ngừa. Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất hóa học do con người vô tình đưa vào và biện pháp phòng ngừa.			
3.2	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất hóa học do con người đưa vào có mục đích và biện pháp phòng ngừa.			
3.3	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các chất hóa học do con người đưa vào có mục đích và biện pháp phòng ngừa.			

3.4	Khả năng gây mất an toàn thực phẩm do các độc tố tự nhiên trong nguyên liệu và biện pháp phòng ngừa.			
4	Các phương pháp đảm bảo chất lượng thực phẩm	C	4	0
4.1	Đảm bảo chất lượng theo phương pháp truyền thống			
4.2	Đảm bảo chất lượng thực phẩm theo GMP			
4.3	Phương pháp đảm bảo chất lượng toàn diện TQM			
4.4	Phương pháp đảm bảo chất lượng theo 5S			
4.5	Phương pháp đảm bảo chất lượng theo HACCP			
4.6	Phương pháp đảm bảo chất lượng theo ISO			
4.7	Tiêu chuẩn BRC			
4.8	Tiêu chuẩn GAP			
5	Đánh giá điều kiện tiên quyết và xây dựng chương trình tiên quyết SSOP, GMP trong chế biến nông, thủy sản	d	6	0
5.1	Đánh giá điều kiện tiên quyết, đề xuất giải pháp			
5.2	Xây dựng chương trình tiên quyết SSOP, GMP			
6	Xây dựng hệ thống HACCP	D	16	0
6.1	Thành lập đội HACCP			
6.2	Mô tả sản phẩm			
6.3	Xác định phương thức sử dụng sản phẩm			
6.4	Xây dựng sơ đồ quy trình công nghệ			
6.5	Thẩm tra sơ đồ quy trình công nghệ trên thực tế			
6.6	Phân tích mối nguy và đề xuất biện pháp phòng ngừa			
6.7	Xác định các điểm kiểm soát tới hạn			
6.8	Thiết lập giới hạn tới hạn			
6.9	Thiết lập thủ tục giám sát			
6.10	Thiết lập hành động sửa chữa			
6.11	Thiết lập thủ tục thẩm tra			
6.12	Lưu trữ hồ sơ			
	Tổng		45	

6. Tài liệu dạy và học:

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Đặng Văn Hạp, Đỗ Văn Ninh, Nguyễn Thuần Anh	Quản lý chất lượng thực phẩm thủy sản	2005	NXB Nông Nghiệp	Thư viện trường ĐHNT	X	
2	Nguyễn Thuần Anh/ Phan Thị Thanh Hiền/ Trần Thị Bích Thủy	Quản lý chất lượng thực phẩm	Bài giảng điện tử	Cập nhật năm	Thư viện	X	
3	Dự án SEAQIP	HACCP – Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn	1997	NXB Nông Nghiệp	Thư viện trường ĐHNT		X
4	Dự án SEAQIP	Hướng dẫn kiểm soát các mối nguy trong chế biến thủy sản	1999	NXB Nông nghiệp	Thư viện trường ĐHNT		X
5	USA National Seafood HACCP Alliance	Hazard Analysis and critical control point – Phiên bản 5	2011	Online	Giáo viên cung cấp		X

6	Ralph Early	Guide to quality management system for the food industry	1995	Blackie Academic & Professional, London	Thư viện trường ĐHNT		X
7	FAO	The role of post-harvest management in assuring the quality and safety of horticultural produce	2004	online	Giáo viên cung cấp		X

7. Đánh giá kết quả học tập:

<i>TT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Các lần kiểm tra giữa kỳ, bài tập tình huống	b, c	15
2	Tiểu luận	c, d	15
3	Thảo luận nhóm, báo cáo	c, d	15
4	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d	5
5	Thi kết thúc học phần	a, b, c, d	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

TS. Nguyễn Thuần Anh
ThS. Phạm Thị Đan Phượng
ThS. Phan Thị Thanh Hiền
ThS. Trần Thị Bích Thủy

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi họ tên)

TS. Lưu Hồng Phúc