

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

(Kèm theo Thông tư số:03/2017/TT-BLĐTBXH ngày 01/03/2017 của Bộ trưởng Bộ Lao động – Thương binh và Xã hội)

Tên môn học: Quản lý chất lượng sản phẩm

Mã môn học: MH33

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 26 giờ; Kiểm tra 4 (2) giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: là môn học tự chọn thuộc phần kiến thức chuyên ngành.
- Tính chất: môn học này sẽ cung cấp cho sinh viên kiến thức khoa học về các hệ thống quản lý chất lượng (ISO 22000, HACCP). Phân tích sự tương tác của các hệ thống quản lý chất lượng khi áp dụng trong công nghiệp thực phẩm. Đánh giá ưu điểm và hạn chế khi áp dụng mỗi hệ thống quản lý chất lượng khác nhau.

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức:
 - + Nhận định được các mối nguy an toàn thực phẩm.
 - + Mô tả được kỹ thuật lấy mẫu kiểm tra trong sản xuất.
 - + Mô tả các bước lập kế hoạch HACCP
- Về kỹ năng:
 - + Thực nghiệm lấy mẫu kiểm tra trong sản xuất.
 - + Áp dụng kiến thức đã học vào việc xây dựng hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP.
- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:
 - + Chú ý, nghiêm túc, tuân thủ đúng nội quy lớp học.
 - + Tự học tập, nghiên cứu về chuyên ngành.
 - + Có kỹ năng giao tiếp, tổ chức và làm việc nhóm.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

SỐ TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra

1	<p>Chương 1: Tổng quan về chất lượng thực phẩm</p> <p>1. Chất lượng thực phẩm là gì?</p> <p>1.1. Định nghĩa chất lượng thực phẩm</p> <p>1.2. Các yếu tố tạo nên chất lượng thực phẩm</p> <p>2. Các mối nguy về an toàn thực phẩm</p> <p>2.1. Các mối nguy sinh học trong thực phẩm</p> <p>2.2. Các mối nguy hóa học trong thực phẩm</p> <p>3.3. Các mối nguy vật lý trong thực phẩm</p>	06	03	03	
2	<p>Chương 2: Kỹ thuật lấy mẫu kiểm tra trong sản xuất</p> <p>1. Một số khái niệm chung</p> <p>2. Kỹ thuật lấy mẫu</p> <p>2.1. Mẫu nước</p> <p>2.2. Mẫu bao tay công nhân</p> <p>2.3. Mẫu dụng cụ, thiết bị, nhà xưởng</p> <p>2.4. Mẫu không khí</p> <p>2.5. Mẫu bán thành phẩm trên dây chuyền sản xuất</p> <p>2.6. Mẫu thành phẩm</p>	07	03	04	
3	<p>Chương 3: Quản lý chất lượng thực phẩm theo hệ thống HACCP</p> <p>1. Các điều kiện tiên quyết</p> <p>1.1. Điều kiện về cơ sở</p> <p>1.2. Điều kiện về thiết bị và dụng cụ chế biến</p> <p>1.3. Điều kiện về con người</p> <p>2. Các chương trình tiên quyết</p> <p>2.1. Quy phạm sản xuất (GMP)</p> <p>2.2. Quy phạm vệ sinh (SSOP)</p> <p>3. Xây dựng hệ thống HACCP</p> <p>4. Áp dụng các nguyên tắc của hệ thống HACCP</p>	22	06	15	01
4	<p>Chương 4: Tiêu chuẩn hệ thống chất</p>	08	03	04	01

	lượng ISO 22000 1. Khái niệm ISO 2. Bộ tiêu chuẩn ISO 22000				
5	Kiểm tra kết thúc môn học	02			02
	Cộng	45	15	26	04(02)

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Tổng quan về chất lượng thực phẩm

Thời gian: 06 giờ (LT: 03 giờ, TH: 03 giờ, KT: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Nhận định được các mối nguy an toàn thực phẩm.
- Mô tả được và các yếu tố tạo nên chất lượng thực phẩm.

2. Nội dung chương:

2.1. Chất lượng thực phẩm là gì?

2.1.1. Định nghĩa chất lượng thực phẩm

2.1.2. Các yếu tố tạo nên chất lượng thực phẩm

2.2. Các mối nguy về an toàn thực phẩm

2.2.1. Các mối nguy sinh học trong thực phẩm

2.2.2. Các mối nguy hóa học trong thực phẩm

2.3.3. Các mối nguy vật lý trong thực phẩm

Chương 2 : Kỹ thuật lấy mẫu kiểm tra trong sản xuất

Thời gian: 07 giờ (LT: 03 giờ, TH: 04 giờ, KT: 0 giờ)

1. Mục tiêu:

- Mô tả được kỹ thuật lấy mẫu kiểm tra trong sản xuất theo đúng kỹ thuật.
- Thực hành lấy mẫu kiểm tra trong sản xuất.

2. Nội dung chương:

2.1. Một số khái niệm chung

2.2. Kỹ thuật lấy mẫu

2.2.1. Mẫu nước

2.2.2. Mẫu bao tay công nhân

2.2.3. Mẫu dụng cụ, thiết bị, nhà xưởng

2.2.4. Mẫu không khí

2.2.5. Mẫu bán thành phẩm trên dây chuyền sản xuất

2.2.6. Mẫu thành phẩm

Chương 3: Các điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết

Thời gian: 22 giờ (LT: 06 giờ, TH: 15 giờ, KT: 01 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày các điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết.
- Mô tả các bước lập HACCP.
- Vận dụng kiến thức đã học vào việc xây dựng hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP.

2. Nội dung chương:

2.1. Các điều kiện tiên quyết

2.1.1. Điều kiện về cơ sở

2.1.2. Điều kiện về thiết bị và dụng cụ chế biến

2.1.3. Điều kiện về con người

2.2. Các chương trình tiên quyết

2.2.1. Quy phạm sản xuất (GMP)

2.2.2. Quy phạm vệ sinh (SSOP)

2.3. Xây dựng hệ thống HACCP

2.4. Áp dụng các nguyên tắc của hệ thống HACCP

2.4.1 Lập kế hoạch HACCP cho quy trình sản xuất sản phẩm cá thu đông lạnh.

2.4.2 Lập kế hoạch HACCP cho quy trình sản xuất sản phẩm tôm sú thu đông IQF.

Chương 4: Tiêu chuẩn hệ thống chất lượng ISO 22000

Thời gian: 08 giờ (LT: 03 giờ, TH: 04 giờ, KT: 01 giờ)

1. Mục tiêu:

- Trình bày được khái niệm ISO.
- Mô tả được sau bộ tiêu chuẩn ISO 22000.
- Nhận định được các lợi ích và phạm vi áp dụng của bộ tiêu chuẩn này.

2. Nội dung chương:

2.1. Khái niệm ISO

2.2. Bộ tiêu chuẩn ISO 22000

Kiểm tra kết thúc môn học

Thời gian: 02 giờ

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học.
2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu Project/ màn hình TV.
3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Bài giảng Quản lý chất lượng sản phẩm, videos giới thiệu các quy trình chế biến và hệ thống quản lý chất lượng.

- Dụng cụ: phấn, bảng, loa, micro.

4. Các điều kiện khác: không yêu cầu.

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Kiến thức: khái niệm về chất lượng và quản lý chất lượng, phương pháp lấy mẫu và xử lý mẫu trong sản xuất. Hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP, tiêu chuẩn ISO 9000, ISO 22000.

- Kỹ năng: hiểu được khái niệm về chất lượng và quản lý chất lượng, biết cách lấy mẫu và xử lý mẫu. Có khả năng lập hồ sơ HACCP cho quy trình sản xuất thực phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: có ý thức tổ chức kỷ luật tốt, có tinh thần trách nhiệm và ý thức làm việc nghiêm túc trong công việc được giao cũng như với các đồng nghiệp. Có lòng đam mê, yêu thích và mong muốn tìm hiểu công nghệ trong lĩnh vực thực phẩm. Có ý thức trong việc sử dụng kiến thức đã học để trao đổi với đồng nghiệp nhằm củng cố, nâng cao trình độ chuyên môn.

2. Phương pháp:

- Kiểm tra trắc nghiệm hoặc tự luận sau khi kết thúc môn học.

- Theo quy định đào tạo của Bộ Lao động thương binh – xã hội và quy chế học vụ của Nhà Trường.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng công nghệ thực phẩm.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên: trước khi giảng dạy cần căn cứ vào nội dung của môn học và của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học. Để tạo điều kiện cho sinh viên tiếp thu bài học tốt, khi giảng cần chú ý:

+ Có giáo trình cho sinh viên tham khảo.

+ Có đầy đủ các thiết bị phục vụ giảng dạy.

+ Cung cấp sách, giáo trình, bài giảng điện tử và các tài liệu tham khảo liên quan đến môn học.

- Đối với người học: Phải đảm bảo được số giờ học và phải xem bài trước khi vào lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý: học thuộc các từ vựng chuyên môn.

4. Tài liệu tham khảo:

Lương Đức Phẩm (2001), Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm, NXB Nông nghiệp – Hà Nội.

Nguyễn Đức Lượng, Phạm Minh Tâm (2000), Vệ sinh và an toàn thực phẩm, NXB Khoa học và Kỹ thuật Tp HCM.

Hà Huy Khôi, Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm, NXB Y học.

Nguyễn Quang Toàn, ISO 9000 và TQM, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.

Lê Ngọc Tú (2000), Độc tố học và vệ an toàn thực phẩm, NXB Khoa học Kỹ thuật Hà Nội.

Trần Thị Dung (1999), Quản lý chất lượng đồng bộ, NXB Giáo Dục.

Đặng Đức Dũng (2003), Quản lý chất lượng sản phẩm, NXB Thống Kê

Trần Thị Dung (1999), Cơ sở tiêu chuẩn hóa và đo lường, NXB Giáo Dục.

TRƯỞNG KHOA/BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

Trần Thanh Đồi

Nguyễn Thị Huỳnh Giao