

BỘ GIÁO DỤC & ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐH CÔNG NGHỆ SÀI GÒN
KHOA/BAN:

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

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

I. Thông tin về học phần

1. Tên học phần: **Luật thực phẩm và hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm**
2. Tên tiếng Anh: **Food law and food quality management**
3. Mã học phần: CNTP520
4. Số tín chỉ: 2 TC
Phân bổ thời gian: 2 (2:0:4)

II. Thông tin giảng viên

1. Giảng viên phụ trách chính: PGS. TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy
2. Giảng viên cùng giảng dạy:

.....
.....

III. Điều kiện tham gia học tập học phần

1. Môn học trước:
2. Môn học tiên quyết:

IV. Mô tả tóm tắt học phần

Môn học đề cập đến các phương pháp kiểm soát và quản lý chất lượng trong chế biến thực phẩm; Các hệ thống đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm: HACCP, ISO 9000 và ISO 20000; các chương trình tiên quyết; kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm; lấy mẫu, đánh giá các chỉ tiêu cảm quan và các yếu tố khác.

Môn học cũng đề cập đến hệ thống các luật và các quy định pháp quy của Việt Nam liên quan đến sản xuất, lưu thông phân phối và kinh doanh thực phẩm (các thủ tục hành chính, việc tuân thủ quy định, trách nhiệm pháp lý, thanh tra, quy định về ghi nhãn, quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, sản phẩm biến đổi gen, nhập khẩu, xuất khẩu). Đồng thời cũng giới thiệu và so sánh các hệ thống luật quốc tế về chất lượng và an toàn thực phẩm.

V. Mục tiêu học phần

❖ Nêu mục tiêu cần đạt được đối với người học sau khi học học phần đó (*về mặt lý thuyết, thực hành*).

| STT | MỤC TIÊU | MÔ TẢ | CHUẨN ĐẦU RA CTĐT |
|-----|----------|--|-------------------|
| 1. | MTHP01 | Kiến thức: Các kiến thức cơ bản về các hệ thống đảm bảo chất lượng hiện nay. Hiểu rõ và có thể tiến hành các bước yêu cầu trong xây dựng HCCP, GMP, SSOP và ISO. Hiểu các nội dung của Luật thực phẩm, các loại tiêu chuẩn của thực phẩm. | a1, a2 |
| 2. | MTHP02 | Kĩ năng: Vận dụng được những kiến thức về quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm, luật và các quy định thực phẩm trong sản xuất, quản lý chất lượng và kinh doanh các sản phẩm thực phẩm | b1, b5 |
| 3. | MTHP03 | Thái độ: Tính chuyên nghiệp, trung thực khách quan trong học tập và nghiên cứu. | c1, c2 |

❖ Ghi chú:

- (*) Những kiến thức mà học phần này trang bị cho người học.
- (**) Đối chiếu với chuẩn đầu ra Chương trình đào tạo.

VI. Chuẩn đầu ra của học phần

| STT | MỤC TIÊU | CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN | MÔ TẢ (*) |
|-----|----------|-----------------------|---|
| 1. | MTHP01 | CĐRMH01.1 | Trình bày được các nội dung cơ bản của đảm bảo chất lượng và luật thực phẩm |
| | | CĐRMH01.2 | Tham gia phân tích, xây dựng và vận hành được hệ thống Đảm bảo chất lượng thực phẩm |
| | | CĐRMH01.3 | Xây dựng được Tiêu chuẩn cơ sở của sản phẩm thực phẩm |
| 2. | MTHP02 | CĐRMH02.1 | Nhận diện, phân tích và giải quyết các vấn đề |

| | | | |
|----|--------|-----------|---|
| | | | liên quan đến hệ thống đảm bảo chất lượng |
| | | CĐRMH02.2 | Đọc hiểu tài liệu tiếng Anh liên quan đến các hệ thống đảm bảo chất lượng |
| | | CĐRMH02.3 | Tự phân công và lên kế hoạch làm việc nhóm |
| 3. | MTHP03 | CĐRMH03.1 | Hoàn thành bài tập đúng hạn và đúng yêu cầu |

❖ **Ghi chú:**

- (*) Những kiến thức, kỹ năng mà người học có thể làm được sau khi học học phần này.

VII. Nội dung chi tiết học phần:

- ❖ Trình bày các chương, mục trong chương và nội dung khái quát. Trong từng chương ghi số tiết giảng lý thuyết, bài tập, thực hành (*hoặc thí nghiệm, thảo luận*). Đồng thời đối chiếu các nội dung với các chuẩn đầu ra của môn học.

| STT | NỘI DUNG | PHÂN BỐ THỜI GIAN | CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN |
|-----|---|-------------------|-----------------------|
| 1 | Chương 1: Chất lượng thực phẩm | (3:0:6) | |
| | A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: - Khái niệm chất lượng thực phẩm và an toàn thực phẩm - Các yếu tố ảnh hưởng chất lượng thực phẩm - Mối nguy an toàn thực phẩm - Kiểm soát chất lượng và đảm bảo chất lượng Phương pháp giảng dạy: thuyết giảng | 3 | CĐRMH01.1 |
| | B. Các nội dung tự học ở nhà: Học lại các nội dung ở mục A | 6 | |
| 2 | Chương 2: Đảm bảo chất lượng | (3:0:6) | |
| | A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: - Hệ thống kiểm soát chất lượng - Chương trình đảm bảo chất lượng | 3 | CĐRMH01.1 |

| | | | |
|---|--|----------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Vai trò trách nhiệm của Phòng đảm bảo chất lượng - Trách nhiệm và cam kết của lãnh đạo với chất lượng <p>Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng</p> | | |
| | B. Các nội dung tự học ở nhà: Học lại các nội dung ở mục A | 6 | |
| | Chương 3: Quản lý chất lượng bằng công cụ thống kê | (3:0:6) | |
| 3 | <p>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các khái niệm cơ bản - Các công cụ thống kê trong kiểm soát chất lượng <p>Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng</p> | 3 | CĐRMH01.1 CĐRMH01.2 CĐRMH02.1 CĐRMH02.3 CĐRMH03.1 |
| | B. Các nội dung tự học ở nhà: làm bài tập về các công cụ thống kê | 6 | |
| | Chương 4: Đánh giá chất lượng | (3:0:6) | |
| 4 | <p>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</p> <p>Tiêu chuẩn, chỉ tiêu chất lượng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các chỉ tiêu cảm quan và chỉ tiêu định lượng - Đánh giá chất lượng bằng phương pháp cảm quan - Đánh giá chất lượng bằng phân tích hóa-lý <p>Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng</p> | 3 | CĐRMH01.1 |
| | B. Các nội dung tự học ở nhà: Học lại các nội dung ở mục A | 6 | |
| | Chương 5: Các hệ thống đảm bảo chất lượng | (9:0:18) | CĐRMH01.2 |
| 5 | <p>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - GMP, SSOP | 9 | CĐRMH02.1 CĐRMH02.2 |

| | | | |
|---|---|---------|-----------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - HACCP - ISO 9001 - ISO 22000 <p>Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng, thảo luận</p> | | <p>CĐRMH02.3</p> <p>CĐRMH03.1</p> |
| | B. Các nội dung tự học ở nhà: Làm bài tập HACCP | 18 | |
| 6 | Chương 6: Luật thực phẩm và các quy định pháp chế | (3:0:6) | <p>CĐRMH01.1</p> <p>CĐRMH01.3</p> |
| | <p>B. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Luật an toàn thực phẩm (55/2010/QH12) - Pháp lệnh về chất lượng hàng hóa và công bố chất lượng - Pháp lệnh về sản xuất, lưu thông phân phối và kinh doanh thực phẩm - Một số văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến sản xuất, lưu thông phân phối và kinh doanh thực phẩm <p>Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng</p> | 3 | |
| | B. Các nội dung tự học ở nhà: Học lại các nội dung ở mục A | 6 | |
| 7 | Chương 7: Các vấn đề về luật thực phẩm quốc tế và các cơ quan pháp lệnh về luật thực phẩm quốc tế | (3:0:6) | <p>CĐRMH01.1</p> <p>CĐRMH02.2</p> |
| | <p>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các tiêu chuẩn quốc tế về chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm - Các quy định quốc tế về an toàn vệ sinh thực phẩm - Các tổ chức – cơ quan quốc tế về an toàn vệ sinh thực phẩm | 3 | |

| | | | |
|---|---|---------|------------------------|
| | - Những tương đồng và khác biệt giữa luật quốc tế và luật thực phẩm Việt Nam Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng | | |
| | B.Các nội dung tự học ở nhà: Học lại các nội dung ở mục A | 6 | |
| 8 | Chương 8: Giới thiệu luật thực phẩm của các nước | (3:0:6) | CĐRMH01.1 CĐRMH02.2 |
| | A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: - Hệ thống kiểm soát chất lượng - Chương trình đảm bảo chất lượng - Vai trò trách nhiệm của Phòng đảm bảo chất lượng - Trách nhiệm và cam kết của lãnh đạo với chất lượng Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng | 3 | |
| | B.Các nội dung tự học ở nhà: Học lại các nội dung ở mục A | 6 | |

VIII. Tài liệu học tập

Sách, giáo trình, tài liệu chính:

- Gould, W.A. & Gould, R.W. (2001). *Total Quality Assurance for the Food Industries*. 3rd Ed. CTI Publications.
- Alli, I. (2004). *Food Quality Assurance: Principles and Practices*. Boca Raton: CRC Press.
- Hubbard, M. R. (2003). *Statistical Quality Control for the Food Industry, 3rd Edition*. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- Vasconcellos, J.A. (2004). *Quality Assurance for the Food Industry: A Practical Approach*. CRC Press.
- Luật an toàn thực phẩm Việt Nam (Luật số 55/2010/QH12)
- Goodburn, K. (2001). *EU Food law*. Woodhead Publishing.

IX. Nhiệm vụ người học

1. Dự lớp: Tham dự ít nhất 90% giờ trên lớp

2. Bài tập: Làm bài tập được giao
3. Chuẩn bị nội dung ở nhà: Đọc tài liệu trước khi lên lớp
4. Khác (nếu có):

X. Phương pháp đánh giá học phần

1. Thang điểm đánh giá: 10.
2. Hình thức và kế hoạch đánh giá:

| STT | HÌNH THỨC | NỘI DUNG | THỜI ĐIỂM | CÔNG CỤ | TỶ LỆ (%) |
|-----|-------------------------|----------|-----------|---------|-----------|
| 1. | Bài tập | | | | 30 |
| 2. | Kiểm tra giữa kỳ | | | | 30 |
| 3. | Thi cuối kỳ | | | | 40 |

+ Xếp loại đánh giá của môn học: Theo thang điểm 10,0

| Mức độ đáp ứng | Thang điểm 10,0 |
|-----------------------|-----------------|
| Hiểu | Từ 0.0 đến 2.5 |
| Vận dụng | Từ 2.5 đến 5.0 |
| Phân tích và tổng hợp | Từ 5.0 đến 7.5 |
| Đánh giá | Từ 7.5 đến 10.0 |

❖ Ghi chú:

- Các nội dung và hình thức đánh giá trên có thể thay đổi tùy theo môn học.

XI. Ngày phê duyệt

.....

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN
(Ký và ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG KHOA/BAN CHUYÊN MÔN
(Ký và ghi rõ họ tên)