

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT
MÔN HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG**

A. Thông tin về giảng viên:

Giảng viên: Võ Minh Hoàng

Nơi làm việc: Trung tâm Công nghệ sau thu hoạch Điện thoại: 0935 087 969

Email: ymhoang@tvu.edu.vn

B. Thông tin về môn học:

1. Tổng số tín chỉ: 02 Tín chỉ (TC)

- Lý thuyết: 02 TC
- Thực hành: 0 TC

2. Đối tượng bậc học: Bậc học: Đại học (DA15CNTP)

Ngành học: Công nghệ thực phẩm

Hệ: Chính quy

3. Điều kiện tiên quyết: *Vi sinh thực phẩm, Chuyên đề an toàn thực phẩm, Máy chế biến, Các môn bảo quản và chế biến.*

4. Mục tiêu môn học:

Sau khi học môn học này, sinh viên sẽ đạt được

4.1 Kiến thức

- Biết được các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng
- Hiểu được một số khái niệm về hệ thống quản lý chất lượng và một số tiêu chuẩn hệ thống quản lý chất lượng phổ biến hiện nay.

4.2 Kỹ năng

- Nhận biết các yếu tố cấu thành chất lượng cho một sản phẩm cụ thể theo quan điểm chất lượng hướng vào khách hàng.
- Tham gia vào việc áp dụng hệ thống quản lý chất lượng của công ty.
- Biết nghiên cứu và cập nhật các tài liệu cần thiết trong quá trình xây dựng hệ thống quản lý chất lượng trong sản xuất thực phẩm.

4.3 Thái độ

- Chủ động trong học tập, làm việc nhóm.

- Ý thức được việc mình làm, có đạo đức nghề nghiệp trong sản xuất thực phẩm. Chất lượng phải được thể hiện qua phương châm “Làm đúng, làm tốt ngay từ đầu”.

5. Nội dung và mục tiêu/ KQHT chi tiết môn học

Chủ đề/Bài học	MT/KQHT về kiến thức	MT/KQHT về kỹ năng nghề nghiệp	MT/KQHT về thái độ và kỹ năng mềm
Chương 1. Tầm quan trọng của việc thực hiện hệ thống quản lý chất lượng	Biết được ưu, nhược điểm của việc thực hiện hệ thống quản lý.	Nhận thức được tầm quan trọng của việc áp dụng hệ thống quản lý như thế nào. Lợi ích khi áp dụng hệ thống quản lý.	<ul style="list-style-type: none"> • Chủ động trong học tập, tích cực nghiên cứu tài liệu, học tập nhóm.
Chương 2. Một số khái niệm về chất lượng sản phẩm thực phẩm	Biết được một số khái niệm dùng trong lĩnh vực thực phẩm, chất lượng, quản lý chất lượng.		Tích cực trong việc học tập.
Chương 3. Các thuộc tính ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm thực phẩm	Nhận biết được các thuộc tính cơ bản của thực phẩm, các nhân tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm	Đánh giá được các nhân tố tác động làm ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm, biết cách khắc phục để đảm bảo chất lượng thực phẩm được tốt hơn.	Tích cực trong việc học tập, Ý thức được việc mình làm, có đạo đức nghề nghiệp trong sản xuất thực phẩm.
Chương 4. Giới thiệu một số hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm hiện nay đang áp dụng.	Biết được một số hệ thống quản lý áp dụng trong lĩnh vực thực phẩm như ISO 22000, GMP, HACCP, IFS,...	Hiểu được ưu nhược điểm của các hệ thống khác nhau, áp dụng cho từng cơ sở sản xuất đạt hiệu quả.	Tự giác trong học tập và nghiên cứu tài liệu.
Chương 5. Diễn giải quy trình thực hiện hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP	Biết cách xây dựng hệ thống quản lý theo GMP-HACCP. Hiểu rõ được 7 nguyên tắc & 12 bước thực hiện.	Vận dụng được kiến thức vào việc áp dụng hệ thống quản lý chất lượng của công ty.	<ul style="list-style-type: none"> • Chủ động trong học tập. • Tích cực tham gia hoạt động nhóm • Có tinh thần trách nhiệm trong công việc. • Nghiêm túc, hợp tác, ...trong hoạt động báo cáo nhóm.

6. Kế hoạch giảng dạy chi tiết

Chủ đề/Bài học	Cách tổ chức giảng	Yêu cầu đối với	Cách đánh giá
Chương trình đào tạo: Đại học công nghệ thực phẩm			

Trường Đại học Trà Vinh

	dạy	SV	
Chương 1. Tầm quan trọng của việc thực hiện hệ thống quản lý chất lượng	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng • Cho bài tập nhóm 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước • Thảo luận bài tập nhóm 	Kiểm tra lý thuyết Nhận xét bài tập nhóm
1.1. Xác định các yếu tố làm nên chất lượng thực phẩm.			
1.2. Xác định tính cạnh tranh về yếu tố chất lượng.			
1.3. Xác định các thuật ngữ liên quan đến chất lượng.			
1.4. Xác định một số công cụ quản lí chất lượng.			
Chương 2. Một số khái niệm về chất lượng sản phẩm thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng • Đặt câu hỏi 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước • Trả lời câu hỏi 	Kiểm tra lý thuyết
2.1. Giới thiệu khái niệm về sản phẩm thực phẩm và các thuộc tính của sản phẩm.			
2.2. Giới thiệu về quản trị chất lượng sản phẩm và những nguyên tắc của QCS.			
2.3. Xác định cơ sở khoa học và phương pháp đánh giá chất lượng sản phẩm.			
Chương 3. Các thuộc tính ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng • Đặt câu hỏi thảo luận 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước • Thảo luận trả lời câu hỏi 	Kiểm tra lý thuyết
3.1. Xác định các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.			
3.2. Xác định biện pháp đảm bảo chất lượng.			
Chương 4. Giới thiệu một số hệ thống quản lý chất lượng thực phẩm hiện nay đang áp dụng.	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra lý thuyết

Chương trình đào tạo: Đại học công nghệ thực phẩm

4.1. Giới thiệu hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP .			
4.2. Giới thiệu một số hệ thống quản lý chất lượng khác			
Chương 5. Diễn giải quy trình thực hiện hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP 5.1. Xác định điều kiện tiên quyết (nhà xưởng, thiết bị, con người) 5.2. Xác định chương trình tiên quyết GMP và SSOP. 5.3. Mô tả tiến trình thực hiện quản lý chất lượng theo HACCP.	<ul style="list-style-type: none"> • Diễn giảng • Thảo luận bài tập nhóm tại lớp • Bài tập về nhà 	<ul style="list-style-type: none"> • Yêu cầu đối với HV: đọc bài trước • Thảo luận bài tập nhóm 	<ul style="list-style-type: none"> • Kiểm tra lý thuyết • Bài tập tại lớp + bài tập về nhà + báo cáo • Báo cáo seminar

7. Phương pháp đánh giá môn học:

- Đánh giá quá trình: 50%
 - Dự lớp 10%
 - Báo cáo hoạt động nhóm + bài tập: 40%
- Đánh giá kết thúc môn: 50%

8. Tài liệu học tập

- Sách, giáo trình chính: Tài liệu giảng dạy môn quản lý chất lượng, Trường Đại học Trà Vinh
- Sách tham khảo:

- + Cẩm nang công cụ năng suất chất lượng. *HACCP công cụ kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất, chế biến*. Chi cục TCĐLCL Tp. Hồ Chí Minh.
- + Dự án cải thiện chất lượng và xuất khẩu thủy sản, 1999. Hiệp hội chế biến và xuất khẩu thủy sản Việt Nam. *HACCP- phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tối hạn*. NXB Nông Nghiệp.
- + Đồng Thị Anh Đào, 2016. *Quản lý chất lượng*. NXB ĐH Quốc Gia Tp.HCM
- + Hà Duyên Tư, 2006. *Quản Lý Chất Lượng Trong Công Nghiệp Thực Phẩm*. NXB Khoa học và kỹ thuật
- + Nguyễn Như Phong, 2008. *Kiểm Soát Chất Lượng Bằng Phương Pháp Thông Ké*. NXB Đại Học Quốc Gia
- + Tạ Thị Kiều An, Ngô Thị Ánh và cộng sự, 2010. *Giáo trình quản lý chất lượng*. NXB trẻ.

- + Karl Heinz Wilm, 2012. "Food Safety and Quality Systems", for training purpose, at www.ourfood.com
- + The National Board of Experts – HACCP The Netherlands "Requirements for a HACCP based food safety system", 4th Version, June 2006.

Trà Vinh, ngày ..12.. tháng ..8..... năm 2018

TT CNSTH

Nguyễn Chí Thanh
Chánh

GIẢNG VIÊN

Võ Anh Thao