

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Luật thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food Laws

Mã học phần: 0101003051

Mã tự quản: 05200142

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không

– Học phần học trước: Vệ sinh an toàn thực phẩm (05200071)

– Học phần song hành: Không

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Nguyễn Hoàng Anh	anhnh@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
2.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	minhntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI
3.	ThS. Đỗ Thị Lan Nhi	nhidtl@fst.edu.com	Khoa CNTP – HUFI
4.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Luật thực phẩm” trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về các quy định trong luật an toàn thực phẩm, các nghị định thông tư, quy chuẩn kỹ thuật trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm, một số thủ tục pháp luật về an toàn thực phẩm

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Phân tích được các loại văn bản, quy định của pháp luật trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm và áp dụng để lập kế hoạch triển khai thực hiện tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	PLO1.4, PLO 4	4
G2	Áp dụng luật để đưa ra đề xuất giải pháp, thảo luận các biện pháp giải quyết vấn đề liên quan đến một số thủ tục, quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm	PLO6.3	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G3	Áp dụng được khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực khi cập nhật, tổng hợp tài liệu, những quy định của luật an toàn thực phẩm, xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các yêu cầu an toàn thực phẩm mà doanh nghiệp phải áp dụng.	PLO7.1, PLO 12.1, PLO14.1	4
G4	Phân tích đưa ra các kết luận chuyên môn, thành thạo kỹ năng phản biện và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân trong quá trình thảo luận nhóm, làm bài tập về các quy định pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm	PLO8.2, PLO14.3	4
G5	Phối hợp được khả năng hợp tác làm việc nhóm, quản lý nhóm, hướng dẫn người khác trong nhóm thực hiện công việc, đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần luật thực phẩm	PLO9.1, PLO9.2, PLO12.2, PLO15.1,15.2	4
G6	Áp dụng thành thạo kỹ năng truyền đạt chính xác các vấn đề khi học tập học phần luật thực phẩm	PLO10.1, PLO10.2	4

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần (*) như sau:

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1.1	Phân tích được hệ thống văn bản luật về quản lý an toàn thực phẩm	4
	CLO1.2	Phân tích được các quy định trong Luật an toàn thực phẩm.	4
	CLO1.3	Phân tích được các quy định trong các Nghị định, thông tư, quy chuẩn kỹ thuật và tiêu chuẩn quốc gia về an toàn thực phẩm.	4
	CLO1.4	Áp dụng các quy định trong các Nghị định, thông tư, quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm để lập kế hoạch đăng ký cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm,	3
G2	CLO2.1	Thực hiện một cách chính xác các kỹ năng để xây dựng hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm	3
	CLO2.2	Thực hiện một cách chính xác các kỹ năng để xây dựng hồ sơ tự công bố/đăng ký bản công bố sản phẩm, xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm	3
G3	CLO3.1	Nhận xét được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các yêu cầu an toàn thực phẩm và luật mà doanh nghiệp phải áp dụng.	3
	CLO3.2	Áp dụng được khả năng tự học, làm việc độc lập, thành thạo khả năng tìm kiếm, tổng hợp tài liệu về luật thực phẩm, nghị định chính phủ, thông tư hướng dẫn về yêu cầu an toàn thực phẩm.	4
G4	CLO4.1	Thành thạo kỹ năng phản biện và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân trong quá trình thảo luận nhóm, làm bài tập về	4

Mục tiêu học phần	CĐR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
		các quy định pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm.	
	CLO4.2	Áp dụng được khả năng tự định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về các vấn đề về chất lượng và an toàn vệ sinh thực phẩm và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân trong quá trình thảo luận nhóm, làm bài tập về các quy định pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm	4
G5	CLO5.1	Áp dụng thành thạo khả năng hợp tác làm việc nhóm hiệu quả khi học tập học phần luật thực phẩm	4
	CLO5.2	Áp dụng thành thạo khả năng đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần luật thực phẩm	4
	CLO5.3	Áp dụng được kỹ năng quản lý nhóm, điều phối công việc và nguồn lực để đạt mục tiêu của nhóm trong học phần luật thực phẩm	3
G6	CLO6.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng trình bày các bằng văn bản cho các bài tập, bài thuyết trình trong học phần	4
	CLO6.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng thuyết trình, vấn đáp các vấn đề được quy định trong luật thực phẩm.	4

(*). Các CĐR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CĐR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CĐR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Giới thiệu hệ thống văn bản pháp luật trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm của Việt Nam và quốc tế.	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO1.4; CLO2.1, CLO2.2; CLO3.1, CLO3.2;	3	0	6
2.	Luật an toàn thực phẩm	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3; CLO4.1, CLO4.2; CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3; CLO6.1; CLO6.2.	6	0	12
3.	Các nghị định, thông tư, quy định về quản lý an toàn thực phẩm	CLO2.1, CLO2.2; CLO3.1, CLO3.2; CLO4.1, CLO4.2; CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3; CLO6.1; CLO6.2.	12	0	24
4.	Một số thủ tục pháp luật về an toàn thực phẩm	CLO2.1, CLO2.2; CLO3.1, CLO3.2; CLO4.1, CLO4.2; CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3; CLO6.1; CLO6.2.	9	0	18
Tổng			30	0	60

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1. Hệ thống văn bản pháp luật trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm

- 1.1. Quá trình hình thành, phát triển các văn bản pháp luật trong lĩnh vực quản lý an toàn thực phẩm
- 1.2. Giới thiệu hệ thống các văn bản pháp luật quản lý an toàn thực phẩm ở Việt Nam
- 1.3. Giới thiệu về luật hiện đại hóa an toàn thực phẩm FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) của Mỹ
- 1.4. Giới thiệu những quy định vệ sinh an toàn nông sản, thực phẩm xuất khẩu đi thị trường Châu Âu

Chương 2. Luật an toàn thực phẩm

- 2.1. Giới thiệu chung về Luật an toàn thực phẩm
- 2.2. Các quy định trong Luật an toàn thực phẩm

Chương 3. Các nghị định, thông tư, quy định về quản lý an toàn thực phẩm

- 3.1. Các nghị định về quản lý an toàn thực phẩm
- 3.2. Các thông tư về quản lý an toàn thực phẩm
- 3.3. Một số quy định, quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm

Chương 4. Một số thủ tục pháp luật về an toàn thực phẩm

- 4.1. Thủ tục cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
- 4.2. Thủ tục công bố sản phẩm
- 4.3. Các quy định về ghi nhãn thực phẩm
- 4.4. Xây dựng tiêu chuẩn cơ sở cho sản phẩm

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Quá trình			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO3.2.	5	Số I.1_05
Thảo luận nhóm	Suốt quá trình học	CLO5.1, CLO5.2, CLO5.3.	5	Số I.4_05
<i>Bài tập:</i> Tổng hợp các quy định, quy chuẩn kỹ thuật về giới hạn các chất ô nhiễm thực phẩm, xác định giới hạn một số chất ô nhiễm trong một số nhóm thực phẩm cụ thể.	Chương 3	CLO1.3; CLO3.1,3.2; CLO4.1, CLO4.2; CLO 6.1, CLO6.2	10	Số I.6_05
<i>Kiểm tra:</i> Hoàn thành các bài kiểm tra trên E-classroom	Suốt quá trình học	CLO1.1;1.2,1.3;CLO3.1; CLO4;CLO6.1,CLO6.2	5	Theo thang điểm đề

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
				kiểm tra
<i>Bài tập nhóm:</i> Xây dựng bộ hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và Hồ sơ công bố sản phẩm cho một sản phẩm thực phẩm tự chọn (làm theo nhóm 3-5 sinh viên)	Chương 2, 3, 4	CLO2.1, CLO2.2; CLO3.1, CLO3.2; CLO4.1, CLO4.2; CLO 6.1, CLO6.2	25	Số I.6_05
Thi cuối kỳ			50	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 5% câu hỏi - Chương 2: 40% câu hỏi - Chương 3: 30% câu hỏi - Chương 4: 25% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3; CLO1.4; CLO 2.1, CLO2.2; CLO4.1, CLO4.2.		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Khoa Công nghệ Thực phẩm, *Luật thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh (Lưu hành nội bộ), 2020

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12

[2] Nghị định số 15/2018/NĐ-CP

[3] Nghị định số 155/2018/NĐ-CP

[4] <http://vanban.chinhphu.vn>

[5] <http://fda.gov/fsma>

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết
- Chủ động lên kế hoạch học tập
- + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu
- + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được cung cấp trên E-classroom
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 11DH
- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy
- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi
- Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 3

Ngày phê duyệt: 28/8/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Ngô Duy Anh Triết

Nguyễn Hoàng Anh