

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN LUẬT VÀ TIÊU CHUẨN THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT.

Tên học phần (tiếng Việt): Luật và tiêu chuẩn thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food laws and standards

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102427

Mã tự quản: 05200260

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành.

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 (1,1)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 15 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết

– Số giờ tự học : 45 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không

– Học phần học trước: Vệ sinh an toàn thực phẩm (0101006535)

– Học phần song hành: Không

Hình thức giảng dạy: ☐ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☒ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Nguyễn Hoàng Anh	anhnh@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	TS. Nguyễn Công Bình	binhnc@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Trần Chí Hải	haitc@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
4.	ThS. Nguyễn Thị Hải Hoà	hoanth@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
5.	ThS. Đỗ Thị Lan Nhi	nhidtl@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
6.	ThS. Đỗ Mai Nguyên Phương	phuongdmnl@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
7.	ThS. Hoàng Thị Trúc Quỳnh	quynhhtt@huit.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
8.	ThS. Phạm Thị Xuân Hồng		Thỉnh giảng
9.	ThS. Võ Đông Phát		Thỉnh giảng
10.	ThS. Lâm Hoàng Quân		Thỉnh giảng
11.	ThS. Võ Tâm Thành Nhân		Thỉnh giảng

12.	ThS. Trần Thị Diệu Thường		Thỉnh giảng
13.	ThS. Nguyễn Thị Quỳnh Trang	trangntq2017@gmail.com	Thỉnh giảng

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Luật và tiêu chuẩn thực phẩm” là học phần thứ hai trong chuỗi các học phần về đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm (Vệ sinh an toàn thực phẩm, Luật và tiêu chuẩn thực phẩm, Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn HACCP...) thuộc kiến thức chuyên ngành. Học phần này cung cấp cho người học cấu trúc hệ thống luật an toàn thực phẩm của Việt Nam, các quy định trong luật an toàn thực phẩm, các nghị định thông tư, quy chuẩn, tiêu chuẩn kỹ thuật trong lĩnh vực quản lý an toàn, chất lượng và ghi nhãn thực phẩm của Việt Nam cũng như một số thị trường xuất khẩu chính của Việt Nam như EU, Mỹ..

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần	Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO2.3	CLO 1*	Áp dụng các văn bản luật Việt Nam và thị trường xuất khẩu chính liên quan đến chất lượng-an toàn thực phẩm đối với từng nhóm thực phẩm cụ thể, trong điều kiện cụ thể	C3
PLO4	CLO 2*	Thực hiện thành thạo việc tìm kiếm, hệ thống hóa, phân tích các thông tin để định hướng và đưa ra kết luận chuyên môn về luật thực phẩm.	P3

Ghi chú: (*) Chuẩn đầu ra của học phần (CLO) sử dụng để đánh giá chuẩn đầu ra của CTĐT

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	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.	CLO 1*	1	2	3

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
2.	Luật an toàn thực phẩm	CLO 1*	2	4	6
3.	Các nghị định, thông tư, quy chuẩn, tiêu chuẩn quy định về quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam	CLO 1*, CLO 2*	6	10	16
4.	Một số quy định của thị trường xuất khẩu về an toàn thực phẩm	CLO 1*, CLO 2*	6	14	20
Tổng			15	30	45

5.2. Nội dung chi tiết

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

- 1.1. Giới thiệu hệ thống các văn bản pháp luật quản lý an toàn thực phẩm ở Việt Nam
- 1.2. Quy định phân cấp và trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (ATTP)

Chương 2. Luật an toàn thực phẩm

- 2.1. Giới thiệu chung về Luật an toàn thực phẩm và hệ thống các văn bản hướng dẫn thực hiện
- 2.2. Các quy định trong Luật an toàn thực phẩm

Chương 3. Các nghị định, thông tư, quy chuẩn, tiêu chuẩn quy định về quản lý an toàn thực phẩm tại Việt Nam

- 3.1. Các văn bản quy định về cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
- 3.2. Các văn bản quy định, quy chuẩn kỹ thuật về giới hạn của mối nguy, chất ô nhiễm trong thực phẩm
- 3.3. Các văn bản quy định về tự công bố chất lượng sản phẩm
- 3.4. Các văn bản quy định về ghi nhãn thực phẩm và quảng cáo thực phẩm
- 3.5. Các văn bản quy định về xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm
- 3.6. Các quy chuẩn, tiêu chuẩn quy định về quản lý an toàn thực phẩm

Chương 4. Một số quy định quốc tế về an toàn thực phẩm

- 4.1. Giới thiệu những quy định về sinh an toàn nông sản, thực phẩm áp dụng cho một số thị trường xuất khẩu chủ lực như EU, Mỹ...
- 4.2. Giới thiệu về luật hiện đại hóa an toàn thực phẩm FDA Food Safety Modernization Act (FSMA) của Mỹ

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CĐR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1*	CLO2*		
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	x			
Mình họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi	x			
Vấn đáp	Vấn đáp	x	x		
Bài tập tình huống (bài tập nhóm)	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, phản biện, trình bày.	x	x		
Hướng dẫn người học tìm kiếm văn bản luật, đọc hiểu và kiểm tra kiến thức	Tìm kiếm văn bản luật, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ, và làm bài tập, kiểm tra	x	x		

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

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

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
QUÁ TRÌNH				
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá CĐR	5	

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
Bài tập cá nhân	Sau khi hoàn thành chương 2,3	CLO1*	15	Theo thang điểm của câu hỏi
Bài tập nhóm 1 Hồ sơ tự công bố chất lượng sản phẩm bao gồm cả thông tin ghi nhãn	Sau khi hoàn thành chương 3	Không đánh giá CDR	15	
Bài tập nhóm 2 Tổng hợp các quy định luật Quốc tế dành cho thực phẩm	Chương 4	CLO2*	15	Theo quy định Bài tập
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Thi trắc nghiệm	Sau khi kết thúc học phần	CLO1*	50	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), 2022.

8.2. Tài liệu tham khảo.

[1] Luật số: 55/2010/QH12, ngày 17 tháng 06 năm 200 của Quốc hội 12 về An toàn thực phẩm.

[2] Nghị định số: 15/2018/NĐ-CP, ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

[3] Nghị định số: 124/2021/NĐ-CP, ngày 28 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về Sửa đổi, bổ sung một số điều của nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28 tháng 9 năm 2020 của chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.

[4] Nghị định số: 111/2021/NĐ-CP, ngày 09 tháng 12 năm 2021 của Chính phủ về Sửa đổi, bổ sung một số điều nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của chính phủ về nhãn hàng hóa

[5] Thông tư số: 50/2016/TT-BYT, ngày 30 tháng 12 năm 2016, của Bộ Y tế về Quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

[6] <http://thuvienphapluat.vn>

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

[8] <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=celex%3A32002R0178>

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + 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 giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đại học ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 15DH, năm học 2024-2025;
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;
- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;
- Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

11. PHÊ DUYỆT

☒ Phê duyệt lần đầu

☐ Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/08/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan
Duy

Ngô Duy Anh Triết

Nguyễn Hoàng Anh

