

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.3	Trình bày được kiến thức về phân tích mối nguy, đánh giá rủi ro, các thuật ngữ trong quản lý an toàn thực phẩm, trình bày và so sánh được các yêu cầu về điều kiện tiên quyết, chương trình tiên quyết và 12 bước xây dựng HACCP trong các tiêu chuẩn quản lý về an toàn thực phẩm.	ELO 3
G2	G2.2	Đọc hiểu tiêu chuẩn và áp dụng vào việc xây dựng chương trình tiên quyết và kế hoạch HACCP theo yêu cầu của các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm.	ELO 5
G3	G3.1	Tổ chức và làm việc nhóm hiệu quả.	ELO 8
	G3.2	Tìm kiếm và tổng hợp được các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm, sử dụng ngoại ngữ để đọc hiểu các tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm quốc tế, sử dụng thành thạo tin học văn phòng để trình bày báo cáo, thuyết trình.	ELO 9
G4	G4.1	Có ý thức vận dụng một cách khách quan yêu cầu trong tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm vào thực tế.	ELO 10
	G4.2	Có thái độ hứng thú, tích cực trong việc tìm kiếm và cập nhật tiêu chuẩn quản lý an toàn thực phẩm của Việt Nam và quốc tế.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận, thực hành theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

5. Đánh giá học phần:

- Đánh giá học phần:
 - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;
 - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Mối nguy và rủi ro	12	4	0	8
2.	HACCP và các tiêu chuẩn dựa	24	8	0	16

	trên nền tảng HACCP				
3.	Chương trình tiên quyết	24	8	0	16
4.	Các bước xây dựng kế hoạch HACCP	30	10	0	20
5.	Thực hành xây dựng hệ thống quản lý an toàn thực phẩm	90	0	30	60
Tổng		180	30	30	120