



CP03051: KỸ THUẬT THANH TRA AN TOÀN THỰC PHẨM

(INSPECTION TECHNIQUES IN FOOD SAFETY)



Số tín chỉ 2: lý thuyết 1 - thực hành 1

KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CDR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Sử dụng các căn cứ pháp lý, kỹ thuật và nghiệp vụ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm trong quá trình thực hiện thanh tra	CDR5
Kỹ năng		
K2	Đánh giá mức độ an toàn thực phẩm của một số đối tượng kinh doanh và sản xuất thực phẩm thông qua kết quả thanh tra và lấy mẫu	CDR13
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K3	Thể hiện trách nhiệm và nghiêm túc trong học tập	CDR15

NỘI DUNG HỌC PHẦN

- Chương 1. Nhiệm vụ, quyền hạn của cơ quan thực hiện chức năng thanh tra ATTP
- Chương 2. Các nguyên tắc chung trong thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm
- Chương 3. Nguyên tắc xây dựng kế hoạch và tổ chức thanh tra an toàn thực phẩm
- Chương 4. Kỹ thuật lấy mẫu phục vụ thanh tra an toàn thực phẩm

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Tham gia học tập trên lớp
- Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- Thảo luận, thuyết trình nhóm
- Làm việc theo nhóm trong phòng thực hành
- Học tập thông qua học trực tuyến e-learning



NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, 100% thực hành.
- Chuẩn bị cho bài giảng, đọc sách tham khảo trước khi đến lớp
- Tích cực tham gia đặt câu hỏi, trao đổi, tham gia thực hành và thể hiện ham muốn học tập.



ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
- Đánh giá quá trình 40%: Thuyết trình nhóm - 20%, Đánh giá thực hành - 20%.
- Đánh giá cuối kì 60%: Tự luận

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. ThS. Nguyễn Vĩnh Hoàng (0965859692, nvhoang.cntp@vnua.edu.vn)
2. TS. Phan Thị Phương Thảo (0399840168, phanphuongthao.cntp@gmail.com)