

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH ĐÀO TẠO: CÔNG NGHỆ VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
CP03023: LUẬT THỰC PHẨM (FOOD LEGISLATION)

I. Thông tin về học phần

- Học kì: 7
- Tín chỉ: **2 TC (Lý thuyết 1 - Thực hành 1 - Tự học 6)**
- Giờ tín chỉ đối với các hoạt động học tập:
 - + Học lý thuyết trên lớp: 15 tiết
 - + Thuyết trình và thảo luận trên lớp: 5 tiết
 - + Thực tập, thực tế ngoài trường: 10 tiết
- Giờ tự học: 90 tiết
- Đơn vị phụ trách:
 - Bộ môn: Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm
 - Khoa: Công nghệ thực phẩm
- Học phần thuộc khối kiến thức:

Đại cương <input type="checkbox"/>		Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Học phần tiên quyết: ML01009: Pháp luật đại cương
- Ngôn ngữ giảng dạy: Tiếng Anh Tiếng Việt

II. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo mà học phần đáp ứng

** Các chuẩn đầu ra và chỉ báo của chương trình đào tạo mà học phần đóng góp:*

Chuẩn đầu ra của CTĐT Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
Kiến thức chung	
CĐR1: Áp dụng tri thức của khoa học tự nhiên và khoa học xã hội & nhân văn trong đời sống và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	1.2. Áp kiến thức khoa học xã hội & nhân văn để giải quyết vấn đề trong đời sống và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
Kỹ năng chung	
CĐR7: Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người trưởng nhóm.	7.2. Chủ động giải quyết các vấn đề trong tổ chức, triển khai công việc.
Kỹ năng chuyên môn	

Chuẩn đầu ra của CTĐT Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	Chỉ báo của chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo
CĐR9: Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin, các phần mềm ứng dụng phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực tiễn sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	9.1. Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin các dữ liệu liên quan đến CN&KDTP
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	
CĐR13: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời.	13.2. Thể hiện động cơ học tập suốt đời
CĐR14: Thể hiện trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	14.2. Tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

III. Mục tiêu và kết quả học tập mong đợi

* **Mục tiêu:** Học phần nhằm giúp người học đạt được:

- Học phần nhằm cung cấp cho người học kiến thức về hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, hệ thống các văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm ở Việt Nam, khu vực và thế giới đã ban hành, áp dụng trong sản xuất, vận chuyển, chế biến, phân phối, kinh doanh & bảo quản thực phẩm để đảm bảo thực phẩm không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của con người.
- Học phần rèn luyện cho người học kỹ năng về tổng hợp, phân tích thông tin, tìm hiểu một quy định pháp quy về một vấn đề liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm trong nước.
- Học phần hình thành cho người học về kỹ năng viết, thuyết trình, thảo luận, làm việc theo nhóm, khả năng tìm và tổng hợp được các thông tin cần thiết.

* **Kết quả học tập mong đợi của học phần:**

Học phần đóng góp cho Chuẩn đầu ra sau đây của CTĐT theo mức độ sau:

I – Giới thiệu (Introduction); P – Thực hiện (Practice); R – Củng cố (Reinforce); M – Đạt được (Master)

Mã HP	Tên HP	Mức độ đóng góp của học phần cho CĐR của CTĐT				
		1.2	7.2	9.1	13.2	14.2
CP03023	Luật thực phẩm	R	R	R	R	M

Ký hiệu	KQHTMĐ của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên thực hiện được	Chỉ báo CĐR của CTĐT
Kiến thức		

K1	Phân tích được hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, hệ thống các văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm ở Việt Nam, khu vực và thế giới đã ban hành, áp dụng trong sản xuất, vận chuyển, chế biến, phân phối, kinh doanh & bảo quản thực phẩm để đảm bảo thực phẩm không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của con người	1.2
Kỹ năng		
K2	Làm việc nhóm để tổng hợp, phân tích thông tin, tìm hiểu một quy định pháp quy về một vấn đề liên quan đến quản lý an toàn thực phẩm trong nước	7.2
K3	Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề liên quan đến quản lý thực phẩm	9.1
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K4	So sánh và tổng hợp được các thông tin đã học	13.2
K5	Trách nhiệm và nghiêm túc trong học tập	14.2

IV. Nội dung tóm tắt của học phần

CP03023. Luật thực phẩm (Food Legistration). (2TC : 1 – 1– 6).

Mô tả vấn đề nội dung: Môn học tìm hiểu về khái niệm chung về luật thực phẩm; Tiêu chuẩn hóa và Luật thực phẩm; Các cơ quan quản lý An toàn thực phẩm; Hệ thống văn bản pháp luật về An toàn thực phẩm; Một số quy định về quản lý An toàn thực phẩm; Luật thực phẩm trên thế giới.

V. Phương pháp giảng dạy và học tập

1. Phương pháp giảng dạy

Bảng 1: Phương pháp giảng dạy

KQHTMD PPGD	K1	K2	K3	K4	K5
Thuyết giảng	x			x	
Thảo luận nhóm	x	x	x	x	x
Thuyết trình nhóm		x	x	x	x

2. Phương pháp học tập

- 1) Nghe giảng trên lớp
- 2) Thảo luận trên lớp
- 3) Học trực tuyến
- 4) Đọc tài liệu, tìm hiểu bài giảng E-learning trước khi đến lớp
- 5) Làm bài tập về nhà
- 6) Chuẩn bị ppt ở nhà để thuyết trình trước lớp

VI. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chuyên cần: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham dự lớp học đầy đủ
- Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc sách tham khảo và bài giảng trước khi đến lớp học

- Thuyết trình và Thảo luận: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia thảo luận các chủ điểm học tập trên lớp, chia nhóm tham gia trả lời các câu hỏi nhanh sau mỗi bài giảng, tham gia chuẩn bị thuyết trình ở nhà và thuyết trình trên lớp
- Thi giữa kì: Sinh viên có 1 bài kiểm tra giữa kỳ trên lớp
- Thi cuối kì: Một bài kiểm tra

VII. Đánh giá và cho điểm

1. Thang điểm: 10

2. Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric

3. Phương pháp đánh giá

Bảng 2. Ma trận đánh giá

KQHTMD	K1	K2	K3	K4	K5	Thời gian /tuần học
Đánh giá quá trình (40%)						
Rubric 1: Đánh giá thảo luận nhóm (15%)	x	x	x			Theo lịch dạy
Rubric 2: Đánh giá thuyết trình nhóm (25%)		x	x	x	x	Theo lịch thực hành
Đánh giá cuối kì (60%)						
Rubric 3: Đánh giá cuối kì (60%)	x					Theo lịch thi HV

Các rubric đánh giá

Rubric 1: Thảo luận nhóm

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8.5 – 10 điểm (A)	Khá 6.5 – 8.4 điểm (C+, B, B+)	Trung bình 4.0 – 6.4 điểm (D, D+, C)	Kém 0 – 3.9 điểm (F)
Thái độ tham gia	20	Khơi gợi vấn đề và dẫn dắt cuộc thảo luận	Tham gia thảo luận	Ít tham gia thảo luận	Không tham gia
Kỹ năng thảo luận	40	Phân tích, đánh giá tốt	Phân tích, đánh giá khá tốt	Phân tích, đánh giá khi tốt, khi chưa tốt	Phân tích, đánh giá chưa tốt
Chất lượng đóng góp ý kiến	40	Sáng tạo, phù hợp	Phù hợp	Có khi phù hợp, có khi chưa phù hợp	Không phù hợp

Rubric 2. Đánh giá thuyết trình (theo nhóm)

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8.5 – 10 điểm (A)	Khá 6.5 – 8.4 điểm (C+, B, B+)	Trung bình 4.0 – 6.4 điểm (D, D+, C)	Kém 0 – 3.9 điểm (F)
Nội dung	10	Phong phú hơn yêu cầu	Đầy đủ theo yêu cầu	Khá đầy đủ, còn thiếu 1 nội dung quan trọng	Thiếu nhiều nội dung quan trọng
	20	Chính xác, khoa học	Khá chính xác, khoa học, còn vài sai sót nhỏ	Tương đối chính xác, khoa học, còn 1 sai sót quan trọng	Thiếu chính xác, khoa học, nhiều sai sót quan trọng
Cấu trúc và tính trực quan	10	Cấu trúc bài và slides rất hợp lý	Cấu trúc bài và slides khá hợp lý	Cấu trúc bài và slides tương đối hợp lý	Cấu trúc bài và slides chưa hợp lý
	10	Rất trực quan và thẩm mỹ	Khá trực quan và thẩm mỹ	Tương đối trực quan và thẩm mỹ	Ít/Không trực quan và thẩm mỹ
Kỹ năng trình bày	20	Dẫn dắt vấn đề và lập luận lô cuốn, thuyết phục	Trình bày rõ ràng nhưng chưa lô cuốn, lập luận khá thuyết phục	Khó theo dõi nhưng vẫn có thể hiểu được các nội dung quan trọng	Trình bày không rõ ràng, người nghe không thể hiểu được các nội dung quan trọng
Trả lời câu hỏi	20	Các câu hỏi đặt đúng đều được trả lời đầy đủ, rõ ràng, và thỏa đáng	Trả lời đúng đa số câu hỏi đặt đúng và nêu được định hướng phù hợp đối với những câu hỏi chưa trả lời được	Trả lời đúng đa số câu hỏi đặt đúng nhưng chưa nêu được định hướng phù hợp đối với những câu hỏi chưa trả lời được	Không trả lời được đa số câu hỏi đặt đúng
Sự phối hợp trong nhóm	10	Nhóm phối hợp tốt, thực sự chia sẻ và hỗ trợ nhau trong khi báo cáo và trả lời	Nhóm có phối hợp khi báo cáo và trả lời nhưng còn vài chỗ chưa đồng bộ	Nhóm ít phối hợp trong khi báo cáo và trả lời	Không thể hiện sự kết nối trong nhóm

Rubric 3: Đánh giá cuối kì

KQHTMĐ của môn học được đánh giá qua câu hỏi	Chỉ báo thực hiện của học phần được đánh giá qua câu hỏi
K1	Chỉ báo 1: Trình bày khái niệm chung về luật thực phẩm
K1	Chỉ báo 2: Phân tích tiêu chuẩn hóa và Luật thực phẩm
K1	Chỉ báo 3: Trình bày các cơ quan quản lý An toàn thực phẩm
K1	Chỉ báo 4: So sánh hệ thống các văn bản quản lý An toàn thực phẩm
K1	Chỉ báo 5: Trình bày một số quy định về quản lý An toàn thực phẩm

	phẩm
K1	Chi báo 6: Trình bày luật thực phẩm trên thế giới

4. Các yêu cầu, quy định đối với học phần

Tham dự các bài thi: Không tham gia bài thi giữa kì sẽ bị nhận điểm 0

Tham dự thực hành: Không tham dự thực hành sẽ không được dự thi cuối kỳ

Tham dự thuyết trình: Không tham dự thuyết trình sẽ nhận điểm 0

Yêu cầu về đạo đức: Có thái độ học tập nghiêm túc, đúng mực

VIII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo

Giáo trình/bài giảng: Bài giảng Luật thực phẩm, Phan Thị Phương Thảo, 2015

1. Luật An toàn thực phẩm, Quốc hội nước CHXHCNVN 2010.
2. Pháp lệnh Chất lượng hàng hoá
3. Bộ Y tế, Cục an toàn vệ sinh thực phẩm - Các văn bản quy phạm pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm, tập I, II, III.
4. Nghị định về ghi nhãn mác hàng hoá 89/2006/NĐ-CP
5. CAC/RCP, Rev.3 1997(1999) TCVN 5603-1998.
6. Các quy định của châu Âu về thực phẩm

IX. Nội dung chi tiết của học phần

Tuần	Nội dung	KQHTMD của học phần
1	Chương 1. Khái niệm chung về luật thực phẩm	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 1.1. Khái niệm 1.2. Các vấn đề được đề cập trong luật thực phẩm	K1, K2
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Hiện trạng sử dụng luật thực phẩm của Việt Nam và thế giới	K1, K2, K4, K5
2	Chương 2. Tiêu chuẩn hóa và Luật thực phẩm	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 1.1. Tiêu chuẩn và tiêu chuẩn hóa 1.2. Ủy ban Tiêu chuẩn hóa Quốc tế và Việt Nam.	K1, K2
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Tiêu chuẩn hóa Việt Nam – Các quy định	K1, K2, K4, K5
3	Chương 3. Các cơ quan quản lý An toàn thực phẩm	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 3.1. Cơ cấu cơ quan quản lý An toàn thực phẩm	K1, K2

	3.2. Chức năng, nhiệm vụ cơ quan quản lý An toàn thực phẩm	
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Sơ đồ bộ máy hành chính Nhà nước Việt Nam	K1, K2, K4, K5
	Chương 4. Hệ thống các văn bản quản lý An toàn thực phẩm	
4	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 4.1. Luật An toàn thực phẩm 4.2. Luật Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng 4.3. Luật Sản phẩm hàng hóa 4.4. Nghị định về ghi nhãn hàng hóa	K1, K2
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Quy định xử phạt vi phạm ATTP	K1, K2, K4, K5
	Thảo luận trên lớp	
5	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung seminar/thảo luận: (3 tiết) Thảo luận về xử lý các tình huống liên quan đến ATTP và hình thức thi hành xử phạt vi phạm hành chính.	K1, K2, K3
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Quy định xử phạt vi phạm ATTP	K1, K2, K4
	Thực tập điều tra việc thực hiện ghi nhãn mác trên một số ngành hàng cụ thể	
6	A/ Tóm tắt các nội dung chính: (3 tiết) Tìm hiểu quy định ghi nhãn mác - Nội dung 1: Tìm hiểu các văn bản pháp luật liên quan - Nội dung 2: Thiết kế nội dung phiếu điều tra - Nội dung 3: Phân công địa bàn và thống nhất phương pháp điều tra	K1, K2, K3
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Quy định ghi nhãn mác ngành hàng cụ thể	K1, K2, K4, K5
	Thực tập điều tra việc sử dụng phụ gia thực phẩm trên một số ngành hàng cụ thể	
7	A/ Tóm tắt các nội dung chính: (3 tiết) Tìm hiểu quy định sử dụng phụ gia thực phẩm - Nội dung 1: Tìm hiểu các văn bản pháp luật liên quan - Nội dung 2: Thiết kế nội dung phiếu điều tra - Nội dung 3: Phân công địa bàn và thống nhất phương pháp điều tra	K1, K2, K3
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Quy định sử dụng phụ gia thực phẩm	K1, K2
	Chương 5: Một số quy định về quản lý An toàn thực phẩm	
8	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 5.1. Quy định về cấp giấy phép Vệ sinh an toàn thực phẩm 5.2. Quy định về Công bố hợp quy và phù hợp với quy định ATTP 5.3. Quy định về xuất nhập khẩu nông sản	K1, K2
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Quy định cấp giấy phép và các chất cấm sử dụng trong thực phẩm	K1, K2, K4, K5
9	Chương 6. Luật thực phẩm trên thế giới	

	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 6.1. Luật thực phẩm ở châu Âu 6.2. Luật thực phẩm ở Mỹ 6.3. Luật thực phẩm ở Nhật Bản.	K1, K2
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Quy định về luật và bộ máy tổ chức về thực phẩm trên thế giới	K1, K2, K4, K5
10	Báo cáo điều tra thực tế và thảo luận về các vấn đề liên quan	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Nội dung semina/thảo luận: (3 tiết) Báo cáo điều tra việc thực hiện ghi nhãn mác và sử dụng phụ gia trên một số ngành hàng cụ thể	K1, K2
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Các nội dung đã trình bày trong việc thực hiện ghi nhãn hàng hóa	K1, K2, K3, K5

X. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

- Phòng học, thực hành: đảm bảo điều kiện học tập tốt cho sinh viên (sạch sẽ, đủ số lượng chỗ ngồi, bàn ghế, quạt, ánh sáng).
- Phương tiện phục vụ giảng dạy: Máy chiếu, phấn, bảng, loa, mic.
- Hệ thống E-learning: Phần mềm dạy trực tuyến (MS Teams...), máy tính, hệ thống máy chủ và hạ tầng kết nối mạng Internet với băng thông đáp ứng nhu cầu người dùng, không để xảy ra nghẽn mạng hay quá tải. Phòng học trực tuyến đầy đủ ánh sáng, cách âm tốt, thông thoáng, ngăn nắp, gọn gàng, sạch sẽ.

XII. Các lần cải tiến (đề cương được cải tiến hàng năm theo qui định của Học Viện):

- Lần 1: 7/2019

+ Rà soát và cập nhật tài liệu tham khảo.

- Lần 2: 7/2020

+ Bổ sung phương pháp giảng dạy online qua phần mềm MS Teams.

+ Tăng số tín chỉ tự học từ gấp 2 lần thành gấp 3 lần số tín chỉ lý thuyết.

- Lần 3: 7/2021

+ Rà soát, cập nhật giáo trình và cập nhật tài liệu tham khảo.

Lần 4: 7/2022:

+ Rà soát, cập nhật giáo trình và cập nhật tài liệu tham khảo.

Lần 5: 9/2023

+ Rà soát, cập nhật giáo trình và cập nhật tài liệu tham khảo.

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi rõ họ tên)

Hà Nội, ngày.....tháng... năm

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG KHOA

(Ký và ghi rõ họ tên)

GIÁM ĐỐC HỌC VIỆN

(Ký và ghi rõ họ tên)

PHỤ LỤC
THÔNG TIN VỀ ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN GIẢNG DẠY HỌC PHẦN

Giảng viên phụ trách học phần

Họ và tên: Phan Thị Phương Thảo	Học hàm, học vị: Tiến sĩ
Địa chỉ cơ quan: Trâu Quỳ – Gia Lâm – Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 01699840168
Email: phanphuongthao.cntp@gmail.com	Trang web:
Cách liên lạc với giảng viên:	email; điện thoại, gặp trực tiếp

Giảng viên giảng dạy học phần

Họ và tên: Nguyễn Vĩnh Hoàng	Học hàm, học vị: Thạc sĩ
Địa chỉ cơ quan: Trâu Quỳ – Gia Lâm – Hà Nội	Điện thoại liên hệ: 0965859692
Email: hoangnv92@gmail.com	Trang web:
Cách liên lạc với giảng viên:	email; điện thoại, gặp trực tiếp