

CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC

Tên môn học: Luật thuật phẩm

Mã môn học: MH34

Thời gian thực hiện môn học: 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 26 giờ; Kiểm tra: 4 giờ)

I. Vị trí, tính chất của môn học:

- Vị trí: là môn học tự chọn thuộc phần kiến thức chuyên ngành. Được bố trí sau khi sinh viên đã học xong các môn cơ sở ngành.

- Tính chất: Trang bị cho người học những khái niệm, định nghĩa, các kiến thức, tri thức căn bản về thực phẩm, chất lượng thực phẩm, luật và các pháp lệnh, quy định trong sản xuất và chế biến thực phẩm..

II. Mục tiêu môn học:

- Về kiến thức: Phân tích và xác định được các vấn đề trong lĩnh vực luật thực phẩm. Tiếp cận được với các quy định, pháp lệnh, quy trình và thủ tục để ghi nhãn hàng hóa, đăng ký tiêu chuẩn chất lượng thực phẩm, công bố các tiêu chuẩn thực phẩm, đạt giấy chứng nhận đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Về kỹ năng: Triển khai các quy định, pháp lệnh, quy trình và thủ tục để ghi nhãn hàng hóa, đăng ký tiêu chuẩn chất lượng thực phẩm, công bố các tiêu chuẩn thực phẩm, đạt giấy chứng nhận đạt vệ sinh an toàn thực phẩm

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được vai trò và trách nhiệm của bản thân khi tham gia các hoạt động trong lĩnh vực luật thực phẩm.

III. Nội dung môn học:

1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian:

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	Chương 1. Thực phẩm và chất lượng thực phẩm 1. Khái niệm thực phẩm 2. Chất lượng thực phẩm 3. Tiêu chuẩn chất lượng	4	4	0	0

2	Chương 2: Luật thực phẩm 1. Khái quát về luật thực phẩm 2. Bộ cục và nội dung cơ bản của Luật ATTP 3. Hệ thống quản lý VSATTP tại Việt Nam 4. Các quy định về thực phẩm tại VN 5. Pháp lệnh ATVSTP	19	6	12	1
3	Chương 3: Một số quy định và văn bản liên quan 1. Lập hồ sơ chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trong sản xuất kinh doanh TP 2. Lập hồ sơ đăng ký tiêu chuẩn chất lượng 3. Lập hồ sơ công bố tiêu chuẩn thực phẩm 4. An toàn vệ sinh thực phẩm 5. Ghi nhãn thực phẩm 6. Quảng cáo thực phẩm 7. Thu hồi thực phẩm kém chất lượng 8. Quy định về xuất - nhập khẩu thực phẩm 9. Thanh tra 10. Thi hành	20	5	14	1
5	Kiểm tra kết thúc môn học	2			2
	Cộng:	45	15	26	4

2. Nội dung chi tiết:

Chương 1: Thực phẩm và chất lượng thực phẩm

Thời gian: 4 giờ

1. Mục tiêu: Trình bày được các khái niệm, định nghĩa, các kiến thức, tri thức căn bản về thực phẩm, luật và các pháp lệnh, quy định trong sản xuất và chế biến thực phẩm.

2. Nội dung chương:

2.1. Khái niệm thực phẩm

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Phân loại

2.2. Chất lượng thực phẩm

- 2.2.1. Chất lượng
- 2.2.2. Chất lượng thực phẩm
- 2.2.3. Đặc điểm của chất lượng thực phẩm
- 2.2.4. Quản lý chất lượng thực phẩm
- 2.2.5. Kiểm soát chất lượng thực phẩm
- 2.2.6. Đảm bảo chất lượng thực phẩm
- 2.2.7. Những yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm
- 2.2.8. Các giải pháp quản lý chất lượng thực phẩm
- 2.3. Tiêu chuẩn chất lượng
 - 2.3.1. Tiêu chuẩn Việt Nam
 - 2.3.2. Tiêu chuẩn ngành
 - 2.3.3. Tiêu chuẩn công ty
 - 2.3.4. Tiêu chuẩn quốc tế
 - 2.3.5. Giới thiệu uỷ ban tiêu chuẩn hoá thực phẩm Quốc tế
 - 2.3.5.1. Lịch sử ra đời
 - 2.3.5.2. Chức năng – nhiệm vụ
 - 2.3.6. Giới thiệu uỷ ban tiêu chuẩn hoá thực phẩm Việt nam
 - 2.3.6.1. Lịch sử ra đời
 - 2.3.6.2. Chức năng – nhiệm vụ

Chương 2: Luật thực phẩm

Thời gian: 19 giờ

1. Mục tiêu: Hiểu được lý do ban hành luật thực phẩm và nội dung cơ bản của luật thực phẩm tại Việt Nam
2. Nội dung chương:
 - 2.1. Khái quát về luật thực phẩm
 - 2.1.1. Sự cần thiết ban hành luật thực phẩm
 - 2.1.2. Thực trạng công tác bảo đảm ATTP hiện nay
 - 2.1.3. Thực trạng pháp luật về an toàn thực phẩm
 - 2.1.4. Quan điểm của Đảng và Nhà nước về ATTP

- 2.1.5. Yêu cầu hội nhập quốc tế trong quản lý ATTP
- 2.2. Bộ cục và nội dung cơ bản của Luật ATTP
 - 2.2.1. Bộ cục
 - 2.2.2. Nội dung
- 2.3. Hệ thống quản lý VSATTP tại Việt Nam
- 2.4. Các quy định về thực phẩm tại Việt Nam
- 2.5. Pháp lệnh ATVSTP

Chương 3: Một số quy định và văn bản liên quan

Thời gian: 20 giờ

1. Mục tiêu: Trình bày được các quy định, pháp lệnh, quy trình và thủ tục để ghi nhãn hàng hóa, đăng ký tiêu chuẩn chất lượng thực phẩm, công bố các tiêu chuẩn thực phẩm, đạt giấy chứng nhận đạt vệ sinh an toàn thực phẩm. Trình bày được các quy định về nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm.

2. Nội dung chương:

2.1. Lập hồ sơ chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trong sản xuất kinh doanh thực phẩm

2.2. Lập hồ sơ đăng ký tiêu chuẩn chất lượng

2.3. Lập hồ sơ công bố tiêu chuẩn thực phẩm

2.4. An toàn vệ sinh thực phẩm

2.5. Ghi nhãn thực phẩm

2.6. Quảng cáo thực phẩm

2.7. Thu hồi thực phẩm kém chất lượng

2.8. Quy định về xuất - nhập khẩu thực phẩm

2.8.1. Quy định về xuất khẩu thực phẩm

2.8.2. Quy định về nhập khẩu thực phẩm

2.9. Thanh tra

2.10. Thi hành

IV. Điều kiện thực hiện môn học:

1. Phòng học: phòng học lý thuyết.
2. Trang thiết bị máy móc: màn hình LCD, máy tính cá nhân.
3. Học liệu, dụng cụ: Bài giảng Luật thực phẩm, bài giảng điện tử, videos.
4. Các điều kiện khác:

V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:

1. Nội dung:

- Về kiến thức: Phân tích và xác định được các vấn đề trong lĩnh vực luật thực phẩm. Tiếp cận được với các quy định, pháp lệnh, quy trình và thủ tục để ghi nhãn hàng hóa, đăng ký tiêu chuẩn chất lượng thực phẩm, công bố các tiêu chuẩn thực phẩm, đạt giấy chứng nhận đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Về kỹ năng: Triển khai các quy định, pháp lệnh, quy trình và thủ tục để ghi nhãn hàng hóa, đăng ký tiêu chuẩn chất lượng thực phẩm, công bố các tiêu chuẩn thực phẩm, đạt giấy chứng nhận đạt vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Về năng lực tự chủ và trách nhiệm: Nhận thức được vai trò và trách nhiệm của bản thân khi tham gia các hoạt động trong lĩnh vực luật thực phẩm.

2. Phương pháp:

- Kiểm tra tự luận sau khi kết thúc môn học.

- Theo quy định đào tạo của Bộ Lao động thương binh – xã hội và quy chế học vụ của Nhà Trường.

VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:

1. Phạm vi áp dụng môn học: chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng Công nghệ Sau thu hoạch.

2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên: trước khi giảng dạy cần căn cứ vào nội dung của môn học và của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học, kết hợp lồng ghép kiến thức lý thuyết với thực tế để đảm bảo chất lượng bài giảng và khả năng thực hành, vận dụng của sinh viên. Để tạo điều kiện cho sinh viên tiếp thu bài học tốt, khi giảng cần chú ý:

+ Có giáo trình cho sinh viên tham khảo.

+ Cung cấp sách, giáo trình, bài giảng điện tử và các tài liệu tham khảo liên quan đến môn học.

- Đối với người học: Phải đảm bảo được số giờ học và phải xem bài trước khi vào lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý:

4. Tài liệu tham khảo:

Pháp lệnh vệ sinh và an toàn thực phẩm

Nguyễn Minh Hiền, *Bài giảng Luật thực phẩm*

Vũ Quốc Bình – *Quản lý chất lượng toàn diện* – NXB Đại học Quốc gia Hà nội, 2003.

Các quy định pháp luật về an toàn vệ sinh lương thực thực phẩm, NXB chính trị quốc gia, 2001

QĐ 2194/QĐ - BNN- QLCL, Triển khai luật an toàn thực phẩm, 2010

Luật số 55/2010/ QH 2012, Luật an toàn thực phẩm

Các bài báo khoa học quốc tế

TRƯỞNG KHOA/BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

Trần Thanh Đồi