

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**  
(Trình độ đào tạo: Đại học)

Tên học phần: Pháp luật về an toàn thực phẩm

Tên tiếng Việt: Pháp luật về an toàn thực phẩm.

Tên tiếng Anh: Law on food safety

Mã học phần:

Nhóm ngành/ngành: Luật Kinh tế

**1. Thông tin chung về học phần**

Học phần:	<input type="checkbox"/> Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/> Tự chọn
Thuộc khối kiến thức hoặc kỹ năng	
<input type="checkbox"/> Khối kiến thức chung <input type="checkbox"/> Khối kiến thức KHXH và NV <input type="checkbox"/> Khối kiến thức cơ sở ngành	<input checked="" type="checkbox"/> Khối kiến thức chuyên ngành <input type="checkbox"/> Thực tập, thực tế, khóa luận tốt nghiệp <input type="checkbox"/> Khối kiến thức tin học, ngoại ngữ
Số tín chỉ: 02	
- Số tiết lý thuyết:	18
- Số tiết thực hành/thảo luận/bài tập nhóm:	11
Số bài kiểm tra:	01
- Lý thuyết (bài/tiết):	01 - 01
- Thực hành (bài/tiết):	
Số tiết tự học	90
Học phần tiên quyết:	Luật thương mại
Học phần học trước:	
Học phần song hành:	Không

- Đơn vị phụ trách học phần: Khoa luật Kinh tế

**2. Thông tin chung về giảng viên**

STT	Học hàm, học vị, họ và tên	Số điện thoại liên hệ	Địa chỉ E-mail	Ghi chú
1	ThS. Thân Văn Tài	0905 361366	taitv@hul.edu.vn	Phụ trách

2	ThS. Lê Thị Thùy Nhi	0901518753	Nhiltt@hul.edu.vn	Tham gia
---	----------------------	------------	-------------------	----------

### **3. Mô tả học phần**

Cung cấp cho người học các kiến thức về điều kiện an toàn đối với thực phẩm, quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, kiểm tra, thanh tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm; các kiến thức chuyên sâu về điều kiện về chủ thể trong kinh doanh thực phẩm, điều kiện an toàn đối với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh; về quảng cáo, ghi nhãn mác thực phẩm; về điều kiện kinh doanh những loại thực phẩm chuyên biệt; về giải quyết tranh chấp trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

Cung cấp và rèn luyện cho người học một số kỹ năng như phân tích, soạn thảo hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận nhận cơ sở đủ điều kiện về an toàn thực phẩm; soạn thảo hồ sơ đăng ký chứng nhận hợp quy, hồ sơ đề nghị xác nhận quảng cáo thực phẩm; soạn thảo nhãn mác thực phẩm; soạn thảo hồ sơ xử phạt vi phạm hành chính, hồ sơ khởi kiện trong lĩnh vực an toàn thực phẩm; kỹ năng phân tích, phát hiện vấn đề và tranh luận về những vấn đề pháp lý đã được phát hiện; kỹ năng phối hợp, hợp tác làm việc nhóm; kỹ năng xây dựng hồ liên quan đến xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm, thực hiện quyền của chủ thể kinh doanh thực phẩm; kỹ năng xác định thành phần và xây dựng hồ sơ khiếu nại, khởi kiện trong an toàn thực phẩm.

+ Đóng góp vào sự hình thành khả năng làm việc độc lập, có trách nhiệm với cộng đồng, có đạo đức nghề nghiệp.

### **4. Mục tiêu học phần**

#### **4.1. Về kiến thức**

Hình thành tư duy pháp lý trên cơ sở nhận thức pháp luật về điều kiện an toàn đối với thực phẩm, quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, kiểm tra, thanh tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm; giải quyết được các vấn đề pháp lý chuyên sâu về điều kiện về chủ thể trong kinh doanh thực phẩm, điều kiện an toàn đối với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh; về quảng cáo, ghi nhãn mác thực phẩm; về điều kiện kinh doanh những loại thực phẩm chuyên biệt; về giải quyết tranh chấp trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

#### **4.2. Về kỹ năng**

Học phần cung cấp và rèn luyện cho người học một số kỹ năng phân như soạn thảo

hồ sơ đề trong lĩnh vực an toàn thực phẩm; kỹ năng phân tích, phát hiện vấn đề và tranh luận về những vấn đề pháp lý đã được phát hiện; kỹ năng phối hợp, hợp tác làm việc nhóm; kỹ năng xây dựng hồ liên quan đến xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm, thực hiện quyền của chủ thể kinh doanh thực phẩm; kỹ năng xác định thành phần và xây dựng hồ sơ khiếu nại, khởi kiện trong an toàn thực phẩm.

#### **4.3. Về năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm**

Đóng góp vào sự hình thành khả năng làm việc độc lập, có trách nhiệm với cộng đồng, có đạo đức nghề nghiệp

### **5. Chuẩn đầu ra học phần**

<b>Ký hiệu CDR học phần (CLOx)</b>	<b>Nội dung Chuẩn đầu ra học phần CLO</b>	<b>CDR của CTĐT</b>
<b>5.1. Kiến thức</b>		
CLO1	Giải quyết các vấn đề pháp lý về điều kiện an toàn đối với thực phẩm, quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, kiểm tra, thanh tra, xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm.	PLO2
CLO2	Giải quyết được các vấn đề pháp lý chuyên sâu về điều kiện về chủ thể trong kinh doanh thực phẩm, điều kiện an toàn đối với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh; về quảng cáo, ghi nhãn mác thực phẩm; về điều kiện kinh doanh những loại thực phẩm chuyên biệt; về giải quyết tranh chấp trong lĩnh vực an toàn thực phẩm	PLO3
<b>5.2. Kỹ năng</b>		
CLO3	Có kỹ năng như phân tích, soạn thảo hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận nhận cơ sở đủ điều kiện về an toàn thực phẩm; soạn thảo hồ sơ đăng ký chứng nhận hợp quy, hồ sơ đề nghị xác nhận quảng cáo	PLO6

	thực phẩm; soạn thảo nhãn mác thực phẩm; soạn thảo hồ sơ xử phạt vi phạm hành chính, hồ sơ khởi kiện trong lĩnh vực an toàn thực phẩm (PLO6).	
CLO4	Có kỹ năng phân tích, phát hiện vấn đề và tranh luận về những vấn đề pháp lý đã được phát hiện	PLO7
CLO5	Có kỹ năng phối hợp, hợp tác làm việc nhóm	PLO8
CLO6	Có kỹ năng xây dựng hồ liên quan đến xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm, thực hiện quyền của chủ thể kinh doanh thực phẩm; kỹ năng xác định thành phần và xây dựng hồ sơ khiếu nại, khởi kiện trong an toàn thực phẩm	PLO9
<b>5.3. Mức tự chủ và trách nhiệm</b>		
CLO7	Có khả năng làm việc độc lập, có trách nhiệm với cộng đồng, có đạo đức nghề nghiệp	PLO10

**6. Ma trận thể hiện sự đóng góp của các chuẩn đầu ra học phần (CLO) vào việc đạt được các chuẩn đầu ra của CTĐT (PLO) và các chỉ số PI (Performance Indicator)**

CLO	PLO2	PLO3	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	Liệt kê PI mà CLO có đóng góp, hỗ trợ đạt được và ghi rõ mức đạt
CLO1	R, A							PI2.2
CLO2		R, A						PI3.1, PI3.2
CLO3			M, A					PI6.1
CLO4				R				PI7.2
CLO5					R			PI8.1
CLO6						M		PI9.1, PI9.3
CLO7							R	PI10.1, PI10.2
<b>Học phần</b>	R,A	R,A	M,A	R	R	M	R	

pháp luật về an toàn thực phẩm								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

## 7. Tài liệu học tập

### 7.1. Tài liệu bắt buộc

- [1] Luật an toàn thực phẩm năm 2010.
- [2] Thân Văn Tài (2020) Thực hiện pháp luật về an toàn thực phẩm tại thành phố Huế, tỉnh Thừa Thiên Huế, Báo cáo đề tài khoa học công nghệ cấp Đại học Huế.
- Nơi có tài liệu: Thư viện trường Đại học Luật, Đại học Huế.

### 7.2. Tài liệu tham khảo

- [3] Nguyễn Thị Phi Yên (2020), Xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm tại thành phố Huế: Thực trạng và một số giải pháp nâng cao hiệu quả, Tạp chí Công thương, số 4/2020.
- Nơi có tài liệu: <https://tapchicongthuong.vn/bai-viet/xu-ly-vi-pham-ve-an-toan-thuc-pham-tai-thanh-pho-hue-thuc-trang-va-mot-so-giai-phap-nang-cao-hieu-qua-77122.htm>

## 8. Đánh giá kết quả học tập

- Thang điểm: 10/10 (theo trọng số 40%-60%)

Đánh giá		Trọng số	Hình thức đánh giá	Nội dung	Trọng số	Phương pháp đánh giá	CĐR	Đánh giá
(1)		(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Điểm quá trình	10	40%	A1. Chuyên cần	Số buổi tham gia trên lớp, ý thức cá nhân	10%	- Điểm danh và quan sát		Tham gia và ý thức học tập
			A2. Hoạt động tự học, chuẩn bị trên lớp.	(1) Làm việc nhóm (2) Thuyết trình cá nhân (3) Bài tập về nhà	15%	Quan sát và nhận xét: Chuẩn bị nội dung làm việc nhóm; Thực hiện làm việc nhóm; Tương tác với các nhóm/cá nhân	CLO1 CLO2 CLO3 CLO4 CLO5 CLO6	1), (2) Đánh giá chuẩn bị; Đánh giá làm việc nhóm; Kiến thức, kỹ năng, cách tổ chức,...

						khác. - Đọc bài tập đã nộp và đối sánh yêu cầu		(3) Đánh giá chuẩn bị - đánh giá sản phẩm nộp.
			A3. Hoạt động tự học và kiểm tra trên lớp	Đề kiểm tra/vấn đáp	15%	Chấm bài kiểm tra/vấn đáp	CLO1 CLO2 CLO3 CLO4 CLO5 CLO6 CLO7	Điểm kiểm tra
Điểm cuối kỳ	10	60%	Thi tự luận hoặc Tiểu luận, vấn đáp	Các kiến thức và kỹ năng trong các CLO	60%	- Thi tập trung: Đề thi + đáp án theo các mức độ nhận thức (3 câu) trong ngân hàng đề thi; - Thi không tập trung: Chủ đề tiểu luận, nội dung, phương pháp, hình thức tiểu luận Vấn đáp theo hướng dẫn	CLO1 CLO2 CLO3 CLO4 CLO5 CLO6 CLO7	Đánh giá tổng kết (10/10)

- Thang điểm: 10.

## 9. Quy định đối với sinh viên

### 9.1. Nhiệm vụ của sinh viên

- Nghiên cứu tài liệu và chuẩn bị cho mỗi buổi học trước khi dự lớp.
- Hoàn thành các bài tập được giao.
- Chuẩn bị nội dung làm việc nhóm, làm việc cá nhân.

### 9.2. Quy định về học, kiểm tra và thi

- Số buổi tham gia trên lớp (10%): 10 điểm/số buổi theo kế hoạch.

- Đánh giá nhóm/hoạt động nhóm (15%): Thực hiện ít nhất một hình thức sau:

(1) Làm việc nhóm (thuyết trình, tổ chức thực hành luật, đóng vai): chuẩn bị - làm việc nhóm - tương tác.

(2) Thuyết trình cá nhân: chuẩn bị- thuyết trình- tương tác.

(3) Bài tập về nhà: chuẩn bị - nộp kết quả.

- Bài kiểm tra trên lớp (15%): chấm và công bố điểm theo cá nhân (có nhiều bài kiểm tra tính TBT của các bài kiểm tra).

Giảng viên viên công bố điểm 40% theo quy định của Trường trên lớp hoặc chậm nhất trong thời hạn 07 ngày kể từ ngày kết thúc học phần và giải quyết khiếu nại người học trong thời hạn 07 ngày kể từ ngày công bố.

### 10. Nội dung học phần, kế hoạch giảng dạy

TT (Số tiết)	Nội dung bài học - Tài liệu tham khảo	CDR HP	Hoạt động dạy và học	KTĐG
1 (3)	<b>Chương 1: Khái quát về an toàn thực phẩm và pháp luật về an toàn thực phẩm</b> 1.1. Khái quát về an toàn thực phẩm 1.1.1. Khái niệm thực phẩm 1.1.2. Khái niệm an toàn thực phẩm 1.2.3. Tầm quan trọng của an toàn thực phẩm 1.1.4. Các phương pháp đánh giá an toàn thực phẩm 1.1.5. Tiêu chuẩn bảo đảm an toàn thực phẩm 1.2. Một số hệ thống bảo đảm an toàn thực phẩm trên thế giới <b>Tài liệu tham khảo:</b> [1], [2].	CLO1 CLO2	- Dạy: + Thuyết giảng + Đặt câu hỏi hoặc những câu trắc nghiệm đơn giản. - Học ở lớp: + Lắng nghe + Đặt câu hỏi cho giảng viên + Đọc tài liệu, tương tác nhóm/cá nhân khác. + Trả lời câu hỏi/làm các câu trắc nghiệm. - Học ở nhà: + Sinh viên đọc tài liệu [1][2] + Thu thập các tư và nghiên cứu các tư liệu theo hướng dẫn của giảng viên. + Chuẩn bị bài giảng viên giao về nhà.	Trả lời câu hỏi/kết quả trắc nghiệm
2	<b>Chương 1: Khái quát về an</b>	CLO1	- Dạy:	Trả lời câu hỏi/kết quả

(3)	<b>toàn thực phẩm và pháp luật về an toàn thực phẩm (tiếp).</b> 1.3. Khái quát về pháp luật an toàn thực phẩm 1.3.1. Khái niệm 1.3.2. Đặc điểm của pháp luật về an toàn thực phẩm 1.3.3. Nội dung cơ bản của pháp luật về an toàn thực phẩm 1.3.4. Nguồn của pháp luật về an toàn thực phẩm Tài liệu tham khảo: [1][2]	CLO2 CLO3 CLO4 CLO5 CLO6	+ Thuyết giảng + Đặt câu hỏi cho mỗi nhóm. - Học ở lớp: + Lắng nghe + Đặt câu hỏi cho giảng viên + Tương tác giữa các nhóm/cá nhân và thuyết trình, trả lời nhanh các câu hỏi. - Học ở nhà: + Sinh viên đọc tài liệu [1][2] + Sinh viên chuẩn bị bài giảng viên giao về nhà.	trắc nghiệm
3 (3)	<b>Chương 2: Quyền và nghĩa vụ của các chủ thể trong bảo đảm an toàn thực phẩm</b> 2.1. Quyền và nghĩa vụ của chủ thể sản xuất thực phẩm 2.2. Quyền và nghĩa vụ của chủ thể trong kinh doanh thực phẩm 2.3. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm Tài liệu tham khảo [1] (Đ7- Đ9)	CLO1 CLO2 CLO3 CLO4 CLO5 CLO6 CLO7	- Dạy: + Thuyết giảng + Chiếu video + Hướng dẫn người học thảo luận - Học ở lớp: + Lắng nghe + Đặt câu hỏi cho giảng viên + Đóng vai chủ thể trong sản xuất, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm. - Học ở nhà: + Sinh viên đọc tài liệu [1][2]. + Sinh viên chuẩn bị bài giảng viên giao về nhà.	Đánh giá kiến thức, kỹ năng
4 (3)	<b>Chương 3: Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm</b> 3.1. Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm 3.2. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống 3.3. Điều kiện bảo đảm an	CLO1 CLO2 CLO3 CLO4 CLO5 CLO6 CLO7	- Dạy: + Thuyết giảng + Cung cấp các bộ tư liệu, hồ sơ cho người học nghiên cứu và hướng dẫn nghiên cứu. - Học ở lớp: + Lắng nghe + Đặt câu hỏi cho giảng viên + Nghiên cứu hồ sơ và tương tác với các cá nhân khác trong nhóm. + Thuyết trình kết quả nghiên cứu	Đánh giá kiến thức, kỹ năng và sản phẩm người học nộp



	<p>toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến</p> <p>3.4. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng</p> <p>3.5. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm biến đổi gen</p> <p>3.6. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ</p> <p>3.7. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm</p> <p>3.8. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ chứa đựng bao gói thực phẩm</p> <p>Tài liệu tham khảo: [1][2]</p>		<p>được và lập luận bảo vệ quan điểm của nhóm.</p> <p>- Học ở nhà:</p> <p>+ Sinh viên đọc tài liệu [1][2]</p> <p>+ Sinh viên chuẩn bị bài giảng viên giao về nhà.</p>	
5 (3)	<p><b>Chương 4: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm</b></p> <p>4.1. Điều kiện chung về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.</p> <p>4.2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống</p> <p>4.3. Điều kiện bảo đảm an</p>	<p>CLO1</p> <p>CLO2</p> <p>CLO3</p> <p>CLO4</p> <p>CLO5</p> <p>CLO6</p> <p>CLO7</p>	<p>- Dạy:</p> <p>+ Thuyết giảng</p> <p>+ Giao bài tập tình huống cho các nhóm người học và hướng dẫn việc thảo luận.</p> <p>+ Kết luận về hướng giải quyết bài tập tình huống</p> <p>- Học ở lớp:</p> <p>+ Lắng nghe</p> <p>+ Đặt câu hỏi cho giảng viên</p> <p>+ Tương tác giữa các cá nhân trong nhóm; thuyết trình hướng xử lý bài tập tình huống trước cả lớp.</p> <p>+ Lập luận bảo vệ quan điểm của nhóm trước các nhóm khác</p>	<p>Đánh giá kiến thức, kỹ năng, sự chuẩn bị và sản phẩm người học nộp</p>

	<p>toàn thực phẩm trong sơ chế, chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến</p> <p>4.4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống</p> <p>4.5. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố.</p> <p>Tài liệu tham khảo: [1][2]</p>		<p>- Học ở nhà:</p> <p>+ Sinh viên đọc tài liệu [1][2]</p> <p>+ Sinh viên chuẩn bị bài giảng viên giao về nhà.</p>	
6 (3)	<p><b>Chương 5: Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh</b></p> <p>5.1. Đối tượng, điều kiện cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm</p> <p>5.2. Thẩm quyền cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm</p> <p>5.3. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm</p> <p>5.4. Hiệu lực của giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm</p> <p>Tài liệu tham khảo [1] (Đ34- Đ37);</p>	<p>CLO1 CLO2 CLO3 CL04 CLO5 CLO6 CLO7</p>	<p>- Dạy:</p> <p>+ Thuyết giảng</p> <p>+ Giao bộ hồ sơ mẫu cho sinh viên nghiên cứu, nhận xét, đánh giá.</p> <p>+ Yêu cầu sinh viên hoàn thiện các bộ hồ sơ sau khi nghiên cứu</p> <p>+ Kết luận về các nội dung sinh viên nghiên cứu</p> <p>- Học ở lớp:</p> <p>+ Lắng nghe</p> <p>+ Đặt câu hỏi cho giảng viên</p> <p>+ Cùng các cá nhân khác nghiên cứu hồ sơ được giao cho nhóm mình.</p> <p>+ Thuyết trình để đánh giá về bộ hồ sơ được giao và nộp các văn bản, hồ sơ sau khi đã hoàn thiện.</p> <p>- Học ở nhà:</p> <p>+ Sinh viên đọc tài liệu [1] trang 77 - 88.</p> <p>+ Sinh viên chuẩn bị bài giảng viên giao về nhà.</p>	<p>Đánh giá kiến thức, kỹ năng và sản phẩm người học nộp</p>

<p>7 (3)</p>	<p><b>Chương 6: Pháp luật về quảng cáo và ghi nhãn mác thực phẩm</b></p> <p>6.1. Quy định về quảng cáo thực phẩm</p> <p>6.2. Quy định về ghi nhãn mác thực phẩm</p> <p>Tài liệu tham khảo: [1] [2]</p>	<p>CLO1 CLO2 CLO3 CLO4 CLO5 CLO6 CLO7</p> <p>- Dạy: + Thuyết giảng + Giao bài tập tình huống về quảng cáo thực phẩm cho cá nhân + Giao các nhãn thực phẩm mẫu cho nhóm nhận xét, đánh giá và hoàn thiện. + Kết luận về các nội dung đã giao cho người học.</p> <p>- Học ở lớp: + Lắng nghe + Đặt câu hỏi cho giảng viên + Thuyết trình về hướng giải quyết bài tập tình huống về quảng cáo thực phẩm và nhận xét, đánh giá, đưa ra hướng hoàn thiện đối với nhãn mác được giao.</p> <p>- Học ở nhà: + Sinh viên đọc tài liệu [1][2] + Sinh viên chuẩn bị bài giảng viên giao về nhà.</p>	<p>Đánh giá kiến thức, kỹ năng, sản phẩm người học nộp</p>
<p>8 (3)</p>	<p><b>Chương 7: Kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm</b></p> <p>7.1. Quy định về kiểm nghiệm thực phẩm</p> <p>7.2. Phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm</p> <p>7.3. Phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm</p> <p>7.4. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn</p> <p>Tài liệu tham khảo: [1], [2]</p>	<p>CLO1 CLO2 CLO3 CLO4 CLO5 CLO6 CLO7</p> <p>- Dạy: + Thuyết giảng + Đặt ra một số câu hỏi cho người học + Chiếu tư liệu, video về truy xuất nguồn gốc thực phẩm và thu hồi, xử lý đối với thực phẩm không an toàn gây ra.</p> <p>- Học ở lớp: + Lắng nghe + Đặt câu hỏi cho giảng viên + Trả lời câu hỏi của giảng viên + Xem tư liệu, video và nhận xét theo hướng dẫn của giảng viên.</p> <p>- Học ở nhà: + Đọc tài liệu [1][2] + Sinh viên chuẩn bị bài giảng viên giao về nhà.</p>	<p>Đánh giá kiến thức, kỹ năng và kết quả trả lời</p>

9 (3)	<p><b>Chương 10: Quản lý nhà nước đối với an toàn thực phẩm</b></p> <p>10.1. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm</p> <p>10.2. Thanh tra an toàn thực phẩm</p> <p>10.3. Kiểm tra an toàn thực phẩm</p> <p>Tài liệu tham khảo: [1], [2]</p> <p><b>Kiểm tra 50 phút</b></p>	<p>CLO1</p> <p>CLO2</p> <p>CLO3</p> <p>CLO4</p> <p>CLO5</p> <p>CLO6</p> <p>CLO7</p>	<p>- Dạy:</p> <p>+ Thuyết giảng</p> <p>+ Giao bài tập tình huống về kiểm tra, thanh tra an toàn thực phẩm</p> <p>+ Yêu cầu sinh viên hoàn thiện một số văn bản trong thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm đã được giao nghiên cứu.</p> <p>- Học ở lớp:</p> <p>+ Lắng nghe</p> <p>+ Đặt câu hỏi cho giảng viên</p> <p>+ Nêu hướng giải quyết bài tập tình huống và nộp sản phẩm phẩm văn bản đã hoàn thiện.</p> <p>- Học ở nhà:</p> <p>+ Sinh viên đọc tài liệu [1][2].</p> <p>+ Sinh viên chuẩn bị bài giảngng ôn giao về nhà.</p>	<p>Đánh giá kiến thức, kỹ năng và sản phẩm người học nộp</p> <p>Chấm bài kiểm tra</p>
10 (3)	<p>Hệ thống và sửa bài kiểm tra</p>	<p>CLO1</p> <p>CLO2</p> <p>CLO3</p> <p>CLO4</p> <p>CLO5</p> <p>CLO6</p> <p>CLO7</p>	<p>- Dạy:</p> <p>+ Tóm lược các nội dung chính của học phần giải đáp những thắc mắc của người học; hướng dẫn người học các nội dung ôn tập.</p> <p>+ Sửa bài kiểm tra</p> <p>- Học ở lớp:</p> <p>+ Lắng nghe.</p> <p>+ Đặt câu hỏi cho giảng viên</p>	<p>Đánh giá vài kiểm tra, sửa bài kiểm tra và lưu ý cho người học những nội dung cần rút kinh nghiệm về bài kiểm tra</p>

**Cấp phê duyệt:**

*Ngày 26 tháng 12 năm 2021*

**Hiệu Trưởng**

**Trưởng Khoa**

**Thẩm Định**

**Người biên  
soạn/Nhóm biên soạn**

**ThS. Thân Văn Tài**