



CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Kèm theo Thông báo số...382.../VKNOG-TTĐV ngày 23 tháng 8 năm 2022)

TT	Tên bài	Mục tiêu của bài học	Thời lượng (50'/tiết) 56 tiết		
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành
I	Phần 1. Khái quát về lấy mẫu phục vụ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm	<ol style="list-style-type: none">1. Trình bày được khái niệm về các thuật ngữ, định nghĩa liên quan đến lấy mẫu thanh, kiểm tra chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.2. Trình bày được phương pháp lấy mẫu; Cách chuẩn bị lấy mẫu, trình tự thực hiện lấy mẫu, ghi nhãn, bao gói, niêm phong, bảo quản, lưu mẫu và vận chuyển mẫu.3. Xử lý tình huống giả định trong quá trình thực hiện lấy mẫu;4. Thực hiện thành thạo các trình tự thực hiện lấy mẫu, ghi nhãn, bao gói, niêm phong, bảo quản, lưu mẫu và vận chuyển mẫu theo nhóm.	24	12	12
II	Phần 2. Hướng dẫn lấy mẫu cho một số đối tượng cụ thể		24	8	16
1	Lựa chọn các nhóm sản phẩm thuộc quản lý của cả 3 Bộ (BYT, BCT, BNNPTNT)	<ol style="list-style-type: none">1. Trình bày được cách lấy một số dạng mẫu thực phẩm thuộc quản lý của các Bộ (Bộ Y tế, Bộ Công thương, Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn)2. Thực hiện thành thạo lấy mẫu thực phẩm để kiểm tra các chỉ tiêu hóa lý.3. Thực hiện thành thạo lấy mẫu thực phẩm để kiểm tra VSV thực phẩm.4. Thực hiện thành thạo lấy mẫu thực phẩm để kiểm tra dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.	24	8	16
III	Phần 3. Phương án lấy mẫu nghiệm thu chất lượng thực phẩm	<ol style="list-style-type: none">1. Hiểu được mục đích và đối tượng áp dụng, thuật ngữ và định nghĩa quy hoạch lấy mẫu nghiệm thu chất lượng thực phẩm.2. Trình bày được Quy hoạch lấy mẫu chấp nhận: Kiểm tra theo mức chất lượng chấp nhận (AQL); Lấy mẫu kiểm tra theo giá trị trung bình.	4	4	0
IV	Ôn tập, kiểm tra đánh giá		3	2	1
V	Khai giảng/bế giảng		1		1
Tổng số			56	26	30