

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO**  
(Kèm theo Thông báo số 493/VKNQG-TTĐV ngày 16 tháng 9 năm 2022)



TT	Tên bài	Mục tiêu của bài học	Thời lượng (50'/tiết) 40 tiết		
			Tổng số	Lý thuyết	Thực hành
I	<b>Phần 1. Khái quát về lấy mẫu phục vụ thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Xử lý tình huống giả định trong quá trình thực hiện lấy mẫu;</p> <p>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.</p>	16	8	8
II	<b>Phần 2. Hướng dẫn lấy mẫu cho một số đối tượng cụ thể</b> Lựa chọn các nhóm sản phẩm thuộc quản lý của cả 3 Bộ (BYT, BCT, BNNPTNT)	<p>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)</p> <p>2. Thực hiện thành thạo lấy mẫu thực phẩm để kiểm tra các chỉ tiêu hóa lý.</p> <p>3. Thực hiện thành thạo lấy mẫu thực phẩm để kiểm tra VSV thực phẩm.</p> <p>4. Thực hiện thành thạo lấy mẫu thực phẩm để kiểm tra dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.</p>	16	8	8
III	<b>Phần 3. Phương án lấy mẫu nghiệm thu chất lượng thực phẩm</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>	5	5	0
IV	Ôn tập, kiểm tra đánh giá		2	1	1
V	Khai giảng/bế giảng		1		1
<b>Tổng số</b>			<b>40</b>	<b>19</b>	<b>21</b>