

Số: 221/QĐ-VKIM

Hà Nội, ngày 15 tháng 01 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc ban hành chương trình đào tạo liên tục
“An toàn thực phẩm”**

VIỆN TRƯỞNG

VIỆN NGHIÊN CỨU VÀ ĐÀO TẠO Y DƯỢC VIỆT NAM-HÀN QUỐC

Căn cứ Chứng nhận số B-05/2025/ĐK-KH&CN ngày 28/02/2025 của Sở Khoa học và Công nghệ Thành phố Hà Nội về việc đăng ký hoạt động khoa học và công nghệ cho Viện Nghiên cứu và Đào tạo Y Dược Việt Nam-Hàn Quốc;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Xét đề nghị của Trưởng phòng Nghiên cứu Khoa học và Công nghệ;

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1: Ban hành Chương trình đào tạo liên tục “An toàn thực phẩm” thuộc Viện Nghiên cứu và Đào tạo Y Dược Việt Nam-Hàn Quốc, áp dụng trong công tác giảng dạy, bồi dưỡng và nâng cao năng lực cho nhân viên y tế và các đối tượng có nhu cầu.

Điều 2: Trưởng Phòng Nghiên cứu Khoa học và công nghệ cùng các đơn vị liên quan có trách nhiệm triển khai thực hiện Chương trình đào tạo theo đúng quy định hiện hành của Bộ Y tế, Bộ Giáo dục và Đào tạo và các quy định của Viện. Các đơn vị đảm bảo việc chuẩn bị cơ sở vật chất, đội ngũ giảng viên, tài liệu và kế hoạch đào tạo theo đúng mục tiêu và nội dung đã được phê duyệt.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký. Trưởng Phòng Nghiên cứu Khoa học và Công nghệ và các đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: NCKH&CN.

VIỆN TRƯỞNG

TS. BS. Trần Trọng Dương

LỜI GIỚI THIỆU

An toàn thực phẩm là một trong những vấn đề trọng tâm của y tế công cộng, có ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe, chất lượng cuộc sống của người dân và sự phát triển kinh tế – xã hội. Thực phẩm không bảo đảm an toàn là nguyên nhân gây ra nhiều vụ ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm và các nguy cơ phơi nhiễm lâu dài đối với cộng đồng, đặc biệt tại các khu vực đông dân cư, bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và trường học.

Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và các văn bản hướng dẫn thi hành, đặc biệt là Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ, đã quy định rõ trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong sản xuất, kinh doanh, chế biến, bảo quản và lưu thông thực phẩm, đồng thời đặt ra yêu cầu đối với đội ngũ cán bộ y tế và các lực lượng liên quan trong công tác quản lý, giám sát và truyền thông về an toàn thực phẩm.

Trong thực tiễn, công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại cộng đồng vẫn còn nhiều thách thức, bao gồm: nguy cơ ô nhiễm thực phẩm trong quá trình sản xuất và chế biến, kiến thức vệ sinh thực phẩm chưa đồng đều giữa các nhóm đối tượng, công tác giám sát và xử trí ngộ độc thực phẩm còn gặp khó khăn, cũng như hoạt động truyền thông giáo dục về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm chưa thật sự hiệu quả và bền vững.

Xuất phát từ yêu cầu pháp lý và nhu cầu thực tiễn đó, chương trình đào tạo liên tục “An toàn thực phẩm” với thời lượng 48 tiết được xây dựng nhằm trang bị cho học viên hệ thống kiến thức đầy đủ, cập nhật và kỹ năng thực hành cần thiết về giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của các nhóm thực phẩm; các nguy cơ ô nhiễm, ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm; yêu cầu vệ sinh trong chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm; vệ sinh ăn uống công cộng; cũng như các nội dung về truyền thông, giáo dục dinh dưỡng và an toàn thực phẩm tại cộng đồng.

Chương trình đồng thời cung cấp các kiến thức cơ bản về hệ thống pháp luật, tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm, giúp học viên hiểu rõ trách nhiệm pháp lý và vai trò của mình trong công tác quản lý, giám sát và tư vấn về an toàn thực phẩm tại cơ sở và cộng đồng.

Với định hướng đào tạo gắn với thực tiễn, chương trình chú trọng kết hợp giữa lý thuyết và thực hành, thảo luận tình huống và phân tích các sự cố thực tế, giúp học viên nâng cao năng lực phát hiện nguy cơ, đề xuất giải pháp phòng ngừa và tham gia hiệu quả vào các hoạt động bảo đảm an toàn thực phẩm.

Thông qua chương trình này, Viện Nghiên cứu và Đào tạo Y Dược Việt Nam – Hàn Quốc kỳ vọng góp phần nâng cao năng lực cho đội ngũ cán bộ y tế và các đối tượng liên quan trong công tác an toàn thực phẩm, qua đó góp phần bảo vệ sức khỏe

cộng đồng, giảm thiểu nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, đáp ứng yêu cầu phát triển bền vững của xã hội.

1. THÔNG TIN CHUNG

1.1. Lý do đề xuất chương trình đào tạo

1.1.1. Yêu cầu bắt buộc của pháp luật về bảo đảm an toàn thực phẩm

Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm đã xác định rõ trách nhiệm của các tổ chức, cá nhân trong toàn bộ chuỗi sản xuất, kinh doanh, chế biến, bảo quản và lưu thông thực phẩm, đồng thời yêu cầu tăng cường vai trò quản lý, giám sát của cơ quan y tế và các lực lượng liên quan trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

Để thực hiện hiệu quả các quy định của pháp luật, đội ngũ cán bộ y tế và những người tham gia công tác an toàn thực phẩm cần được đào tạo, cập nhật thường xuyên về kiến thức chuyên môn, quy định pháp lý và kỹ năng thực hành trong giám sát, phòng ngừa và xử trí các sự cố liên quan đến an toàn thực phẩm.

1.1.2. Nguy cơ ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm vẫn còn cao

Trong thực tiễn, các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm vẫn xảy ra tại nhiều địa phương, đặc biệt trong các bữa ăn tập thể, trường học, khu công nghiệp, cơ sở dịch vụ ăn uống và các hoạt động ăn uống tập trung đông người. Nguyên nhân thường gặp bao gồm ô nhiễm thực phẩm, điều kiện vệ sinh trong chế biến và bảo quản chưa bảo đảm, cũng như thiếu kiến thức về an toàn thực phẩm của người trực tiếp chế biến và kinh doanh thực phẩm.

Điều này đặt ra yêu cầu cấp thiết phải nâng cao năng lực phòng ngừa, phát hiện sớm và xử trí kịp thời các nguy cơ mất an toàn thực phẩm thông qua đào tạo bài bản và có hệ thống.

1.1.3. Nhu cầu nâng cao kiến thức dinh dưỡng và vệ sinh thực phẩm trong cộng đồng

Bên cạnh vấn đề an toàn, việc bảo đảm giá trị dinh dưỡng hợp lý và vệ sinh thực phẩm có vai trò quan trọng trong phòng chống suy dinh dưỡng, bệnh không lây nhiễm và nâng cao sức khỏe cộng đồng. Tuy nhiên, nhận thức và thực hành về dinh dưỡng hợp lý và vệ sinh thực phẩm trong cộng đồng còn chưa đồng đều, đặc biệt tại khu vực nông thôn, vùng khó khăn và trong các nhóm dân cư dễ bị tổn thương.

Do đó, cán bộ y tế và lực lượng tham gia công tác y tế dự phòng cần được trang bị kiến thức và kỹ năng truyền thông, giáo dục về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm để có thể triển khai hiệu quả các hoạt động tại cơ sở và cộng đồng.

1.1.4. Yêu cầu tăng cường công tác truyền thông, giám sát và quản lý an toàn thực phẩm

Công tác bảo đảm an toàn thực phẩm không chỉ dừng lại ở kiểm tra, xử phạt mà cần gắn với truyền thông thay đổi hành vi, hướng dẫn thực hành đúng và xây dựng môi trường thực phẩm an toàn. Điều này đòi hỏi đội ngũ cán bộ làm công tác an toàn

thực phẩm phải có kỹ năng truyền thông, giáo dục sức khỏe, giám sát nguy cơ và phối hợp liên ngành trong quản lý an toàn thực phẩm tại địa phương.

Chương trình đào tạo được xây dựng nhằm đáp ứng yêu cầu nâng cao năng lực toàn diện cho học viên trong cả ba lĩnh vực: chuyên môn, quản lý và truyền thông về an toàn thực phẩm.

1.1.5. Phù hợp với chức năng, nhiệm vụ đào tạo của Viện

Việc xây dựng và triển khai chương trình đào tạo liên tục “An toàn thực phẩm” phù hợp với chức năng nghiên cứu khoa học và đào tạo của Viện Nghiên cứu và Đào tạo Y Dược Việt Nam – Hàn Quốc theo giấy chứng nhận hoạt động khoa học và công nghệ, góp phần mở rộng các chương trình đào tạo phục vụ nhu cầu thực tiễn của các cơ sở y tế và các đơn vị liên quan, đồng thời thực hiện trách nhiệm xã hội của Viện trong bảo vệ và nâng cao sức khỏe cộng đồng.

1.2. Đối tượng học

Chương trình đào tạo liên tục “An toàn thực phẩm” được thiết kế dành cho các đối tượng sau:

- Cán bộ y tế đang công tác tại các cơ sở y tế, đặc biệt là cán bộ y tế dự phòng, dinh dưỡng, y tế học đường, kiểm soát bệnh tật và an toàn thực phẩm.
- Cán bộ phụ trách công tác an toàn thực phẩm tại trung tâm y tế, trung tâm kiểm soát bệnh tật, phòng y tế và các đơn vị liên quan ở tuyến huyện, tuyến xã.
- Nhân viên y tế tại trạm y tế xã, phường tham gia giám sát vệ sinh thực phẩm và truyền thông giáo dục sức khỏe tại cộng đồng.
- Cán bộ quản lý, nhân viên tại các bếp ăn tập thể, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở chế biến thực phẩm có nhu cầu nâng cao kiến thức về an toàn thực phẩm.
- Cán bộ của các cơ quan, tổ chức, trường học, khu công nghiệp tham gia công tác tổ chức bữa ăn tập thể và bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các đối tượng khác có nhu cầu cập nhật kiến thức và kỹ năng về an toàn thực phẩm phù hợp với mục tiêu của chương trình.

1.3. Thời lượng: 48 tiết

2. MỤC TIÊU KHÓA HỌC VÀ YÊU CẦU ĐẦU VÀO

2.1. Mục tiêu chung

Chương trình đào tạo liên tục “An toàn thực phẩm” nhằm trang bị và nâng cao cho học viên kiến thức, kỹ năng và thái độ cần thiết để thực hiện hiệu quả công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở và cộng đồng, góp phần phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm, nâng cao chất lượng dinh dưỡng, đáp ứng yêu cầu của Luật An toàn thực phẩm và các quy định hiện hành, từ đó bảo vệ và nâng cao sức khỏe cộng đồng.

2.2. Mục tiêu cụ thể

2.2.1. Về kiến thức

Sau khi hoàn thành chương trình, học viên có khả năng:

- Trình bày được giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của các nhóm thực phẩm.
- Nhận diện được các nguồn và hình thức ô nhiễm thực phẩm; phân tích được nguyên nhân và hậu quả của ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
- Trình bày được các yêu cầu vệ sinh trong chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm.
- Mô tả được các quy định về vệ sinh ăn uống công cộng và điều kiện an toàn tại bếp ăn tập thể, cơ sở dịch vụ ăn uống.
- Trình bày được các nội dung cơ bản của Luật An toàn thực phẩm, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP và các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm.
- Trình bày được vai trò của truyền thông, giáo dục dinh dưỡng và an toàn thực phẩm trong phòng ngừa nguy cơ tại cộng đồng.

2.2.2. Về kỹ năng

Sau khi hoàn thành chương trình, học viên có khả năng:

- Thực hiện được việc nhận diện nguy cơ mất an toàn thực phẩm tại cơ sở chế biến, kinh doanh và bếp ăn tập thể.
- Hướng dẫn được các thực hành vệ sinh đúng trong chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm.
- Tham gia giám sát, kiểm tra và ghi nhận các điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở và cộng đồng.
- Tham gia xử trí ban đầu và phối hợp điều tra khi xảy ra vụ ngộ độc thực phẩm.
- Thực hiện được các hoạt động truyền thông, giáo dục dinh dưỡng và an toàn thực phẩm phù hợp với từng nhóm đối tượng.
- Áp dụng được các quy định pháp luật và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm trong công tác quản lý và giám sát tại đơn vị.

2.2.3. Về thái độ

Sau khi hoàn thành chương trình, học viên:

- Nhận thức đầy đủ vai trò và trách nhiệm cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm và bảo vệ sức khỏe cộng đồng.
- Có ý thức tuân thủ nghiêm túc các quy định pháp luật và quy trình chuyên môn về an toàn thực phẩm.
- Chủ động tham gia các hoạt động phòng ngừa, giám sát và truyền thông về an toàn thực phẩm tại cơ sở và cộng đồng.
- Sẵn sàng phối hợp liên ngành trong công tác bảo đảm an toàn thực phẩm.

2.3. Yêu cầu đầu vào

Học viên tham gia chương trình đào tạo liên tục “An toàn thực phẩm” cần đáp ứng các yêu cầu sau:

- Là người đang làm việc hoặc có liên quan đến hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh, phục vụ ăn uống, quản lý hoặc giám sát an toàn thực phẩm, bao gồm:
 - + Nhân viên y tế;
 - + Cán bộ làm công tác an toàn thực phẩm;
 - + Nhân viên bếp ăn tập thể, đầu bếp, người trực tiếp chế biến thực phẩm;
 - + Nhân viên tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở chế biến thực phẩm.
- Có khả năng tiếp thu kiến thức và tham gia đầy đủ các hoạt động học tập và thực hành theo chương trình.
- Có đủ sức khỏe để tham gia học tập và thực hành theo nội dung đào tạo.
- Cam kết tham gia tối thiểu 80% thời lượng khóa học và chấp hành đầy đủ nội quy, quy định của lớp học.
- Sẵn sàng tham gia thảo luận, làm bài tập tình huống và thực hành các nội dung liên quan đến an toàn thực phẩm theo yêu cầu của chương trình.

3. CHƯƠNG TRÌNH CHI TIẾT

STT	Nội dung	Lý thuyết (giờ)	Thực hành/Tình huống (giờ)	Tổng (giờ)
1	Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của các nhóm thực phẩm	3	1 (nhận diện nguy cơ mất vệ sinh theo từng nhóm thực phẩm)	4
2	Ô nhiễm thực phẩm: nguồn ô nhiễm, đường lây nhiễm và biện pháp phòng ngừa	2	2 (phân tích tình huống ô nhiễm thực phẩm trong bếp ăn)	4
3	Ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm: nguyên nhân và phòng chống	2	2 (xử trí tình huống ngộ độc thực phẩm giả định)	4
4	Yêu cầu vệ sinh trong chế biến thực phẩm theo nguyên tắc an toàn thực phẩm	2	2 (thực hành quy trình chế biến an toàn)	4
5	Yêu cầu vệ sinh trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm	2	2 (sắp xếp kho, tủ lạnh và phương tiện vận chuyển an toàn)	4
6	Vệ sinh ăn uống công cộng và điều kiện an toàn tại bếp ăn tập thể, cơ sở dịch vụ ăn uống	2	2 (đánh giá điều kiện vệ sinh tại cơ sở mẫu)	4
7	Kiểm soát dụng cụ, trang thiết bị và nguồn nước trong chế biến thực phẩm	2	2 (thực hành kiểm tra và vệ sinh dụng cụ)	4
8	Thực hành tốt về vệ sinh cá nhân	1	3 (thực hành quy trình	4

STT	Nội dung	Lý thuyết (giờ)	Thực hành/Tình huống (giờ)	Tổng (giờ)
	của người trực tiếp chế biến thực phẩm		vệ sinh cá nhân và phòng ngừa nhiễm chéo)	
9	Luật An toàn thực phẩm, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP và các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật liên quan	3	1 (phân tích tình huống vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm)	4
10	Truyền thông, giáo dục dinh dưỡng và an toàn thực phẩm tại cộng đồng và cơ sở	2	2 (xây dựng thông điệp và kế hoạch truyền thông)	4
11	Giám sát, kiểm tra và ghi chép hồ sơ trong công tác an toàn thực phẩm	2	2 (thực hành biểu mẫu giám sát và nhật ký vệ sinh)	4
12	Thực hành tổng hợp: đánh giá nguy cơ và xây dựng kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm cho cơ sở	1	3 (bài tập nhóm, trình bày và phản biện)	4
	Cộng:	24	24	48

4. TÊN TÀI LIỆU DẠY – HỌC

- Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;
- Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành liên quan đến quản lý bệnh viện, quản lý nhân lực, tài chính, trang thiết bị y tế và đào tạo liên tục cho cán bộ y tế.

5. PHƯƠNG PHÁP DẠY/HỌC

5.1. Phương pháp dạy/học lý thuyết

- Bài giảng: Cung cấp hệ thống kiến thức cốt lõi, giúp học viên nắm vững nội dung môn học.
- Thảo luận nhóm: Tổ chức theo nhóm 4–5 học viên; mỗi buổi học có một chủ đề thảo luận gắn với nội dung bài giảng nhằm tăng khả năng trao đổi và tư duy phản biện.
- Tự học: Học viên chủ động tìm hiểu thêm tài liệu tại thư viện, các nguồn học thuật và tài liệu đáng tin cậy trên internet để mở rộng và củng cố kiến thức.
- Hỗ trợ học tập: Học viên có thể trao đổi với điều phối môn học và giảng viên trực tiếp hoặc gián tiếp (qua email/nhóm hỗ trợ) để được giải đáp thắc mắc liên quan đến nội dung bài học.

5.2. Phương pháp dạy/học thực hành

- Thực hành tại lớp: Học viên thực hiện các bài tập và kỹ thuật cấp cứu trực tiếp trên lớp theo hướng dẫn của giảng viên.

- Mô phỏng tình huống: Sử dụng mô hình, thiết bị hoặc tình huống giả định để luyện tập kỹ năng xử trí, đánh giá nhanh và phối hợp nhóm.

- Hướng dẫn – sửa sai: Giảng viên quan sát, hướng dẫn, hiệu chỉnh thao tác để học viên thực hành đúng kỹ thuật và đảm bảo an toàn.

- Thực hành lặp lại: Học viên được luyện tập nhiều lần nhằm hình thành phản xạ, tăng sự tự tin và khả năng xử lý trong tình huống thực tế.

6. TIÊU CHUẨN GIẢNG VIÊN VÀ TRỢ GIẢNG

6.1. Nhân lực

- Giảng viên giảng lý thuyết và thực hành phải đáp ứng tiêu chuẩn giảng viên sau đại học theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo và các quy định hiện hành của Bộ Y tế liên quan đến lĩnh vực đào tạo liên tục.

- Mỗi lớp học từ 15–30 học viên được bố trí ít nhất 01 giảng viên và 01 trợ giảng, nhằm đảm bảo chất lượng hướng dẫn và hiệu quả thực hành.

6.2. Tiêu chuẩn giảng viên

- Giảng viên lý thuyết: Là giảng viên cơ hữu hoặc giảng viên thỉnh giảng; có kinh nghiệm giảng dạy trong lĩnh vực chuyên ngành.

- Giảng viên thực hành: Là giảng viên cơ hữu hoặc thỉnh giảng; có kinh nghiệm thực hành lâm sàng, giảng dạy và/hoặc nghiên cứu trong lĩnh vực chuyên ngành, bảo đảm khả năng hướng dẫn kỹ năng cho học viên.

7. THIẾT BỊ, HỌC LIỆU CHO KHÓA HỌC

- Phòng học, giảng đường được trang bị đầy đủ các thiết bị hỗ trợ giảng dạy hiện đại, đáp ứng yêu cầu của bài giảng lý thuyết và thảo luận.

- Hoạt động thực hành được thực hiện chủ yếu dưới hình thức làm bài tập và thao tác trực tiếp tại lớp, có sự hướng dẫn của giảng viên và trợ giảng.

- Cơ sở vật chất và bố trí thực hành được sắp xếp phù hợp với từng môn học và từng bài thực hành, bảo đảm đáp ứng đúng mục tiêu và yêu cầu của nội dung đào tạo.

8. TỔ CHỨC, THỰC HIỆN

8.1. Cách thức tuyển sinh

- Thông báo tuyển sinh được thực hiện bằng văn bản chính thức; học viên có thể đăng ký thông qua website, email hoặc các kênh liên lạc được công bố.

- Chương trình có thể ký hợp đồng đào tạo và tổ chức lớp học tại địa phương theo nhu cầu của đơn vị.

- Quy mô mỗi khóa: từ 20–30 học viên, được chia thành nhóm nhỏ 7–8 học viên để đảm bảo hiệu quả hướng dẫn thực hành và giám sát chuyên môn.

8.2. Thời gian đào tạo và địa điểm

- Thời gian đào tạo: gồm 10 buổi học, được bố trí linh hoạt theo kế hoạch của khóa đào tạo.

- Địa điểm: thực hiện theo thỏa thuận với đơn vị có nhu cầu đào tạo; chương trình có thể tổ chức trực tiếp tại địa phương, tại cơ sở đã ký hợp đồng, hoặc triển khai dưới hình thức đào tạo trực tuyến.

8.3. Tổ chức đào tạo và quản lý lớp học

- Học lý thuyết: tổ chức trực tiếp tại giảng đường hoặc tại các cơ sở đủ điều kiện đào tạo, áp dụng phương pháp học tập tích cực, tăng cường sự tham gia của học viên.

- Học thực hành: triển khai thông qua các bài tập tình huống, được xây dựng dựa trên thông tin và bối cảnh thực tế tại các cơ sở y tế để học viên phân tích và giải quyết vấn đề; đồng thời có thể kết hợp thực hành trực tiếp tại lớp học.

- Tổ chức lớp học:

+ Mỗi lớp có 01 giáo viên phụ trách theo dõi, hỗ trợ và quản lý quá trình học.

+ Lớp được chia thành các nhóm học tập, mỗi nhóm gồm 8 học viên và có 01 nhóm trưởng phụ trách điều phối hoạt động nhóm.

9. ĐÁNH GIÁ VÀ CẤP CHỨNG CHỈ ĐÀO TẠO

9.1. Đánh giá kết quả học tập

* Đánh giá thường xuyên:

Giảng viên tiến hành kiểm tra, nhận xét và đánh giá liên tục trong quá trình giảng dạy cả lý thuyết và thực hành, nhằm theo dõi sự tiến bộ của học viên.

* Đánh giá kết thúc khóa học gồm 02 phần:

- Đánh giá lý thuyết:

+ Hình thức: 01 bài kiểm tra trắc nghiệm dạng test.

+ Thời lượng: 20 phút.

+ Nội dung: Theo chương trình đào tạo và yêu cầu kiến thức của khóa học.

+ Phương pháp: Làm bài kiểm tra lý thuyết trên giấy hoặc trên hệ thống (tùy cơ sở tổ chức).

- Đánh giá thực hành:

+ Hình thức: Học viên trình bày và giải quyết 01 bài tập tình huống thuộc chuyên đề.

+ Thời gian trình bày: 60 phút.

+ Nội dung: Theo chuyên đề/vấn đề cụ thể được giao.

+ Phương pháp đánh giá: Dựa trên bảng kiểm thực hành được chuẩn hóa, đánh giá năng lực xử lý tình huống và kỹ năng thực hành.

9.2. Cách tính điểm kết thúc khóa

- Điểm lý thuyết: chiếm 40% tổng điểm.

- Điểm bài tập tình huống/thực hành: chiếm 60% tổng điểm.

- Tổng điểm quy về thang điểm 10.

9.3. Công nhận tốt nghiệp và cấp chứng chỉ

- Học viên được công nhận hoàn thành khóa học và được cấp chứng chỉ “**An toàn thực phẩm**” khi: Có điểm đánh giá cuối khóa (lý thuyết + thực hành) từ 5/10 trở lên.
- Chứng chỉ được cấp theo đúng quy định hiện hành và có giá trị theo phạm vi của chương trình đào tạo.

Hà Nội, ngày 15 tháng 01 năm 2026

VIỆN TRƯỞNG

TS. BS. Trần Trọng Dương