

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: TRUY XUẤT NGUỒN GỐC (Food traceability)

- Mã số học phần: NS341

- Số tín chỉ học phần: 2 tín chỉ

- Số tiết học phần: 30 tiết.

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn: Công nghệ thực phẩm

- Khoa: Nông nghiệp & Sinh học Ứng dụng

3. Điều kiện tiên quyết: Môn học được giảng dạy sau khi đã hoàn thành các môn học: nguyên lý bảo quản và chế biến thực phẩm, quản lý chất lượng và luật thực phẩm

4. Mục tiêu của học phần: Truy xuất nguồn gốc thực phẩm là khả năng theo dõi, nhận diện được một đơn vị sản phẩm qua từng công đoạn của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối sản phẩm thực phẩm.

Học môn học này giúp sinh viên liên kết những kiến thức đã học trong những năm đầu trong chương trình đào tạo ngành Công nghệ sau thu hoạch và Công nghệ thực phẩm làm cơ sở để hệ thống hóa lại các kiến thức đã học một cách khoa học từ đó có khả năng theo dõi, nhận diện được một đơn vị sản phẩm qua từng công đoạn của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối sản phẩm thực phẩm để đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm nhằm tham gia vào quá trình thương mại hóa thực phẩm toàn cầu.

4.1. Kiến thức:

4.1.1 Tầm quan trọng của truy xuất nguồn gốc thực phẩm

4.1.2 Truy xuất nguồn gốc: tiêu chuẩn và các yêu cầu pháp lý

4.1.3 Hệ thống truy xuất nguồn gốc nội bộ và thực hiện truy xuất nguồn gốc trong nhà máy

4.1.4 Hệ thống truy xuất nguồn gốc trong thực tế

4.1.5 Truy xuất nguồn gốc từ bên ngoài và biện pháp kiểm tra nguồn gốc

4.2. Kỹ năng:

4.2.1 Kỹ năng cứng: Sinh viên hiểu các kiến thức cơ bản trong nội dung học phần Truy xuất nguồn gốc.

4.2.2. Kỹ năng mềm: Sinh viên cần biết liên hệ, vận dụng các kiến thức đã học để làm các bài tập nhóm liên quan đến thực tế sản xuất, biết cách tìm và có thể đọc, hiểu các tài liệu bằng tiếng nước ngoài.

4.3. Thái độ:

Trong quá trình học tập sinh viên hiểu biết đúng đắn và nghiêm túc về môn học. Sinh viên cần phải có năng lực tự học, tự nghiên cứu để nâng cao hiểu biết của bản

thân về lĩnh vực bảo quản và chế biến thực phẩm nói chung, an toàn thực phẩm nói riêng.

5. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Học phần được bắt đầu bằng phần giới thiệu khái niệm và tầm quan trọng của việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm. Tiếp theo là các tiêu chuẩn và cơ sở pháp lý áp dụng trong truy xuất nguồn gốc. Kế tiếp là giới thiệu về hệ thống truy xuất nguồn gốc nội bộ và thực hiện truy xuất nguồn gốc trong nhà máy. Các hệ thống truy xuất nguồn gốc trong thực tế Và cuối cùng là giới thiệu về các biện pháp truy xuất nguồn gốc từ bên ngoài và biện pháp kiểm tra nguồn gốc

6. Cấu trúc nội dung học phần:

	Nội dung	Số tiết	Mục tiêu
	<p>Chương 1. Tầm quan trọng của truy xuất nguồn gốc thực phẩm</p> <p>1. Định nghĩa : Truy xuất nguồn gốc 2. Sự phát triển của lĩnh vực truy xuất nguồn gốc 3. Tác động của việc truy xuất nguồn gốc</p>	2	4.1.1; 4.2.1; 4.2.2
	<p>Chương 2. Truy xuất nguồn gốc: tiêu chuẩn và các yêu cầu pháp lý</p> <p>1. Tiêu chuẩn của Codex Alimentarius Commission 2. Luật pháp của EU liên quan đến nguồn gốc sản phẩm 3. Luật pháp của ngoài khối EU liên quan đến nguồn gốc sản phẩm 4. Yêu cầu ghi nhãn đối với thực phẩm</p>	3	4.1.2; 4.2.1; 4.2.2
	<p>Chương 3. Hệ thống truy xuất nguồn gốc nội bộ và thực hiện truy xuất nguồn gốc trong nhà máy</p> <p>1. Hệ thống truy xuất nguồn gốc nội 2. Thực hiện truy xuất nguồn gốc trong nhà máy</p>	7	4.1.3; 4.2.1; 4.2.2
	<p>Chương 4. Hệ thống truy xuất nguồn gốc trong thực tế</p> <p>1. Hệ thống truy xuất nguồn gốc trên giấy 2. Truy xuất nguồn gốc sử dụng hệ thống mã vạch 3. Các phương pháp hiện đại trong truy xuất nguồn gốc Nhận dạng tần số vô tuyến (RFID) Máy tính kết nối thiết bị Một hệ thống truy xuất nguồn gốc CNTT tích hợp Thể hiện truy xuất nguồn gốc thông qua các hồ sơ Thảo luận về các phương pháp truy xuất nguồn gốc Ưu điểm và nhược điểm của các phương pháp tiếp cận dựa trên công nghệ để truy xuất nguồn gốc</p>	8	4.1.4; 4.2.1; 4.2.2
	<p>Chương 5. Truy xuất nguồn gốc từ bên ngoài và biện</p>	5	4.1.5; 4.2.1;

	pháp kiểm tra nguồn gốc 1. Truy tìm nguồn gốc sản phẩm thông qua các chuỗi cung ứng 2. Hệ thống truy xuất nguồn gốc độc lập 3. Hệ thống truy xuất nguồn gốc tích hợp 4. Biện pháp kiểm tra: Kế hoạch và chuẩn bị		4.2.2
	Chương 6. Bài tập	5	4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.1.4; 4.1.5; 4.2.1; 4.2.2

7. Phương pháp giảng dạy:

- Giới thiệu cho sinh viên một số tài liệu liên quan để sinh viên xem trước. Giáo viên sẽ giới thiệu một số nội dung quan trọng trong giờ học, sau đó sẽ đặt câu hỏi để sinh viên thảo luận.
- 5 tiết cuối cùng sẽ là phần thực hành báo cáo các bài tập tính hướng của sinh viên theo nhóm và giải đáp các thắc mắc về nội dung bài học và bài tập của sinh viên.

8. Nhiệm vụ của sinh viên:

Sinh viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 80% số tiết học lý thuyết.
- Thực hiện đầy đủ các bài tập nhóm/ bài tập và được đánh giá kết quả thực hiện.
- Tham dự kiểm tra giữa học kỳ.
- Tham dự thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

9. Đánh giá kết quả học tập của sinh viên:

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

9.1. Cách đánh giá

Sinh viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Mục tiêu
1	Điểm chuyên cần	- 24/30 tiết lý thuyết	10%	4.3
2	Điểm bài tập nhóm	- Báo cáo/thuyết minh - Được nhóm xác nhận có tham gia	10%	4.2.1; 4.2.2; 4.3.
3	Điểm kiểm tra giữa kỳ	- Thi viết/trắc nghiệm	20%	4.1.1 đến 4.2.2
4	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi viết/trắc nghiệm - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết - Bắt buộc dự thi	60%	4.1; 4.2; 4.3

.2. Cách tính điểm

Điểm của sinh viên được đánh giá theo thang điểm 4 (điểm A = 4/4. B+ = 3,5/4, B=3/4, C+ = 2,5/4, C = 2/4, D+ = 1,5/4, D = 1/4 và F = 0)

10. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
<p>Giáo trình truy xuất nguồn gốc</p> <p>Lees, Michèle, 2003. Food Authenticity and Traceability. Woodhead Publishing</p> <p>R. Prugger and Jeffrey Hoorfar. 2011. Food Chain Integrity: A Holistic Approach to Food Traceability, Safety, Quality and Authenticity. Woodhead Publishing.</p> <p>I. Smith and A. Furness . 2006. Improving Traceability in Food Processing and Distribution. Woodhead Publishing</p>	
<p><u>A Guide to Traceability within the Fish Industry</u>. Available from http://seafood.oregonstate.edu/.pdf links/guide to traceability within the fishery industry.pdf</p> <p><u>Seafood Traceability: A Practical Guide for the US Industry</u>. Available from http://seafood.oregonstate.edu/.pdf links/seafood traceability a practical guide.pdf</p> <p>Canadian Food Inspection Agency Food Safety Directorate Office of Food Safety and Recall. Nov 2001. Make A Recall Plan [online], Available from http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/rearapp/rap/ig2e.shtml</p> <p>European Community Comments for the Codex Committee on General Principles, Consideration of Traceability/Product Tracing, Paris, France, 7 - 11 April 2003 [online], Available from http://europa.eu.int/comm/food/fs/ifsi/eupositions/ccgp/ccgp_eccomments_cx-gp03-7_item6_en.pdf</p> <p>Foodtrace, Available from http://www.eufoodtrace.org/ Details and results of European Commission concerted action project QTLRT-2000-02202.</p> <p>Food Traceability Report. FCN Publishing, USA. Available from, http://www.foodtraceabilityreport.com Provides updated news on traceability issues</p>	

11. Hướng dẫn sinh viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Thực hành (tiết)	Nhiệm vụ của sinh viên
1-15	Giáo trình truy xuất nguồn gốc và các tài liệu có liên quan	30	0	-Nghiên cứu tài liệu trước khi lên lớp - Làm các bài tập nhóm

Cần Thơ, ngày 10 tháng 11 năm 2015

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA/GIÁM ĐỐC VIỆN/
GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM

TRƯỞNG BỘ MÔN