

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: **Công nghệ Thực phẩm**

Bộ môn: **Đảm bảo chất lượng và ATTP**

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: Truy xuất nguồn gốc thực phẩm
- Tiếng Anh: Food Traceability

Mã học phần: QFS346

Số tín chỉ: (2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Phân tích kiểm nghiệm, Vi sinh thực phẩm

2. Thông tin về giảng viên:

Họ và tên: Phan Thị Thanh Hiền Chức danh, học hàm, học vị: Thạc sĩ

Điện thoại: 0935703397 Email: hienptt@ntu.edu.vn

Địa chỉ trang web/nguồn dữ liệu internet của giảng viên :

Địa điểm, lịch tiếp SV: Chiều thứ 7 tại VP Bộ môn Đảm bảo chất lượng và ATTP

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản, cần thiết về nguyên tắc, công cụ phục vụ truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thủy sản; các hình thức, phương pháp truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thủy sản. Đồng thời, người học được cung cấp và hướng dẫn cách tìm kiếm những thông tin liên quan đến các quy định về truy xuất nguồn gốc ở các thị trường chính và từ đó người học có thể vận dụng các kiến thức cơ bản để xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc cho các sản phẩm thủy sản.

4. Mục tiêu:

Giúp sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để biết cách thiết lập một hệ thống truy xuất nguồn gốc; lựa chọn phương pháp truy xuất nguồn gốc phù hợp với điều kiện và yêu cầu của doanh nghiệp; lựa chọn được những thiết bị phù hợp cho những phương pháp truy xuất nguồn gốc cụ thể.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT):

a) Phân biệt rõ các khái niệm cơ bản liên quan tới truy xuất nguồn gốc.

b) Vận dụng các quy định quốc tế và Việt Nam về truy xuất nguồn gốc cho các sản phẩm thủy sản

c) Phân biệt rõ các nguyên tắc truy xuất nguồn gốc, các yêu cầu cơ bản của hệ thống truy xuất nguồn gốc

d) Áp dụng cách định dạng thông tin truy xuất, phương thức trao đổi thông tin trong các phương pháp truy xuất nguồn gốc phù hợp với điều kiện và yêu cầu của doanh nghiệp.

e) Thiết lập và vận hành hệ thống truy xuất nguồn gốc trong chuỗi cung ứng các sản phẩm thủy sản

6. Kế hoạch dạy học:

6.1 Lý thuyết:

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQ</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1	Khái quát về truy xuất nguồn gốc	a	4	Thuyết giảng và dạy học dựa trên vấn đề	Đọc tài liệu 2;3
1.1	Khái niệm liên quan			Đưa ra các câu hỏi tình huống	
1.2	Tình hình truy xuất nguồn gốc trên thế giới và Việt Nam				
1.3	Sự cần thiết truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thủy sản				
2	Các quy định quốc tế và Việt Nam về truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thủy sản	b	2	Hướng dẫn sinh viên thông qua thuyết giảng và thực tế	Đọc tài liệu 2
2.1	Hệ thống văn bản kiểm tra, giám sát, quản lý quốc tế và Việt Nam về truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thủy sản			Thực tế: sinh viên tìm kiếm tài liệu theo hướng dẫn của giáo viên và trình bày các tài liệu tìm được	
2.2	Phương pháp tìm kiếm, cập nhật các quy định quốc tế và Việt Nam về truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thủy sản				
3	Nguyên tắc và yêu cầu cơ bản của truy xuất nguồn gốc	c	6	Diễn giảng dựa trên vấn đề	Đọc tài liệu 2, tham khảo GS1
	Nguyên tắc của truy xuất				

3.1	nguồn gốc Yêu cầu cơ bản của một hệ thống truy xuất nguồn gốc				
3.2					
4	Phương thức định dạng, trao đổi thông tin và truy xuất nguồn gốc	d	10	Thuyết giảng và thảo luận	Đọc tài liệu 2
4.1	Định dạng thông tin truy xuất				
4.2	Phương thức trao đổi thông tin truy xuất				
4.3	Phương pháp truy xuất nguồn gốc				
4.4	Phương tiện, công cụ hỗ trợ phục vụ truy xuất				
5	Hệ thống truy xuất nguồn gốc	e	8	Hướng dẫn sinh viên thông qua thuyết giảng và thực tế	Đọc tài liệu 2; thông tư
5.1	Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc				
5.2	Triệu hồi sản phẩm				

7. Tài liệu dạy và học:

TT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Học	Tham khảo
1	Nhóm giáo viên khoa Công nghệ Thực phẩm	Bài giảng			Thư viện số ĐHNT	X	
2	Mai Thị Tuyết Nga (Chủ biên), Vũ Ngọc Bội, Trần Thị Bích	Giáo trình truy xuất nguồn gốc thủy sản	2016	Nhà xuất bản Nông nghiệp	Thư viện ĐHNT	X	

	Thủy						
3	Food Marketing Research and Information Center	<i>Handbook for Introduction of Food Traceability System</i>	2007	Japan	Thư viện ĐHNT	X	
4	Lees, M.	Food authenticity and traceability	2003	Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC	Thư viện ĐHNT		x
5	Magera, A., & Beaton, S.	Seafood traceability in Canada	2009	Ecology Action Centre, Canada	Thư viện ĐHNT		X
6	Codex	Principles for traceability / product tracing as a tool within a food inspection and certification system	2010		Internet http://www.codexalimentarius.net/search/advancedsearch.do		X
7	American National Fisheries Institute	Traceability for Seafood, U.S. Implementation Guide	2011		Giáo viên cung cấp		x

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

- Sách giáo trình
- Làm việc nhóm

9. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Điểm các lần kiểm tra giữa kỳ	a,c,d	15
2	Điểm bài tập nhóm	E	15
3	Điểm hoạt động nhóm	b,c,d	15

4	Chuyên cần/thái độ	a,b,c,d,e	5
5	Thi kết thúc học phần	a,b,c,d,e	50

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
1	10	Tự luận	Nguyên tắc cơ bản	c
2	25	Tự luận	Thủ tục truy xuất	e

(CÁC) GIẢNG VIÊN

(Ký và ghi họ tên)

ThS. Trần Thị Bích Thủy
ThS. Nguyễn Thị Vân
ThS. Phan Thị Thanh Hiền

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

TS. Vũ Ngọc Bội

TRƯỞNG BỘ MÔN

TS. Lưu Hồng Phúc

