

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food Supply chain management and traceability

Mã học phần: 0101003836

Mã tự quản: 05200138

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Không;

– Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	T.S Lê Nguyễn Đoàn Duy	duylnd@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFİ
2.	NCS. Lê Thùy Linh	linhlt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUFİ

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần này cung cấp cho người học các kiến thức cơ bản về các thành phần của chuỗi cung ứng, sự cần thiết và quy trình, công cụ nhận dạng & truy xuất thực phẩm từ trang trại để bàn ăn.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Xác định và phân tích được các khái niệm về chuỗi cung ứng; các bộ phận của một chuỗi cung ứng; các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc sản phẩm (xuôi và ngược) trên chuỗi cung ứng thực phẩm, theo luật định và theo các tiêu chuẩn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.	PLO1.3	4
G2	Thực hiện thành thạo xây dựng và thử nghiệm hệ thống truy xuất nguồn gốc (xuôi và ngược) trên chuỗi cung ứng thực phẩm; đề xuất, thảo luận các biện pháp giải quyết được các vấn đề phát	PLO6.1, PLO6.3	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	sinh.		
G3	Nhận xét bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động an toàn thực phẩm, tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, phát triển kỹ năng phản biện và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân khi triển khai các yêu cầu của quy trình truy xuất nguồn gốc thực phẩm.	PLO7.1; PLO8.2; PLO14.3	4
G4	Áp dụng thành thạo khả năng truyền đạt bằng lời và viết khi học tập học phần Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	PLO10.1, PLO10.2	4
G5	Có khả năng hợp tác làm việc nhóm, lãnh đạo nhóm, hướng dẫn người khác trong nhóm thực hiện công việc, đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	PLO12.2; PLO13 PLO9.1, PLO9.2; PLO15.1; PLO15.2	3
G6	Khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm, khi học tập học phần Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	PLO 12.1; PLO 14.1	4

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần (*) như sau:

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1.1	Xác định và phân tích được các khái niệm về chuỗi cung ứng & các bộ phận của một chuỗi cung ứng	4
	CLO1.2	Xác định được các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc sản phẩm & và phân tích được các bộ phận của một Hệ thống truy xuất nguồn gốc theo luật định và theo các tiêu chuẩn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.	4
	CLO1.3	Nắm vững các khái niệm chung về Mã số mã vạch và phân biệt các loại mã số mã vạch phổ biến	4
G2	CLO2.1	Thực hiện thành thạo xây dựng và thử nghiệm hệ thống truy xuất nguồn gốc (xuôi và ngược) trên chuỗi cung ứng thực phẩm	4
	CLO2.2	Đề xuất, thảo luận các biện pháp giải quyết được các vấn đề phát sinh khi xây dựng và thử nghiệm hệ thống truy xuất nguồn gốc (xuôi và ngược) trên chuỗi cung ứng thực phẩm	3
G3	CLO3.1	Nhận xét được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các yêu cầu về quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm	3
	CLO3.2	Tự định hướng, đưa ra các kết luận chuyên môn, có khả năng phản biện và có khả năng bảo vệ quan điểm cá nhân khi triển khai xây dựng hệ thống quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	4
G4	CLO 4.1	Trình bày các vấn đề liên quan đến Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm bằng văn bản	4
	CLO 4.2	Thực hiện thuyết trình, vấn đáp các vấn đề liên quan đến Quản lý	4

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
		chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	
G5	CLO5.1	Có khả năng hợp tác làm việc nhóm hiệu quả khi học tập học phần Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	4
	CLO5.2	Có khả năng đánh giá kết quả công việc của nhóm và của các thành viên khi học tập học phần Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	4
	CLO5.3	Thực hành kỹ năng quản lý nhóm, điều phối công việc và nguồn lực để đạt mục tiêu của nhóm, hướng dẫn người khác thực hiện công việc trong học phần Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm.	3
G6	CLO6.1	Khả năng tự học, làm việc độc lập, ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm	4
	CLO6.2	Thành thạo khả năng tìm kiếm, tổng hợp tài liệu chuyên ngành khi học tập học phần Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm	4

(* Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Tổng quan về chuỗi cung ứng thực phẩm	CLO1.1 CLO6.1,6.2	2	0	4
2.	Tổng quan và các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc thực phẩm	CLO1.1;1.2; CLO6.1,6.2	4	0	8
3.	Các thành phần & Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc	CLO1.1,1.2,1.3; CLO3.1;3.2 CLO4.1,4.2; CLO5.1,5.2,5.3; CLO6.1,6.2	14	0	28
4.	Các quy định về thu hồi sản phẩm	CLO1.2; CLO3.1;3.2 CLO6.1,6.2	6	0	12
5.	Các lưu ý khi Ứng dụng truy xuất nguồn gốc cho các nhóm thực phẩm	CLO2.1,2.2 CLO3.1,3.2	4	0	8
Tổng			30	0	60

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Chương 1: Tổng quan về chuỗi cung ứng thực phẩm

- 1.1. Khái niệm “Chuỗi cung ứng thực phẩm”
- 1.2. Các thành phần trong một chuỗi cung ứng

Chương 2: Tổng quan và các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc thực phẩm

- 2.1. Định nghĩa truy xuất nguồn gốc & Một số thuật ngữ
- 2.2. Sự cần thiết phải truy xuất nguồn gốc
- 2.3. Nguyên tắc truy xuất nguồn gốc
- 2.4. Các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc thực phẩm
 - 2.4.1. Yêu cầu pháp lý
 - 2.4.2. Yêu cầu trong các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm
 - 2.4.3. Yêu cầu về hệ thống truy xuất trong ISO 22005:2007

Chương 3: Các thành phần & Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc

- 3.1. Các thành phần của hệ thống truy xuất nguồn gốc
- 3.2. Thiết lập & Kiểm soát hệ thống truy xuất
- 3.3. Mã số Mã Vạch

Chương 4: Các quy định về thu hồi thực phẩm

- 4.1. Các quy định luật về Thu hồi sản phẩm
- 4.2. Ứng dụng truy xuất nguồn gốc trong hoạt động thu hồi sản phẩm

Chương 5: Các lưu ý khi ứng dụng truy xuất nguồn gốc cho các nhóm thực phẩm

- 5.1. Ứng dụng truy xuất nguồn gốc cho các nhóm nguyên liệu
- 5.2. Ứng dụng truy xuất nguồn gốc cho các nhóm sản phẩm
- 5.3. Truy xuất nguồn gốc cho sản phẩm có "định danh"

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Quá trình			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO5.1; CLO6.1	5	Số I.1_05
Bài tập cá nhân : Hoàn thành các bài tập/ kiểm tra trong lớp và hoặc trên e-classroom	Suốt quá trình học	CLO3.2; CLO4.1; CLO6.1;	5	Theo thang điểm đề kiểm tra
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	CLO5.1,5.2,5.3	5	Số I.4_05
Bài tập			10	Số I.6_05

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
<i>Bài tập 1:</i> Trình bày về Mã số Mã Vạch	Khi học chương 3	CLO1.3; CLO3.1 CLO4.1,4.2; CLO6.2		
<i>Bài tập 2:</i> Xây dựng cách nhận dạng và mã truy xuất cho 2 công đoạn nối tiếp nhau (tiền đề cho Tiểu luận)	Khi học chương 3	CLO1.2; CLO2.1 CLO4.1,4.2; CLO6.2		
<i>Bài tập 3:</i> So sánh Các yêu cầu Truy xuất & Thu hồi sản phẩm trong các văn bản luật và tiêu chuẩn quản lý	Khi học chương 4	CLO1.2; CLO2.1 CLO4.1,4.2 CLO6,1,6.2		
<i>Bài t:</i> Xây dựng quy trình truy nguyên nguồn gốc thực phẩm cho một chuỗi thực phẩm (tự chọn).		CLO1.1,1.2,1.3; CLO2.1,2.2; CLO3.2 CLO4.1,4.2 CLO6.2	25	I.4_05, I.6_05
Thi cuối kỳ			50	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 10% câu hỏi - Chương 2: 20% câu hỏi - Chương 3: 30% câu hỏi - Chương 4: 30% câu hỏi - Chương 5: 10% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1;1.2;1.3 CLO6.2		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Đỗ Thị Lan Nhi, *Bài giảng điện tử Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2016.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] ISO 22005:2007- Traceability in feed and foodchain- General principles and basic requirements for system design and implementation.

[2] Lâm Hoàng Quân, *Truy xuất nguồn gốc thực phẩm- Traceability in food* , 2018

[3] 15/VBHN-BKHCN- quyết định về việc ban hành “Quy định về việc cấp, sử dụng và quản lý mã số mã vạch”

[4]. Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12.

[5]. <http://vanban.chinhphu.vn>

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
- + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
- + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được cung cấp trên E-classroom.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 11DH;
- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy;
- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;
- Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

- Phê duyệt lần đầu Phê duyệt bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 28/08/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan Duy

Ngô Duy Anh Triết

Lê Nguyễn Đoan Duy