

**BỘ CÔNG THƯƠNG
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SAO ĐỎ

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN
KIỂM ĐỊNH VÀ TRUY XUẤT NGUỒN
GỐC THỰC PHẨM**

Số tín chỉ: 03

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

NĂM 2022

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

Trình độ đào tạo: Đại học

Ngành đào tạo: Công nghệ thực phẩm

1. Tên học phần: Kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm

2. Mã học phần: DBCL 013

3. Số tín chỉ: 3 (3,0)

4. Trình độ cho sinh viên: Năm thứ 5

5. Phân bổ thời gian

- Lên lớp: 45 tiết lý thuyết, 0 tiết thực hành.

- Tự học: 90 giờ.

6. Điều kiện tiên quyết: Đã học xong các học phần: Quản lý chất lượng và luật thực phẩm; Phụ gia thực phẩm.

7. Giảng viên

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email
1	ThS. Tăng Thị Phụng	0978.760.967	tangphungcntp@gmail.com
2	ThS. Trần Thị Dịu	0985.173.894	nguyendangdiunhu@gmail.com
3	ThS. Bùi Văn Tú	0984.871.583	buitu2802@gmail.com

8. Mô tả nội dung của học phần

Học phần trang bị cho người học những kiến thức kỹ năng về tầm quan trọng của các phương pháp kiểm định chất lượng sản phẩm thực phẩm; hệ thống truy xuất nguồn gốc; các hệ thống điều luật và tiêu chuẩn liên quan; thiết kế và thực hiện hệ thống truy xuất nguồn gốc; ứng dụng hệ thống GS1 (Hiệp hội mã số châu Âu) trong truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thực phẩm.

9. Mục tiêu và chuẩn đầu ra học phần

9.1. Mục tiêu

Mục tiêu học phần thỏa mãn mục tiêu của chương trình đào tạo:

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1	Kiến thức		
MT1.1	Hiểu được tầm quan trọng của truy xuất nguồn gốc thực phẩm, các nguyên tắc xây dựng và quản lý hệ thống truy xuất nguồn gốc.	2	[1.2.1.2a] [1.2.1.2c]

Mục tiêu	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ mục tiêu học phần trong CTĐT
MT1.2	Áp dụng được các nguyên tắc quản lý và truy xuất nguồn gốc tại các doanh nghiệp.	3	
MT1.3	Phân tích được các yếu tố ảnh hưởng đến hiệu quả áp dụng truy xuất nguồn gốc tại các doanh nghiệp sản xuất thực phẩm.	4	
MT2	Kỹ năng		
MT2.1	Có khả năng nhận dạng, thu thập và liên kết được thông tin cần thiết trong hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm.	2	[1.2.2.2]
MT2.2	Áp dụng được các công cụ và các bước tiến hành để thiết kế được hệ thống truy xuất nguồn gốc.	3	
MT2.3	Tổng hợp được các thông tin liên quan giúp giám sát và đánh giá nội bộ hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm tại doanh nghiệp.	5	
MT3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
MT3.1	Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	2	[1.2.3.1] [1.2.3.2]
MT3.2	Có khả năng tự cập nhật các kiến thức nâng cao liên quan đến học phần.	3	

9.2. Chuẩn đầu ra

Sự phù hợp của chuẩn đầu ra học phần với chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo:

CDR học phần	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bổ CDR học phần trong CTĐT
CDR1	Kiến thức		
CDR1.1	Trình bày được cấu trúc hệ thống truy xuất nguồn gốc, các yếu tố cơ bản và nguyên tắc chung của truy xuất nguồn gốc; hệ thống GS1, cấu trúc của hệ thống GS1 và mã vạch trong quy định của GS1.	2	[2.1.4] [2.1.5]
CDR1.2	Áp dụng luật xử phạt trong quy định mã số mã vạch	3	

CDR học phần	Mô tả	Mức độ theo thang đo Bloom	Phân bố CDR học phần trong CTĐT
	trong GS1.		
CDR1.3	Đánh giá được hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm.	4	
CDR2	Kỹ năng		
CDR2.1	Cập nhật được các tiêu chuẩn, luật quốc tế và Việt Nam trong truy xuất nguồn gốc.	2	
CDR2.2	Phân tích được các nguyên tắc chung trong áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc.	3	[2.2.1] [2.2.2]
CDR2.3	Kiểm soát được chất lượng các sản phẩm dựa trên quá trình áp dụng hệ thống quản lý truy xuất nguồn gốc tại các doanh nghiệp.	5	[2.2.7]
CDR3	Mức tự chủ và trách nhiệm		
CDR3.1	Có khả năng làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	2	[2.3.1] [2.3.2]
CDR3.2	Có khả năng tự cập nhật các kiến thức nâng cao liên quan đến học phần.	3	[2.3.3]

10. Ma trận liên kết nội dung với chuẩn đầu ra học phần

Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần								
		CDR1			CDR2			CDR3		
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 3.1	CDR 3.2	
1	Chương 1. Kiểm định nguồn gốc một số loại thực phẩm 1.1. Thủy hải sản 1.2. Thịt và các sản phẩm từ thịt 1.3. Sữa và các sản phẩm từ sữa 1.4. Gia vị và thảo mộc 1.5. Thực phẩm biến đổi gene 1.6. Rượu và đồ uống có cồn	2	2	3	2	2	3	3	3	
1	Chương 2. Tổng quan về truy xuất nguồn gốc thực phẩm	3			3			3	3	

Chương	Nội dung học phần	Chuẩn đầu ra của học phần							
		CDR1			CDR2			CDR3	
		CDR 1.1	CDR 1.2	CDR 1.3	CDR 2.1	CDR 2.2	CDR 2.3	CDR 3.1	CDR 3.2
	2.1. Mục đích của truy xuất nguồn gốc 2.2. Một số định nghĩa và khái niệm 2.3. Các điều luật liên quan 2.4. Các tiêu chuẩn								
2	Chương 3. Thiết kế và thực hiện hệ thống truy xuất nguồn gốc 3.1. Cấu trúc của hệ thống truy xuất nguồn gốc 3.2. Các yếu tố cơ bản của truy xuất nguồn gốc 3.3. Các nguyên tắc thiết kế hệ thống truy xuất 3.4. Đánh giá hệ thống truy xuất nguồn gốc 3.5. Trao đổi và cung cấp thông tin 3.6. Các công cụ trong hệ thống truy xuất nguồn gốc 3.7. Thực hiện hệ thống truy xuất nguồn gốc 3.8. Tiến hành truy xuất nguồn gốc		2	2	2	2	2	2	3
3	Chương 4. Hệ thống GS1 trong truy xuất nguồn gốc 4.1. Giới thiệu chung về GS1 4.2. Cấu trúc dữ liệu của hệ thống GS1 4.3. Mã vạch trong hệ thống GS1		2	3	3	3	2	2	2

11. Đánh giá học phần

11.1. Ma trận phương pháp kiểm tra đánh giá với chuẩn đầu ra học phần

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Phương pháp kiểm tra đánh giá (Hình thức, thời gian, thời điểm)	CDR của học phần			Ghi chú
					CDR1	CDR2	CDR3	
1	Điểm kiểm tra thường xuyên; điểm đánh giá nhận thức và	01 điểm	20%	+ Hình thức: Vấn đáp; + Thời điểm: Trong các giờ	CDR1.1, CDR1.2, CDR1.3,	CDR2.1, CDR2.2, CDR2.3, CDR2.4,	CDR3.1, CDR3.2,	Điểm trung bình của các

STT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Phương pháp kiểm tra đánh giá (Hình thức, thời gian, thời điểm)	CĐR của học phần			Ghi chú
					CĐR1	CĐR2	CĐR3	
	thái độ tham gia thảo luận; điểm đánh giá phần bài tập; điểm chuyên cần			học trên lớp		CĐR3.1, CĐR3.2		lần đánh giá
2	Điểm kiểm tra giữa học phần	01 điểm	30%	+ Hình thức: Tự luận; + Thời gian: 50 phút; + Thời điểm: Giờ học 23 trên lớp.	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR1.3,	CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3, CĐR2.4, CĐR3.1, CĐR3.2		01 bài kiểm tra
3	Điểm thi kết thúc học phần	01 điểm	50%	+ Hình thức: Vấn đáp; + Thời gian: 30 phút; + Thời điểm: Theo lịch thi học kỳ.	CĐR1.1, CĐR1.2, CĐR1.3,	CĐR2.1, CĐR2.2, CĐR2.3, CĐR2.4, CĐR3.1, CĐR3.2		01 bài thi

11.2. Cách tính điểm học phần

Điểm học phần là trung bình cộng các điểm thành phần đã nhân trọng số. Tính theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân. Sau đó chuyển thành thang điểm chữ và thang điểm 4.

12. Yêu cầu học phần

- Yêu cầu về nghiên cứu tài liệu: Đọc các tài liệu bắt buộc và tài liệu tham khảo.
- Yêu cầu về chuẩn bị bài: Chuẩn bị đầy đủ các nội dung giảng viên giao và các chủ đề tự học theo nhóm.
- Yêu cầu về thái độ học tập: Chuẩn bị đầy đủ tài liệu và dụng cụ trước khi đến lớp. Ghi chép và tích cực làm bài tập và các chủ đề tự học, tự nghiên cứu

- Yêu cầu về chuyên cần: Sinh viên tham dự ít nhất 80% thời lượng học phần theo quy chế.

- Yêu cầu về kiểm tra giữa kỳ và thi kết thúc học phần: Sinh viên thực hiện theo quy chế.

13. Tài liệu phục vụ học phần

- Tài liệu bắt buộc:

[1] - Nguyễn Thị Minh Tú (CB), Hoàng Quốc Tuấn, Nguyễn Thị Thảo, Nguyễn Hoàng Dũng, Vũ Hồng Sơn, Đỗ Biên Cương, Trương Quốc Phong (2016), *Giáo trình kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm*, Nhà xuất bản Bách Khoa Hà Nội.

- Tài liệu tham khảo:

[2] - Nguyễn Văn Lợi (2018), *Thực phẩm và an toàn thực phẩm*, Nhà xuất bản Bách khoa Hà Nội.

[3]- Nguyễn Thị Tuyết (2006), *Giáo trình thương phẩm hàng thực phẩm*, Nhà xuất bản Hà Nội.

[4] – Thông tư số 25/2019/TT-BYT (2019), *Thông tư quy định truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của Bộ Y tế*, Bộ Y tế.

14. Nội dung chi tiết học phần

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	<p>Chương 1. Kiểm định nguồn gốc một số loại thực phẩm</p> <p>Mục tiêu chương: Sinh viên hiểu được tầm quan trọng của kiểm định nguồn gốc thực phẩm; trình bày được một cách kiểm định một số sản phẩm thực phẩm cụ thể.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>1.1. Thủy hải sản</p> <p>1.2. Thịt và các sản phẩm từ thịt</p> <p>1.3. Sữa và các sản phẩm từ sữa</p> <p>1.4. Gia vị và thảo mộc</p> <p>1.5. Thực phẩm biến đổi gene</p> <p>1.6. Rượu và đồ uống có cồn</p>	14 (14LT, 0TH)	<p>- Chuẩn bị trước tài liệu, dụng cụ học tập.</p> <p>- Đọc trước tài liệu: + [1] trang 156÷304. + [2] trang 19÷52: Chất lượng và kiểm tra chất lượng thực phẩm. + [3] trang 18÷34: Đại cương về hàng thực phẩm.</p>	CĐR 1.1; CĐR 1.2; CĐR 1.3; CĐR 2.1; CĐR 2.2; CĐR 2.3. CĐR 3.1; CĐR 3.2; CĐR 3.3.
1	<p>Chương 2. Tổng quan về truy xuất nguồn gốc thực phẩm</p> <p>Mục tiêu chương: Sinh viên hiểu được tầm quan trọng của truy xuất nguồn gốc thực phẩm; trình bày</p>	09 (8LT, 0TH, 01KT)	<p>- Chuẩn bị trước tài liệu, dụng cụ học tập.</p> <p>- Đọc trước tài liệu: + [1] trang 307÷322.</p>	CĐR 1.1; CĐR 3.1; CĐR 3.2; CĐR 3.3.

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	<p>được một số khái niệm, các tiêu chuẩn và điều luật liên quan.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>2.1. Mục đích của truy xuất nguồn gốc</p> <p>2.1.1. Góp phần đảm bảo an toàn thực phẩm</p> <p>2.1.2. Tăng độ tin cậy của thông tin</p> <p>2.1.3. Tăng cường vai trò của nhãn mác</p> <p>2.1.4. Nâng cao hiệu quả quản lý</p> <p>2.1.5. Đảm bảo lợi ích của người tiêu dùng</p> <p>2.2. Một số định nghĩa và khái niệm</p> <p>2.2.1. Thực phẩm</p> <p>2.2.2. Chuỗi thực phẩm và thức ăn chăn nuôi</p> <p>2.2.3. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm</p> <p>2.2.4. Hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm</p> <p>2.2.5. Các hình thức truy xuất</p> <p>2.2.6. Lô sản phẩm</p> <p>2.2.7. Đơn vị truy xuất</p> <p>2.2.8. Mã phân định</p> <p>2.2.9. Liên kết</p> <p>2.2.10. Dữ liệu</p> <p>2.3. Các điều luật liên quan</p> <p>2.3.1. Luật Quốc tế</p> <p>2.3.2. Luật Việt Nam</p> <p>2.4. Các tiêu chuẩn</p> <p>2.4.1. Codex CAC/GL 60-2006</p> <p>2.4.2. ISO 9000</p> <p>2.4.3. ISO 22000:2005 (TCVN 22000:2007)</p> <p>2.4.4. ISO 22005:2007 (TCVN ISO 22005:2008)</p> <p>2.4.5. GAP/GlobalGAP/VietGAP</p>		<p>+ [2] trang 258÷269: Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm bằng luật và nghị định; trang 288÷333: Giải pháp và hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.</p> <p>- Làm bài kiểm tra.</p>	

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	Kiểm tra giữa học phần.			
3	<p>Chương 3. Thiết kế và thực hiện hệ thống truy xuất nguồn gốc</p> <p>Mục tiêu chương: Sinh viên có kiến thức về cấu trúc hệ thống truy xuất nguồn gốc, các yếu tố cơ bản và nguyên tắc chung của truy xuất nguồn gốc; áp dụng được các công cụ và các bước tiến hành để thiết kế được hệ thống truy xuất nguồn gốc; đánh giá được hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>3.1. Cấu trúc của hệ thống truy xuất nguồn gốc</p> <p>3.2. Các yếu tố cơ bản của truy xuất nguồn gốc</p> <p>3.2.1. Phân định đơn nhất</p> <p>3.2.2. Quản lý và nhập dữ liệu</p> <p>3.2.3. Trao đổi dữ liệu</p> <p>3.3. Các nguyên tắc thiết kế hệ thống truy xuất</p> <p>3.3.1. Xác định mục tiêu của hệ thống truy xuất nguồn gốc</p> <p>3.3.2. Xác định thực phẩm và liên kết</p> <p>3.3.3. Tổ chức dòng chảy của vật liệu và thông tin, các quy định về việc xác định và liên kết</p> <p>3.3.4. Nhận dạng và liên kết tại mỗi giai đoạn</p> <p>3.4. Lưu trữ thông tin và bảo quản tài liệu cần thiết</p> <p>3.4.1. Ghi thông tin</p> <p>3.4.2. Lưu trữ thông tin</p> <p>3.4.3. Thiết kế và bảo quản tài</p>	10 (10LT, 0TH)	<p>- Chuẩn bị trước tài liệu, dụng cụ học tập.</p> <p>- Đọc trước tài liệu: + [1] trang 323÷327. + [4] trang 1÷3: Nguyên tắc truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm; trang 2÷3: Điều 4 và điều 5; Điều; Điều 6. Các trường hợp tiến hành truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm không an toàn.</p>	CĐR 1.1; CĐR 1.2; CĐR 1.3; CĐR 2.1; CĐR 2.2; CĐR 2.3. CĐR 3.1; CĐR 3.2; CĐR 3.3.

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	liệu cần thiết 3.5. Đánh giá hệ thống truy xuất nguồn gốc 3.5.1. Giám sát 3.5.2. Đánh giá nội bộ 3.5.3. Xem xét 3.5.4. Đánh giá từ bên thứ ba 3.6. Trao đổi và cung cấp thông tin 3.6.1. Trao đổi thông tin giữa các mắt xích trong chuỗi thực phẩm 3.6.2. Cung cấp thông tin cho các cơ quan có thẩm quyền 3.6.3. Cung cấp thông tin cho người tiêu dùng 3.7. Các công cụ trong hệ thống truy xuất nguồn gốc 3.7.1. Hệ thống truy xuất dựa trên văn bản 3.7.2. Hệ thống truy xuất dựa trên công nghệ thông tin 3.8. Thực hiện hệ thống truy xuất nguồn gốc 3.8.1. Lập kế hoạch truy xuất nguồn gốc 3.8.2. Trách nhiệm 3.8.3. Kế hoạch đào tạo 3.8.4. Giám sát 3.8.5. Các chỉ số tính năng quan trọng 3.9. Tiến hành truy xuất nguồn gốc 3.9.1. Các trường hợp tiến hành truy xuất nguồn gốc 3.9.2. Các bước tiến hành truy xuất nguồn gốc			
13	Chương 4. Hệ thống GS1 trong truy xuất nguồn gốc Mục tiêu chương: Sinh viên có	06 (6LT, 0TH)	- Chuẩn bị trước tài liệu, dụng cụ học tập. - Đọc trước tài liệu:	CĐR 1.1; CĐR 1.2; CĐR 1.3;

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết	Phương pháp dạy-học	CĐR học phần
	<p>kiến thức chung về hệ thống GS1, cấu trúc của hệ thống GS1 và mã vạch trong quy định của GS1; áp dụng luật xử phạt trong quy định mã số mã vạch trong GS1.</p> <p>Nội dung cụ thể:</p> <p>4.1. Giới thiệu chung về GS1</p> <p>4.2. Cấu trúc dữ liệu của hệ thống GS1</p> <p>4.2.1. Mã số thương phẩm toàn cầu</p> <p>4.2.2. Mã công – ten – nơ vận chuyển theo seri</p> <p>4.2.3. Mã số địa điểm toàn cầu</p> <p>4.3. Mã vạch trong hệ thống GS1</p> <p>4.3.1. Giới thiệu chung về mã vạch trong hệ thống GS1</p> <p>4.3.2. Các loại mã vạch trong hệ thống GS1</p>		<p>+ [1] trang 341÷367.</p> <p>+ [2] trang 269÷280: Quản lý an toàn thực phẩm bằng mã số, mã vạch.</p>	<p>CĐR 2.1;</p> <p>CĐR 2.2;</p> <p>CĐR 2.3.</p> <p>CĐR 3.1;</p> <p>CĐR 3.2;</p> <p>CĐR 3.3.</p>

Hải Dương, ngày 09 tháng 8 năm 2022

KT. HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG



TS. Nguyễn Thị Kim Nguyên

TRƯỞNG KHOA



Hoàng Thị Hòa

TRƯỞNG BỘ MÔN



Bùi Văn Tú