

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: ĐBCL & ATTP

ĐỀ CƯƠNG 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: 75814

Số tín chỉ: (2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

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

2. 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 thực phẩm; các hình thức, phương pháp truy xuất nguồn gốc thực phẩm. 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 thực phẩm.

3. 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.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- Phân biệt rõ các khái niệm cơ bản liên quan tới truy xuất nguồn gốc.
- Vận dụng các quy định quốc tế và Việt Nam về truy xuất nguồn gốc cho các sản phẩm thực phẩm
- Phân biệt rõ các nguyên tắc truy xuất nguồn gốc, các yêu cầu cơ bản của hệ thống truy xuất nguồn gốc
- 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.
- Thiết lập và vận hành hệ thống truy xuất nguồn gốc trong chuỗi cung ứng các sản phẩm thực phẩm

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Khái quát về truy xuất nguồn gốc	a	4	0

1.1	Khái niệm liên quan			
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 thực phẩm			
2	Các quy định quốc tế và Việt Nam về truy xuất nguồn gốc thực phẩm	b	2	0
2.1	Hệ thống văn bản kiểm tra, giám sát, quản lý quốc tế và Việt Nam về truy xuất nguồn gốc thực phẩm			
2.2	Phương pháp tìm kiếm, cập nhật các quy định quốc tế và Việt Nam về truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thực phẩm			
3	Nguyên tắc và yêu cầu cơ bản của truy xuất nguồn gốc	c	6	0
3.1	Nguyên tắc của truy xuất nguồn gốc			
3.2	Yêu cầu cơ bản của một hệ thống truy xuất nguồn gốc			
4	Phương thức định dạng, trao đổi thông tin và truy xuất nguồn gốc	d	10	0
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	0
5.1	Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc			
5.2	Triệu hồi sản phẩm			

6. Tài liệu dạy và học:

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Nhóm giáo viên khoa Công nghệ Thực phẩm	Bài giảng	Cập nhật		Thư viện số	X	
2	Mai Thị Tuyết Nga, Vũ Ngọc Bội, Trần Thị Bích Thủy	Giáo trình Truy xuất nguồn gốc	2016	NXB Nông nghiệp	Thư viện	X	

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	Bennet, G. S.	Food Identify Preservation and traceability	2010	CRC Press	Thư viện ĐHNT		x
6	Luten, J. B., Oehlenschläger, J., & Olafsdottir, G.	Quality of fish from catch to consumer: labeling, monitoring and traceability	2003		Bộ môn QLCL & ATTP		x
7	Magera, A., & Beaton, S.	Seafood traceability in Canada	2009	Ecology Action Centre, Canada	Thư viện ĐHNT		X
8	American National Fisheries Institute	Traceability for Seafood, U.S. Implementation Guide	2011		Giáo viên cung cấp		X

7. 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

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

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

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

TRƯỞNG BỘ MÔN

TS. Vũ Ngọc Bội

TS. Nguyễn Thuận Anh

