

## **CHƯƠNG TRÌNH MÔN HỌC**

**Tên môn học:** Truy xuất nguồn gốc thực phẩm

**Mã môn học:** MH33

**Thời gian thực hiện môn học:** 45 giờ; (Lý thuyết: 15 giờ; Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập: 26 giờ; Kiểm tra, thi: 4 giờ)

### **I. Vị trí, tính chất của môn học**

- Vị trí: là môn học tự chọn thuộc phần kiến thức chuyên ngành.

- Tính chất: Môn học này sẽ cung cấp cho sinh viên kiến thức về nguyên tắc, yêu cầu cơ bản của hệ thống truy xuất nguồn gốc, cũng như định dạng thông tin và trao đổi thông tin truy xuất nguồn gốc, các phương thức truy xuất nguồn gốc cơ bản và phương tiện, công cụ hỗ trợ phục vụ cho việc truy xuất sản phẩm thực phẩm, những điều luật, quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong và ngoài nước hiện nay.

### **II. Mục tiêu môn học**

#### 1. Về kiến thức:

- Khái quát được một số kiến thức cơ bản về truy xuất nguồn gốc thực phẩm hiện nay, phương tiện và công cụ hỗ trợ cho việc xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc.

- Trình bày các quy định của quốc tế và Việt Nam về việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Giải thích được các vấn đề cơ bản trong việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

#### 2. Về kỹ năng:

- Áp dụng các khái niệm, nguyên lý để truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm cụ thể.

- Có khả năng xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc cho sản phẩm thực phẩm.

#### 3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Rèn luyện ý thức nghiêm túc, tuân thủ đúng nội quy lớp học.

- Rèn luyện khả năng tự học tập, nghiên cứu khoa học về chuyên ngành.

- Có kỹ năng giao tiếp, tổ chức và làm việc nhóm.

### **III. Nội dung môn học**

#### 1. Nội dung tổng quát và phân bổ thời gian

Số TT	Tên chương, mục	Thời gian (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành, thí nghiệm, thảo luận, bài tập	Kiểm tra
1	<p><b>Chương 1: Tổng quan về truy xuất nguồn gốc thực phẩm</b></p> <p>1. Các khái niệm liên quan</p> <p>2. Tình hình truy xuất nguồn gốc trên thế giới và Việt Nam</p> <p>3. Mục tiêu và sự cần thiết truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thực phẩm</p> <p>4. Hệ thống văn bản kiểm tra, giám sát, quản lý về truy xuất nguồn gốc thực phẩm quốc tế và Việt Nam</p>	11	3	8	0
2	<p><b>Chương 2: Hệ thống truy xuất nguồn gốc nội bộ và thực hiện truy xuất nguồn gốc trong nhà máy</b></p> <p>1. Hệ thống truy xuất nguồn gốc nội bộ</p> <p>2. Thực hiện truy xuất nguồn gốc trong nhà máy</p>	9	4	4	1
3	<p><b>Chương 3: Hệ thống truy xuất nguồn gốc thực tế</b></p> <p>1. Hệ thống truy xuất nguồn gốc trên giấy</p> <p>2. Truy xuất nguồn gốc sử dụng hệ thống mã vạch</p> <p>3. Các phương pháp hiện đại trong truy xuất nguồn gốc</p>	7	3	4	0
4	<p><b>Chương 4: Truy xuất nguồn gốc từ bên ngoài và phương pháp kiểm tra nguồn gốc</b></p>	16	5	10	1

	1. Truy tìm nguồn gốc sản phẩm thông qua 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				
5	<b>Kiểm tra kết thúc môn học</b>	2			2
	<b>Cộng:</b>	45	15	26	4

## 2. Nội dung chi tiết:

### **Chương 1: Tổng quan về truy xuất nguồn gốc thực phẩm**

Thời gian: 11 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài này sinh viên hiểu được các khái niệm về truy xuất nguồn gốc, đối tượng nghiên cứu và phân loại truy xuất nguồn gốc, hiểu được lợi ích và sự cần thiết của việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm. Ngoài ra, sinh viên còn được trang bị một số qui định về truy xuất nguồn gốc của quốc tế và Việt Nam.

## 2. Nội dung chương:

### 2.1. Các khái niệm liên quan

#### 2.1.1. Thực phẩm

#### 2.1.2. Chuỗi thực phẩm

#### 2.1.3. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm

#### 2.1.4. Hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm

#### 2.1.5. Đơn vị truy xuất

#### 2.1.6. Mã phân định

#### 2.1.7. Liên kết

#### 2.1.8. Dữ liệu

### 2.2. Tình hình truy xuất nguồn gốc trên thế giới và Việt Nam

### 2.3. Mục tiêu và sự cần thiết truy xuất nguồn gốc các sản phẩm thực phẩm

#### 2.3.1. Mục tiêu của việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm

#### 2.3.2. Sự cần thiết của việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm

2.4. Hệ thống văn bản kiểm tra, giám sát, quản lý về truy xuất nguồn gốc thực phẩm quốc tế và Việt Nam

## **Chương 2: Hệ thống truy xuất nguồn gốc nội bộ và thực hiện truy xuất nguồn gốc trong nhà máy**

Thời gian: 9 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài này sinh viên được trang bị kiến thức về các phương thức, phương tiện và công cụ hỗ trợ cho việc truy xuất nguồn gốc trong công ty, xí nghiệp. Sinh viên có thể vận dụng kiến thức để xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm cho công ty, xí nghiệp cụ thể.

2. Nội dung chương:

2.1. Hệ thống truy xuất nguồn gốc nội bộ

2.1.1. Khái niệm

2.1.2. Các yếu tố liên quan

2.2. Thực hiện truy xuất nguồn gốc trong nhà máy

2.2.1. Xây dựng kế hoạch

2.2.2. Thực hiện và lưu trữ hồ sơ

2.2.3. Kiểm tra và giám sát

2.3. Triệu hồi sản phẩm

Kiểm tra định kỳ: 1 giờ

## **Chương 3: Hệ thống truy xuất nguồn gốc thực tế**

Thời gian: 7 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài này sinh viên được trang bị kiến thức cơ bản về các hệ thống, loại hình truy xuất nguồn gốc thực phẩm hiện đang được tiến hành trên thị trường và trong các nhà máy, xí nghiệp.

2. Nội dung chương:

2.1. Hệ thống truy xuất nguồn gốc trên giấy

2.2. Truy xuất nguồn gốc sử dụng hệ thống mã vạch

2.2.1. Cấu trúc mã số mã vạch

2.2.2. Mã số thương phẩm toàn cầu GTIN

2.2.3. Mã số địa điểm toàn cầu GLN

2.2.4. Mã công – ten – nơ vận chuyển theo seri SSCC

### 2.3. Các phương pháp hiện đại trong truy xuất nguồn gốc

#### 2.3.1. Nhận diện tần số vô tuyến (RFID)

#### 2.3.2. Máy tính kết nối thiết bị

#### 2.3.3. Một hệ thống truy xuất nguồn gốc tích hợp

## **Chương 4: Truy xuất nguồn gốc từ bên ngoài và phương pháp kiểm tra nguồn gốc**

Thời gian: 16 giờ

1. Mục tiêu: Sau khi học xong bài này sinh viên được trang bị các kiến thức cơ bản để tham gia thực hiện công tác truy xuất, công tác kiểm tra giám sát việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

2. Nội dung chương:

2.1. Truy tìm nguồn gốc sản phẩm thông qua chuỗi cung ứng

2.2. Hệ thống truy xuất nguồn gốc độc lập

2.3. Hệ thống truy xuất nguồn gốc tích hợp

2.4. Biện pháp kiểm tra

Kiểm tra định kỳ: 1 giờ

### **IV. Điều kiện thực hiện môn học:**

1. Phòng học chuyên môn hóa/nhà xưởng: phòng học.

2. Trang thiết bị máy móc: Máy chiếu Project/ màn hình TV.

3. Học liệu, dụng cụ, nguyên vật liệu:

- Bài giảng điện tử, videos giới thiệu các hệ thống truy xuất nguồn gốc.

- Dụng cụ: phấn, bảng, loa, micro.

4. Các điều kiện khác: không yêu cầu.

### **V. Nội dung và phương pháp, đánh giá:**

1. Nội dung:

- Kiến thức: hiểu được các khái niệm cơ bản về truy xuất nguồn gốc thực phẩm, nhận diện được nguồn gốc, các bước trong xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Kỹ năng: thu thập và ghi chép số liệu, xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Năng lực tự chủ và trách nhiệm: có ý thức tổ chức kỷ luật tốt, có tinh thần trách nhiệm và ý thức làm việc nghiêm túc trong công việc được giao cũng như với các đồng nghiệp. Có lòng đam mê, yêu thích và mong muốn tìm hiểu công nghệ trong lĩnh vực thực phẩm. Có ý thức trong việc sử dụng kiến thức đã học để trao đổi với đồng nghiệp nhằm củng cố, nâng cao trình độ chuyên môn.

## 2. Phương pháp:

- Kiểm tra trắc nghiệm hoặc tự luận sau khi kết thúc môn học.

- Theo quy định đào tạo của Bộ Lao động thương binh – xã hội và quy chế học vụ của Nhà Trường.

## **VI. Hướng dẫn thực hiện môn học:**

1. Phạm vi áp dụng môn học: chương trình môn học được sử dụng để giảng dạy cho trình độ Cao đẳng công nghệ sau thu hoạch.

## 2. Hướng dẫn về phương pháp giảng dạy, học tập môn học:

- Đối với giáo viên, giảng viên: trước khi giảng dạy cần căn cứ vào nội dung của môn học và của từng bài học để chuẩn bị đầy đủ các điều kiện thực hiện bài học. Để tạo điều kiện cho sinh viên tiếp thu bài học tốt, khi giảng cần chú ý:

+ Có giáo trình cho sinh viên tham khảo.

+ Có đầy đủ các thiết bị phục vụ giảng dạy.

+ Cung cấp sách, giáo trình, bài giảng điện tử và các tài liệu tham khảo liên quan đến môn học.

- Đối với người học: Phải đảm bảo được số giờ học và phải xem bài trước khi vào lớp.

3. Những trọng tâm cần chú ý: các bước xây dựng hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

## 4. Tài liệu tham khảo:

Nguyễn Thị Thanh Tú (chủ biên), 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.

Trần Thị Bích Thủy, Phan Thị Thanh Hiền, Nguyễn Thị Vân, 2013. Bài giảng Truy xuất nguồn gốc thực phẩm. Đại học Nha Trang.

Food Marketing Research and Information Center, 2007. Handbook for Introduction of Food Traceability System, Japan.

American National Fisheries Institute, 2011. Traceability for Seafood, U.S. Implementation Guide.

Gregory S. Bennet, 2010. Food Identify Preservation and traceability. CRC Press

**TRƯỞNG KHOA/BỘ MÔN**

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**

**Trần Thị Tuyết**