

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### 1. Thông tin chung về học phần

**Tên học phần:** Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm

**Tên tiếng Anh:** Supply chain & traceability

**Bộ môn phụ trách:** Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

**Mã học phần:** 22200011

**Loại học phần:**

Giáo dục đại cương <input type="checkbox"/>		Giáo dục chuyên nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>			
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

**Số tín chỉ:** 2 (2,0,4)

**Phân bố thời gian:**

- Tổng số tiết : 90 tiết
- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số tiết tự học : 60 tiết

**Điều kiện tham gia học tập học phần:**

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Không;
- Học phần song hành: Không.

### 2. Mục tiêu học phần:

Học phần “Quản lý chuỗi cung ứng và truy nguyên nguồn gốc thực phẩm” trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về các thành phần của chuỗi cung ứng, các phương pháp quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm và quy trình truy xuất thực phẩm từ trang trại để bàn ăn.

### 3. Chuẩn đầu ra của học phần:

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

- LO 1: Phân tích, lý giải được các khái niệm về chuỗi cung ứng; các bộ phận của một chuỗi cung ứng; các yếu tố ảnh hưởng đến chuỗi cung ứng; các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc sản phẩm theo luật định và theo các tiêu chuẩn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm.
- LO 2: Thực hiện chính xác việc xác định, thiết lập, phân tích và đánh giá quy

trình quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm hiệu quả và an toàn từ trang trại tới bàn ăn; quy trình truy xuất nguồn gốc (xuôi và ngược) trên chuỗi cung ứng thực phẩm.

- LO 3: Phân tích, lập luận, đề xuất giải quyết được các vấn đề liên quan đến việc xác định, thiết lập, phân tích và đánh giá quy trình quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm hiệu quả và an toàn từ trang trại tới bàn ăn; quy trình truy xuất nguồn gốc (xuôi và ngược) trên chuỗi cung ứng thực phẩm.
- LO 4: Tuân thủ, thực hiện chính xác các quy định trong quá trình học tập, có ý thức trách nhiệm và khách quan trong việc triển khai các yêu cầu của chuỗi cung ứng và quy trình truy xuất nguồn gốc thực phẩm
- LO 5: Chủ động, tuân thủ kỹ năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu về quản lý chuỗi cung ứng và quy trình truy xuất nguồn gốc thực phẩm
- LO 6: Áp dụng thành thạo khả năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập và khả năng hợp tác làm việc nhóm trong quá trình triển khai quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm.
- LO 7: Nghiên cứu tài liệu chuyên ngành được viết bằng ngôn ngữ Tiếng Anh
- LO 8: Hình thành ý tưởng, thiết lập kế hoạch và triển khai các yêu cầu trong quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

#### 4. Nội dung học phần:

##### 4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Tổng quan về chuỗi thực phẩm và các khái niệm liên quan;
- Các bộ phận của một chuỗi cung ứng;
- Các yếu tố ảnh hưởng đến chuỗi cung ứng;
- Sự cần thiết của hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm;
  - + Yêu cầu pháp lý (Việt Nam và Quốc tế) về truy xuất nguồn gốc
  - + Yêu cầu của khách hàng và người tiêu dùng
  - + Yêu cầu của hệ thống Quản lý chất lượng và An toàn thực phẩm
- Nguyên tắc “Một Bước Trước - Một Bước Sau”;
- Các thành phần cơ bản của hệ thống truy xuất nguồn gốc;
- Ứng dụng hệ thống truy xuất trong từng lĩnh vực sản phẩm thực phẩm;
- Thiết lập hệ thống truy nguyên nguồn gốc.

##### 4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Tổng quan về chuỗi cung ứng thực phẩm	12	4	0	8

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
2.	Kiểm soát chuỗi cung ứng thực phẩm	24	8	0	16
3.	Tổng quan và các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc thực phẩm	18	6	0	12
4.	Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm	18	6	0	12
5.	Ứng dụng truy xuất nguồn gốc cho các nhóm thực phẩm	18	6	0	12
<b>Tổng</b>		<b>90</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>60</b>

### 4.3. 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
- 1.3. Các kiểu chuỗi cung ứng
- 1.4. Các yếu tố ảnh hưởng đến chuỗi cung ứng

#### **Chương 2: Kiểm soát chuỗi cung ứng thực phẩm**

- 2.1. Nguyên tắc xây dựng chuỗi cung ứng thực phẩm
- 2.2. Phương pháp kiểm soát cuối cung ứng

#### **Chương 3: Tổng quan và các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc thực phẩm**

- 3.1. Định nghĩa truy xuất nguồn gốc
- 3.2. Sự cần thiết phải truy xuất nguồn gốc
- 3.3. Nguyên tắc truy xuất nguồn gốc
- 3.4. Các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc thực phẩm
  - 3.4.1. Yêu cầu pháp lý
  - 3.4.2. Yêu cầu trong các tiêu chuẩn an toàn thực phẩm
  - 3.4.3. Yêu cầu trong ISO 22005:2007

#### **Chương 4: Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm**

- 4.1. Một số thuật ngữ
- 4.2. Các thành phần của hệ thống truy xuất nguồn gốc
- 4.3. Quy trình/thủ tục truy xuất nguồn gốc
- 4.4. Quy trình/thủ tục

#### **Chương 5: 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"

### 5. Đánh giá học phần:

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Chuyên cần (5%)	Kiểm tra trắc nghiệm (10%)	Thảo luận nhóm (5%)	Bài tập (10%)	Tiểu luận (20 %)	Thi cuối kỳ (50%)
LO1	x	x	x		x	x
LO2	x	x	x	x	x	x
LO3	x	x		x	x	
LO4	x	x	x	x	x	x
LO5	x	x	x	x	x	x
LO6	x	x	x	x	x	
LO7	x	x	x	x	x	
LO8	x	x	x	x	x	x

– Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Nội dung	Thời điểm	Công cụ kiểm tra	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
<b>Quá trình</b>				<b>50</b>	
Chuyên cần	Suốt quá trình học		LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7, LO8	5	Số I.1
Thảo luận nhóm	Suốt quá trình học		LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7, LO8	5	Số I.2
<i>Bài tập 1:</i> Xây dựng quy trình kiểm soát cho một chuỗi cung ứng thực phẩm (tự chọn).	Tuần 9	Bài tập nhỏ trên lớp	LO3, LO4, LO5, LO6, LO7, LO8	5	Số I.6
<i>Bài tập 2:</i> Xây dựng quy trình truy nguyên nguồn gốc thực phẩm cho một chuỗi thực phẩm (tự chọn).	Tuần 14	Bài tập nhỏ trên lớp	LO3, LO4, LO5, LO6, LO7, LO8	5	Số I.6

Nội dung	Thời điểm	Công cụ kiểm tra	Chuẩn đầu ra kiểm tra	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
<i>Kiểm tra:</i> Hoàn thành các bài kiểm tra trên e-classroom	Tuần 3 đến tuần 14	Câu hỏi theo từng chủ đề	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7, LO8	10	Theo thang điểm đề kiểm tra
<i>Tiểu luận:</i> Sinh viên tìm hiểu tài liệu, viết tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên về nội dung và tiến độ thực hiện và thuyết trình vào các buổi học	Tuần 4 đến tuần 14	Bài báo cáo tiểu luận và bài thuyết trình	LO1, LO2, LO3, LO4, LO5, LO6, LO7, LO8	20	Số I.3, I.4, I.5
<b>Thi cuối kỳ</b>				<b>50</b>	
Nội dung bao quát tất cả các chương của học phần: - Chương 1: 20% câu hỏi - Chương 2: 15% câu hỏi - Chương 3: 25% câu hỏi - Chương 4: 25% câu hỏi - Chương 5: 15% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	Thi trắc nghiệm	LO1, LO2, LO4, LO5, LO8		Theo thang điểm của đề thi

## 6. Giảng dạy và học tập:

- Ma trận phương pháp giảng dạy và học tập để đáp ứng chuẩn đầu ra học phần:

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần								
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6	LO7	LO8	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x					x	x	
Diễn trình	Quan sát, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	25	x	x					x	x	
Vấn đáp	Vấn đáp	15	x			x	x	x	x	x	x
Thảo luận	Thảo luận	15	x			x	x	x	x	x	x
Giải quyết tình huống (bài tập)	Giải quyết tình huống (bài tập)	10	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Dạy học theo dự án (tiểu luận)	Thực hiện dự án (tiểu luận)	10	x	x	x	x	x	x	x	x	x

## 7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chuẩn bị cho bài giảng: Sinh viên đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp và 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;
- Hoàn thành các bài tập, tiểu luận trên lớp và về nhà theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần;
- Thái độ: tích cực, chủ động.

## **8. Tài liệu học tập:**

### **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] Phát triển bền vững cuối cung ứng một số hàng hóa thiết yếu của Việt Nam, Bộ Công thương, 2015

[2] Food Supply Chain handbook – The Associations of Food, Beverage and Consumer Products Companies, 2008.

[3] Michael A. Bourlakis; Paul W.H. Weightman, *Food Supply chain management*, Blackwell Publishing Ltd, 2004;

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

## **9. Hướng dẫn thực hiện:**

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm và ngành Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 08DH;

– Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của sinh viên.

– Sinh viên: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

– Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần.