

CHƯƠNG TRÌNH TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC
NGÀNH ĐÀO TẠO: CÔNG NGHỆ VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

CP03050 - QUẢN LÝ CHUỖI CUNG ỨNG VÀ TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM
(FOOD SUPPLY CHAIN MANAGEMENT AND TRACEABILITY)

I. Thông tin về học phần

- Học kì: 6
- Số tín chỉ: **2 TC** (lý thuyết: 2 – thực hành: 0 – tự học: 6)
- Giờ tín chỉ đối với các hoạt động học tập: **30 tiết**
 - + Nghe giảng lý thuyết trên lớp: **26 tiết**
 - + Thảo luận, seminar trên lớp: **4 tiết**
- Tự học: **90 tiết** (Theo kế hoạch cá nhân và hướng dẫn của giảng viên)
- Đơn vị phụ trách học phần:
 - + Bộ môn: Công nghệ sau thu hoạch
 - + Khoa: Công nghệ thực phẩm
- Học phần thuộc khối kiến thức:

Đại cương <input type="checkbox"/>		Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Học phần tiên quyết: CP03003 – Công nghệ sau thu hoạch
- Ngôn ngữ giảng dạy: Tiếng Anh Tiếng Việt

II. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và mục tiêu, kết quả học tập mong đợi của học phần

* **Các chuẩn đầu ra và chỉ báo của chương trình đào tạo mà học phần đóng góp:**

Chuẩn đầu ra Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	Chỉ báo đánh giá việc thực hiện được chuẩn đầu ra
Kiến thức chuyên môn	
CĐR3: Vận dụng kiến thức chuyên sâu về quản trị, kế toán, tài chính và marketing vào quản lý các	3.2. Vận dụng các kiến thức về kế toán quản trị và kế toán tài chính trong doanh nghiệp

Chuẩn đầu ra Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	Chỉ báo đánh giá việc thực hiện được chuẩn đầu ra
hoạt động kinh doanh thực phẩm.	
Kỹ năng chung	
CĐR6: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; Có năng lực ngoại ngữ đạt trình độ B1 theo quy định của Bộ GDĐT	6.1. Vận dụng linh hoạt giao tiếp đa phương tiện trong các hoạt động nghề nghiệp
CĐR8: Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm một cách hiệu quả.	8.2. Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm
Kỹ năng chuyên môn	
CĐR9: Vận dụng kỹ năng thu thập, phân tích và xử lý thông tin, các phần mềm ứng dụng phục vụ NCKH và khảo sát các vấn đề của thực tiễn sản xuất và kinh doanh thực phẩm	9.2. Vận dụng các phần mềm ứng dụng trong nghiên cứu về công nghệ thực phẩm và QTKD
CĐR11: Giám sát và kiểm tra các công đoạn của quy trình sản xuất theo yêu cầu kỹ thuật để đảm bảo năng suất, chất lượng sản phẩm.	11.1. Giám sát quy trình sản xuất, kiểm soát các thông số kỹ thuật từ đầu vào đến đầu ra
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	
CĐR13: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời.	13.2. Thể hiện động cơ học tập suốt đời
CĐR14: Thể hiện trách nhiệm xã hội và đạo đức nghề nghiệp, tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và <u>kinh doanh thực phẩm</u> .	14.2. Tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

* **Mục tiêu của học phần** (những công việc GV thực hiện trong học phần)

- Về kiến thức: Học phần giảng dạy các kiến thức: Quản lý chuỗi cung ứng; quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm; truy xuất nguồn gốc nông sản, thực phẩm.

- Về kỹ năng: Học phần rèn luyện cho sinh viên kỹ năng quản lý các hoạt động trong chuỗi cung ứng nông sản thực phẩm và đánh giá hiệu quả hoạt động chuỗi cung ứng; kỹ năng truy xuất nguồn gốc nông sản thực phẩm. Phát triển ở sinh viên các kỹ năng làm việc độc lập và làm việc nhóm.

- Về thái độ: Học phần giúp sinh viên hình thành ý thức sản xuất và tiêu dùng thực phẩm an toàn, thực phẩm được chỉ rõ nguồn gốc.

* **Kết quả học tập mong đợi:**

Học phần đóng góp cho Chuẩn đầu ra sau đây của CTĐT theo mức độ sau:

I – Giới thiệu (Introduction); P – Thực hiện (Practice); R – Củng cố (Reinforce); M – Đạt được (Master)

Mã HP	Tên HP	Mức độ đóng góp của học phần cho CĐR của CTĐT									
		3.2	6.1	8.2	9.2	11.1	13.2	14.2			
		R	P	R	R	R	P	P			

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	Chỉ báo của CĐR
Kiến thức		
K1	Vận dụng các kiến thức về kế toán quản trị và kế toán tài chính trong doanh nghiệp	3.2
Kĩ năng		
K2	Vận dụng linh hoạt giao tiếp đa phương tiện trong các hoạt động nghề nghiệp	6.1.
K3	Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm	8.2.
K4	Vận dụng các phần mềm ứng dụng trong nghiên cứu về công nghệ thực phẩm và QTKD	9.2.
K5	Giám sát quy trình sản xuất, kiểm soát các thông số kỹ thuật từ đầu vào đến đầu ra	11.1.
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K6	Thể hiện động cơ học tập suốt đời	13.2.
K7	Tuân thủ các quy định và luật về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	14.2.

III. Mô tả nội dung vắn tắt của học phần:

CP03050. Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm. (2TC:2-0- 6).

Học phần này gồm 3 chương:

Chương 1. Quản lý chuỗi cung ứng (SCM);

Chương 2. Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm (FSCM);

Chương 3. Truy xuất nguồn gốc nông sản, thực phẩm (Food traceability).

IV. Phương pháp giảng dạy và học tập

1. Phương pháp giảng dạy

- Phần lý thuyết: Phương pháp thuyết trình trên lớp được sử dụng chủ yếu, kết hợp với phương pháp nghiên cứu trường hợp và dạy học dựa trên vấn đề. Tương tác ngoài giờ học và trao đổi tài liệu với sinh viên qua ứng dụng E-learning. Tùy theo điều kiện xã hội mà có thể tiến hành giảng dạy trực tiếp trên lớp hay giảng dạy trực tuyến (online) qua ứng dụng MS Team. Môn học ưu

tiên hàng đầu việc giảng dạy trực tiếp trên lớp, tuy nhiên trong trường hợp điều kiện xã hội không cho phép thì có thể tiến hành dạy online.

- Phần seminar: Phương pháp thuyết trình và làm việc nhóm

2. Phương pháp học tập

+ Tự đọc tài liệu trước khi đến lớp

+ Nghe giảng và vận dụng, thảo luận, phân tích vấn đề

+ Trong trường hợp học trực tuyến, sinh viên phải cài phần mềm học trực tuyến, biết cách thao tác mà phần mềm yêu cầu trên máy tính

V. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Chuyên cần:

+ Lý thuyết: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia ít nhất 75% số giờ lên lớp

+ Seminar báo cáo theo nhóm: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia 100% thời lượng seminar, cùng nhóm chuẩn bị báo cáo và thực hiện trình bày trước lớp.

- Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc sách tham khảo trong danh sách các tài liệu tham khảo của môn học, trước mỗi buổi học cần học bài buổi trước và đọc sơ bộ nội dung cơ bản bài sắp học.

- Thi cuối kì: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham gia thi kết thúc học phần

- Trong trường hợp tổ chức học trực tuyến sinh viên phải chuẩn bị máy tính cá nhân, cài phần mềm, và sẵn sàng trước giờ học

VI. Đánh giá và cho điểm

1. Thang điểm: 10

2. Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric

3. Phương pháp đánh giá học phần

Rubric đánh giá	KQHTMD được đánh giá	Trọng số (%)	Thời gian/ tuần học
Đánh giá quá trình			
Rubric 1 – Đánh giá tham dự lớp/ tham dự học trực tuyến	K1	10	Tuần 1 đến tuần 10
Rubric 2 – Đánh giá seminar theo nhóm	K2, K3, K4, K5	30	Tuần 2 đến tuần 9
Đánh giá cuối kì			
Rubric 3 – Đánh giá thi cuối kì	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7	60	Theo lịch của HV

3. 1. Rubric 1: Đánh giá tham dự lớp/ tham dự học trực tuyến

Rubric này được dùng để đánh giá K1. Sinh viên được đánh giá mức độ chuyên cần thông qua thời gian tham dự nghe giảng trên lớp và tinh thần tương tác với giảng viên và các bạn phát biểu ý kiến xây dựng bài.

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8,5 – 10 điểm	Khá 6,5 – 8,4 điểm	Trung bình 4,0 – 6,4 điểm	Kém 0 – 3,9 điểm
Thái độ tham dự	50	Luôn chú ý và tham gia các hoạt động	Khá chú ý, có tham gia các hoạt động	Có chú ý, ít tham gia các hoạt động	Không chú ý, không tham gia các hoạt động
Thời gian tham dự	50	Tham dự 100% các buổi học	Tham dự trên 90% các buổi học	Tham dự từ 75 – 90 % các buổi học	Tham dự dưới 75% các buổi học

3. 2. Rubric 2: Đánh giá thảo luận/ seminar nhóm

Rubric này được dùng để đánh giá K2, K3, K4, K5. Sinh viên được phân thành các nhóm, mỗi nhóm khoảng 5-7 sinh viên. Sinh viên được giao chủ đề tìm hiểu về các chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc của các loại nông sản, thực phẩm, sau đó trình bày trước lớp và cùng nhau thảo luận.

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8,5 – 10 điểm	Khá 6,5 – 8,4 điểm	Trung bình 4,0 – 6,4 điểm	Kém 0 – 3,9 điểm
Nội dung	40	Khơi gợi vấn đề và dẫn dắt cuộc thảo luận	Tham gia thảo luận	Ít tham gia thảo luận	Không tham gia
Trình bày và tương tác	40	Phân tích, đánh giá tốt	Phân tích, đánh giá khá tốt	Phân tích, đánh giá khi tốt, khi chưa tốt	Phân tích, đánh giá chưa tốt
Sự phối hợp trong nhóm	20	Sáng tạo, phù hợp	Phù hợp	Có khi phù hợp, có khi chưa phù hợp	Không phù hợp

3. 3. Rubric 3: Đánh giá thi cuối kì môn học

Rubric này được dùng để đánh giá K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7

KQHTMĐ của học phần được đánh giá qua câu hỏi	Nội dung đánh giá	Chỉ báo thực hiện của học phần được đánh giá qua câu hỏi
K1, K2, K3, K6	Chương 1. Quản lý chuỗi cung ứng	Chỉ báo 1: Phân tích, quản lý chuỗi cung ứng
K1, K4, K5, K6	Chương 2. Quản lý chuỗi cung ứng TP	Chỉ báo 2: Đánh giá, xây dựng chuỗi cung ứng TP
K1, K4, K6, K7	Chương 3. Truy xuất nguồn gốc TP	Chỉ báo 3: Xây dựng phương pháp, thực hiện đánh giá truy xuất nguồn gốc TP

4. Các yêu cầu, quy định đối với học phần

Tham dự bài giảng trên lớp:

- Sinh viên nghỉ quá 20% số tiết lý thuyết sẽ không được tham dự thi cuối kì

Tham dự các bài thi:

- Không tham gia bài thi giữa kì hoặc không tham gia thực hành sẽ không có điểm giữa kì và không đủ điều kiện thi kết thúc học phần.

- Không nộp bài tường trình thực hành muộn so với quy định

Yêu cầu về đạo đức: Sinh viên cần đi học đúng giờ và nghiêm túc trong giờ học và khi kiểm tra. Đối với giảng dạy trực tuyến thì sinh viên cũng phải online đúng giờ theo thời khóa biểu như học trực tiếp trên lớp.

VII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo

* Sách giáo trình /bài giảng

1. Bài giảng “*Quản lý chuỗi cung ứng và truy xuất nguồn gốc thực phẩm*”. Vũ Thị Kim Oanh (Do giảng viên biên soạn và cung cấp)
2. Nguyễn Thị Minh Tú (chủ biên). 2016. *Giáo trình kiểm định và truy xuất nguồn gốc thực phẩm*. NXB Bách Khoa Hà Nội
3. Thông tư 27/2018/TT-BNNPTNT. *Quản lý, truy xuất nguồn gốc lâm sản*. Bộ NN&PTNT

* Tài liệu tham khảo khác

- Tiếng Việt:

1. Trần Thị Định, Thái Thị Minh, Vũ Thị Kim Oanh, Nguyễn Thị Hoàng Lan, Nguyễn Văn Phương, Đặng Thị Kim Hoa. 2019. *Phân tích chuỗi giá trị thực phẩm Đà Nẵng và thiết kế mô hình thành phố thực phẩm thông minh*. (Báo cáo kết quả của dự án)
2. THÔNG TƯ số: 03 /2011/TT-BNNPTNT, ngày 21 tháng 01 năm 2011 . Quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản. BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN.
3. Thông tư số 74 /2011/TT-BNNPTNT, ngày 31 tháng 10 năm 2011. *Quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn*. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
4. Thông tư số 02/ 2013 /TT-BNNPTNT, ngày 05 tháng 01 năm 2013. Quy định phân tích nguy cơ và quản lý an toàn thực phẩm theo chuỗi sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản và muối. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

- Tiếng Anh:

5. Shepherd A.W., 2006. Quality and safety in the traditional horticultural marketing chains of Asia

VIII. Kế hoạch giảng dạy học phần

Tuần	Nội dung	KQHTMĐ của học
------	----------	----------------

		phần
1	Chương 1. Quản lý chuỗi cung ứng (SCM)	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 1.1. Khái niệm về Quản lý chuỗi cung ứng 1.2. Các giai đoạn phát triển 1.3. Vai trò của SCM đối với hoạt động kinh doanh 1.4. Cấu trúc của SCM 1.5. Các thành phần cơ bản của SCM 1.6. Những bước đi cơ bản khi triển khai SCM	K1, K2, K3, K6
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Tìm hiểu về chuỗi cung ứng và quản lý chuỗi cung ứng	K1, K2, K3, K6
2,3,4,5, 6	Chương 2. Quản lý chuỗi cung ứng thực phẩm (FSCM)	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: Nội dung GD lý thuyết: (13 tiết) 2.1. Khái niệm về chuỗi cung ứng thực phẩm 2.2. Quản lý ATTP theo chuỗi 2.3. Chính sách ATTP ở Việt Nam 2.4. Xây dựng và phát triển các chuỗi ngành hàng thực phẩm an toàn 2.4.1. Chuỗi cung ứng các sản phẩm có nguồn gốc thực vật 2.4.2. Chuỗi cung ứng các sản phẩm có nguồn gốc động vật 2.4.3. Chuỗi cung ứng các sản phẩm có nguồn gốc thủy sản Nội dung thảo luận: (2 tiết) Sinh viên sẽ làm bài tập, sau đó thảo luận, trao đổi về quản lý Chuỗi cung ứng thực phẩm với các ngành hàng (động vật, thực vật, thủy sản) ở Việt Nam và trên thế giới	K1, K4, K5, K6
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà (45 tiết) Tìm hiểu về chuỗi cung ứng thực phẩm	K1, K4, K5, K6
7,8,9,10	Chương 3. Truy xuất nguồn gốc nông sản, thực phẩm	
	A/ Tóm tắt các nội dung chính trên lớp: Nội dung GD lý thuyết: (10 tiết) 3.1. Khái niệm 3.2. Lý do phải thực hiện truy xuất 3.3. Lợi ích của truy xuất nguồn gốc 3.4. Nguyên tắc truy xuất nguồn gốc 3.5. Thủ tục truy xuất nguồn gốc 3.6. Phương pháp truy xuất nguồn gốc 3.7. Công cụ truy xuất nguồn gốc TP 3.8. Hiện trạng Truy xuất nguồn gốc TP ở Việt Nam Nội dung thảo luận: (2 tiết) Sinh viên sẽ thảo luận, trao đổi về việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm	K1, K4, K6, K7
	B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (36 tiết) Tìm hiểu về việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm	K1, K4, K6, K7

IX. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

- Phòng học: Phòng thoáng mát, đủ ánh sáng, diện tích phòng phù hợp với số lượng sinh viên
- Phương tiện phục vụ giảng dạy: projector, micro, phích cắm điện, phấn không bụi
- Các phương tiện khác: Bảng cho thảo luận nhóm
- E-learning:
 - + Trong trường hợp học trực tiếp trên lớp: ngoài giảng dạy trên lớp, GV sẽ post tài liệu học tập lên hệ thống E-learning của HV, sinh viên có thể truy cập download tài liệu và trao đổi, thảo luận trực tuyến tại hệ thống này.
 - + Trong trường hợp học trực tuyến (online): phần mềm dạy trực tuyến (MS Teams...), máy tính, hệ thống máy chủ và hạ tầng kết nối mạng Internet với băng thông đáp ứng nhu cầu người dùng, không để xảy ra nghẽn mạng hay quá tải. Phòng học trực tuyến đầy đủ ánh sáng, cách âm tốt, thông thoáng, ngăn nắp, gọn gàng, sạch sẽ.

Hà Nội, ngày.....tháng năm 2023

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi rõ họ tên)

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi rõ họ tên)

PGS, TS. Nguyễn Thị Bích Thủy

TS. Vũ Thị Kim Oanh

TRƯỞNG KHOA

(Ký và ghi rõ họ tên)

GIÁM ĐỐC

PHỤ LỤC
THÔNG TIN VỀ ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN GIẢNG DẠY HỌC PHẦN

Giảng viên phụ trách học phần

Họ và tên: Vũ Thị Kim Oanh	Học hàm, học vị: Tiến sỹ, GVC
Địa chỉ cơ quan: Khoa Công nghệ thực phẩm – Học viện nông nghiệp Việt Nam	Điện thoại liên hệ: 038.9972.693
Email: vtkoanh@vnua.edu.vn	Trang web: http://cntp.vnua.edu.vn/cntp/index.php/bo-mon/cong-nghe-sau-thu-hoach
Cách liên lạc với giảng viên: Sinh viên có thể chọn một trong các cách sau đây: - Gặp trực tiếp GV 3 buổi / tuần vào chiều thứ 2, 4, 6 hàng tuần tại văn phòng làm việc của bộ môn Công nghệ sau thu hoạch - Gửi email - Trao đổi trên hệ thống e- learning - Trong trường học trực tuyến thì trao đổi, thảo luận với GV trên phần mềm MS Team	

Giảng viên hỗ trợ/ trợ giảng

Họ và tên: Nguyễn Thị Thu Nga	Học hàm, học vị: Thạc sỹ, GVC
Địa chỉ cơ quan: Khoa Công nghệ thực phẩm – Học viện nông nghiệp Việt Nam	Điện thoại liên hệ: 0963967884
Email: ngacntp@gmail.com	Trang web: http://cntp.vnua.edu.vn/cntp/index.php/bo-mon/cong-nghe-sau-thu-hoach
Cách liên lạc với giảng viên: Sinh viên có thể chọn một trong các cách sau đây: - Gặp trực tiếp GV 3 buổi / tuần vào chiều thứ 2, 4, 6 hàng tuần tại văn phòng làm việc của bộ môn Công nghệ sau thu hoạch - Gửi email - Trao đổi trên hệ thống e- learning - Trong trường học trực tuyến thì trao đổi, thảo luận với GV trên phần mềm MS Team	

X. Các lần cải tiến (đề cương được cải tiến hàng năm theo qui định của Học Viện):

- Lần 1: 7/2019

Nội dung cải tiến: Cập nhật bài giảng. Chính sửa nhiệm vụ của sinh viên.

- Lần 2: 7/2020

Nội dung cải tiến: Cập nhật bài giảng. Chính sửa yêu cầu, quy định đối với học phần.

- Lần 3: 7/2021

Nội dung cải tiến: Cập nhật bài giảng. Bổ sung phương pháp giảng dạy và học online qua MS teams.

- Lần 4: 7/2022

Nội dung cải tiến: Cập nhật bài giảng. Bổ sung tài liệu tham khảo là các bài báo là các nghiên cứu mới của tác giả và các tác giả khác.

- Lần 5: 9/2023

Nội dung cải tiến: Cập nhật bài giảng. Điều chỉnh mức độ đóng góp của học phần vào CDR, điều chỉnh kết quả học tập mong đợi, bổ sung chỉ báo.