

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN QUẢN LÝ NHÀ MÁY THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Quản lý nhà máy thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Management of Food Plants

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101100876

Mã tự quản: 05200149

Thuộc khối kiến thức: Chuyên sâu đặc thù

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

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

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần học trước: không
- Học phần song hành: không

Hình thức giảng dạy: ☐ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☒ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
2.	TS. Huỳnh Thái Nguyên	nguyenht@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
3.	TS. Phan Thế Duy	duypt@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
4.	ThS. Vũ Thị Hương	huongvt@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
5.	ThS. Trần Đức Duy	duytd@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT
6.	ThS. Đặng Thị Yến	yendt@huit.edu.vn	Khoa CNTP-HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Quản lý nhà máy thực phẩm” thuộc khối kiến thức chuyên sâu đặc thù bắt buộc. Học phần này trang bị cho người học vai trò, nhiệm vụ và chức năng quản lý của người kỹ sư trong nhà máy thực phẩm. Học phần này cung cấp các kiến thức và công cụ cần thiết để người kỹ sư thực hiện hoạt động quản lý sản xuất trong nhà máy thực phẩm. Học phần này cũng cung cấp phương pháp quản lý các chỉ số quan trọng trong sản xuất. Ngoài ra học phần này cũng giới thiệu một số phần mềm quản lý thông dụng hiện nay trong các nhà máy thực phẩm.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CDR của CTĐT	CDR học phần		Mô tả CDR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO2.2	CLO1	CLO1	Phân tích được các kiến thức về công nghệ chế biến thực phẩm trong điều hành sản xuất.	C4
PLO2.3	CLO2	CLO2	Lựa chọn được các kiến thức về đảm bảo chất lượng để phân tích các dự án cải tiến	C4
PLO8.2	CLO3	CLO3.1	Phân loại được các dữ liệu thống kê liên quan đến các chỉ số sản xuất	R3
		CLO3.2	Xác định được các nguyên nhân tiềm ẩn và các phương án cải tiến.	R3

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Chương 1: Giới thiệu về quản lý nhà máy thực phẩm	CLO1	3	0	6
2.	Chương 2: Những nguyên tắc cơ bản về quản lý sản xuất	CLO2	9	0	18
3.	Chương 3: Quản lý chỉ số môi trường làm việc B	CLO3.1, CLO3.2	3	0	6
4.	Chương 4: Quản lý chỉ số năng suất P	CLO3.1, CLO3.2	9	0	18
5.	Chương 5: Quản lý chỉ số chất lượng Q	CLO3.1, CLO3.2	6	0	12
Tổng			30	0	60

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Giới thiệu về quản lý nhà máy thực phẩm

- 1.1. Giới thiệu về quản trị vận hành
- 1.2. Giới thiệu về quản lý sản xuất
- 1.3. Giới thiệu về vai trò của người kỹ sư

Chương 2: Những nguyên tắc cơ bản về quản lý sản xuất

- 2.1. Các chỉ số về quản lý sản xuất
- 2.2. Các loại lãng phí trong sản xuất
- 2.3. Các phương pháp phát hiện lãng phí
 - 2.3.1. Phân tích 3C, SWOT và Survey
 - 2.3.2. Xác định tiếng nói của khách hàng (VOC)
 - 2.3.3. Xác định vấn đề nội bộ của nhà máy (VSM)
 - 2.3.4. Xác định các thông số chất lượng quan trọng (CTQ)
- 2.4. Các phương pháp cải tiến
 - 2.4.1. Nguyên tắc ECRS
 - 2.4.2. Phương pháp Brain Storming
 - 2.4.3. Phương pháp 6 hat
 - 2.4.4. Lựa chọn phương án cải tiến

Chương 3: Quản lý chỉ số môi trường làm việc B

- 3.1. Khái niệm
- 3.2. Giới thiệu chung về 5S3D
- 3.3. Hướng dẫn thực hiện 5S3D
- 3.4. Các bài tập thực tế

Chương 4: Quản lý chỉ số năng suất P

- 4.1 Khái niệm
- 4.2. Hiệu suất sử dụng thiết bị OEE
- 4.3. Bảo trì bảo dưỡng thiết bị TPM
- 4.4. Phương pháp phân tích thời gian
- 4.5. Các bài tập thực tế
- 4.6. Ứng dụng quản lý chỉ số P bằng phần mềm SAP, ERP

Chương 5: Quản lý chỉ số chất lượng Q

- 5.1. Khái niệm
- 5.2. Một số công cụ quản lý chất lượng
 - 5.2.1. Phiếu kiểm tra
 - 5.2.2. Phân tầng
 - 5.2.3. Biểu đồ Pareto
 - 5.2.4. Biểu đồ nhân quả
 - 5.2.5. Biểu đồ kiểm soát
 - 5.2.6. 5 Why
 - 5.2.7. Công cụ FMEA

5.3. Các bài tập thực tế

5.4. Ứng dụng quản lý chi số Q bằng phần mềm SAP, ERP

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CĐR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1 CLO2			CLO3.1 CLO3.2
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	X			
Mình họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi	X			
Vấn đáp	Vấn đáp	X			X
Dự án (chuyên đề)	Đọc tài liệu, thảo luận nhóm, viết báo cáo, trình bày, phản biện, bảo vệ quan điểm cá nhân	X			X

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
QUÁ TRÌNH			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	5	
Bài tập cá nhân: Người học làm các bài tập liên quan đến tính toán các chỉ số sản xuất.	Sau khi hoàn thành chương 4	CLO3.1	15	Theo thang điểm của bài tập
Bài tập nhóm: Người học tìm hiểu tài liệu, thực hiện các nội dung của chuyên đề theo tiến độ và theo yêu cầu của	Tiết thứ 19 đến tiết thứ 30	CLO3.2	30	Theo thang điểm của đề bài

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
giảng viên, thuyết trình vào các buổi học.				
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ			50	
Thi trắc nghiệm	Sau khi kết thúc học phần	CLO1, CLO2		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

Không

8.2. Tài liệu tham khảo

- [1]. Khoa Công nghệ Thực phẩm, *Bài giảng Quản lý cho kỹ sư*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2020.
- [2]. Nguyễn Thanh Liêm, *Quản trị sản xuất*, NXB Tài Chính, 2011.
- [3]. Chương trình quốc gia về nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm hàng hóa cho các doanh nghiệp Việt Nam đến năm 2020, Bảy công cụ kiểm soát chất lượng, NXB Hồng Đức, 2018.
- [4]. Chương trình quốc gia về nâng cao năng suất, chất lượng sản phẩm hàng hóa cho các doanh nghiệp Việt Nam đến năm 2020, nghiên cứu thời gian và thao tác, NXB Hồng Đức, 2018.
- [5]. Josef Bel-Molokwu, *Production management*, National open university of Nigeria, 2021.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc 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 giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;

- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo Đại học ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 15ĐH, năm học 2024-2025;
- 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 người học;
- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – 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;
- Người học: 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.

11. PHÊ DUYỆT

☒ Phê duyệt lần đầu

☐ Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/08/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn
Duy

Ngô Duy Anh Triết

Ngô Duy Anh Triết