

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN CHUYÊN ĐỀ ĐỔI MỚI, SÁNG TẠO VÀ KHỞI NGHIỆP TRONG LĨNH VỰC THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Chuyên đề đổi mới, sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food Innovation and Entrepreneurship

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102411

Mã tự quản: 05207244

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Công nghệ thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 1 (1,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 15 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 30 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

TT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	nguyennndtn@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
2.	ThS Trần Quyết thắng	thangtq@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
3.	ThS Trần Đức Duy	duytd@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
4.	ThS Nguyễn Phú Đức	ducnp@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
5.	ThS. Đặng Thị Yến	yendt@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Chuyên đề Đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp trong lĩnh vực thực phẩm thuộc nhóm kiến thức chuyên ngành định hướng cho sinh viên tìm hiểu các kiến thức, kỹ năng, công cụ cơ bản khi tiến hành một hoạt động cải tiến, sáng tạo trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm, đồng thời hiểu cách tiến hành hoạt động khởi nghiệp dựa trên thế mạnh của bản thân và quan sát nhu cầu của thị trường. Chuyên đề giúp sinh viên quan tâm đến khởi nghiệp và mong muốn khởi nghiệp có những chuẩn bị trước về tư duy và nguồn lực cần có để chủ động trong quá trình khởi sự kinh doanh sáng tạo.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CĐR) 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
PLO8.1	CLO1	CLO1.1	Triển khai kiến thức, kỹ năng đã học trong bối cảnh cụ thể để đưa ra ý tưởng hoặc giải pháp mới, giải pháp thay thế trong hoạt động phát triển sản phẩm, cải tiến quy trình sản xuất đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp, xã hội	R2
		CLO1.2	Triển khai kiến thức, kỹ năng đã học trong bối cảnh cụ thể để đưa ra ý tưởng hoặc giải pháp mới, giải pháp thay thế trong hoạt động khởi nghiệp	R2

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.	Định hướng tìm hiểu về đổi mới sáng tạo	CLO1	3	0	6
2.	Định hướng tìm hiểu về khởi sự kinh doanh	CLO2	3	0	6
3.	Định hướng chứng minh hiệu quả của dự án cải tiến hoặc khởi nghiệp	CLO1, CLO2	3	0	6
4.	Bài tập tình huống	CLO1, CLO2	6	0	12
Tổng			15	0	30

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Định hướng tìm hiểu về đổi mới sáng tạo

2.1. Định nghĩa đổi mới sáng tạo

1.1. Đổi mới/sáng tạo trong quy trình sản xuất

1.2. Đổi mới/sáng tạo với nguồn nguyên liệu mới

1.3. Đổi mới/sáng tạo với công nghệ mới/kỹ thuật mới

1.4. Đổi mới/sáng tạo với nhóm khách hàng mục tiêu mới

1.5. Đổi mới/sáng tạo với những thay đổi trong đời sống xã hội

Chương 2: Định hướng tìm hiểu về khởi sự kinh doanh

2.1. Định nghĩa

2.2. Hoạt động chuẩn bị

2.3. Các bước khởi sự kinh doanh

2.4. Lập kế hoạch kinh doanh

Chương 3: Định hướng chứng minh hiệu quả của dự án cải tiến hoặc khởi nghiệp

2.1. Khả năng áp dụng

2.2. Hiệu quả kinh tế

2.3. Hiệu quả kỹ thuật

2.4. Hiệu quả xã hội

Chương 3: Bài tập tình huống liên quan đến hoạt động đổi mới sáng tạo và khởi nghiệp

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
					CLO1.1 CLO1.2
Bài tập tình huống (bài tập cá nhân)	Đọc tài liệu, phản biện, trình bày				x
Hướng dẫn người học tìm kiếm tài liệu, đọc hiểu và kiểm tra kiến thức, viết báo cáo và thuyết trình	Tìm kiếm tài liệu, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ, làm bài tập, viết báo cáo và thuyết trình				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	I.1_01
Bài tập cá nhân	Tuần 3	CLO1	35	Theo thang điểm của bài tập
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Bài tập tình huống (bài tập cá nhân)	Kết thúc môn học	CLO1.1, CLO1.2	60	Theo thang điểm của bài tập

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

- [1] Bill Aulet, *Kinh điển về khởi nghiệp*, NXB Lao động (2016). ISBN: 978-604-59-6907-6
- [2] Tina Seelig, *Khởi nghiệp Sáng tạo*, NXB Trẻ (2019). ISBN: 978-604-11-3339-6 [3] Eric Ries, *Khởi nghiệp tinh gọn*, Nhà Xuất Bản Tổng hợp TP.HCM (2012). [4] Tom Kelley & David Keley, *Tự tin sáng tạo*, NXB Lao động (2019), ISBN: 978- 604-59-8990-6
- [3] Drew Boyd & Jacob Goldenberg, *Sáng tạo từ khuôn mẫu*, NXB Lao động (2015), ISBN: 978-604-59-3070-0
- [4] Alexander Osterwalder - Yves P, *Tạo lập mô hình kinh doanh*, ISBN 978-604-59-5691-5 (Alphabooks)
- [5] Alex Osterwalder, Yves Pigneur, Greg Bernarda & Alan Smith, *Thiết kế giải pháp giá trị*, Wiley, 2014.
- [6] Phan Dũng, *Suy nghĩ về tư duy*, 2013.
- [7] Larry Keeley, *10 loại hình đổi mới sáng tạo*, Alphabooks

8.2. Tài liệu tham khảo

- [1] Steve Blank, *Bốn bước chinh phục đỉnh cao*, Nhà xuất bản Thời đại [11] Brant Cooper, Patrick Vlaskovits, *The Lean Entrepreneur: How Visionaries Create Products, Innovate with New Ventures, and Disrupt Markets*, ISBN 9781118331866.
- [2] Jeff Dyer, Hal Gregersen, Clayton Christensen, *The Innovator's DNA: Mastering the Five Skills of Disruptive Innovators*, ISBN 9781422142714

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 15DH, 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 Đoan Duy

Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn

Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn