

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

DỰ ÁN QUẢN TRỊ SẢN XUẤT VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Dự án quản trị sản xuất và kinh doanh thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Major project – Food Production and Business Management

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102453

Mã tự quản: 05207284

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản trị kinh doanh thực phẩm – Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2(0,2)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 60 tiết
- Số giờ tự học : 120 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Phát triển sản phẩm (0101003683);
- 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. Phan Thế Duy	duypt@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
2.	TS. Huỳnh Thái Nguyên	nguyenht@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT
3.	ThS. Trần Đức Duy	duytd@fst.edu.vn	Khoa CNTP – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Dự án quản trị sản xuất và kinh doanh thực phẩm” giúp trang bị cho sinh viên kỹ năng và kinh nghiệm thực tế trong việc quản trị sản xuất và kinh doanh thực phẩm thông qua việc tham gia vào một dự án thực tế. Giúp sinh viên ứng dụng kiến thức đã học vào thực tiễn để giải quyết các vấn đề quản lý trong doanh nghiệp thực phẩm. Phát triển cho sinh viên các kỹ năng mềm cần thiết như làm việc nhóm, giao tiếp, ra quyết định, giải quyết vấn đề và tư duy sáng tạo.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần		Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO2.1	CLO1(*)	CLO1.1	Phân tích và vận dụng các kiến thức chuyên ngành nhằm đánh giá thị trường thực phẩm và lên kế hoạch sản xuất sản phẩm thực phẩm	C4
		CLO1.2	Phân tích các thông tin chuyên ngành nhằm áp dụng vào quá trình quản trị sản xuất và kinh doanh thực phẩm	C4
PLO3.1	CLO2(*)	CLO2.1	Áp dụng chính xác kỹ năng lựa chọn công nghệ, qui trình sản xuất, phát triển sản phẩm mới	P3
		CLO2.2	Áp dụng chính xác kỹ năng kỹ năng quản lý, giám sát và tổ chức trong các doanh nghiệp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm	P3
PLO3.2	CLO3		Thực hiện thuần thạo kỹ năng hoạch định, phân tích, đánh giá các hạng mục công việc trong trong dự án quản trị kinh doanh thực phẩm như bán hàng, tiếp thị, xuất nhập khẩu, kế toán, quản lý nhân lực	P4
PLO4	CLO4		Thể hiện thành thạo kỹ năng tự học, tự nghiên cứu và chủ động trong quá trình thu thập dữ liệu áp dụng trong quá trình thực hiện dự án	P3
PLO5	CLO5		Đáp ứng một cách tự chủ các yêu cầu về trách nhiệm của cá nhân và của nhóm trong quá trình thu thập số liệu, phân tích số liệu và đưa ra các nhận định có tính khách quan và tin cậy	A3
PLO7.1	CLO6		Thực hiện chính xác kỹ năng truyền thông và phản biện (bằng lời nói và văn bản) trong hoạt động liên quan đến liên quan đến dự án	P3
PLO7.2	CLO7		Thể hiện thuần thực kỹ năng sử dụng tiếng Anh cơ bản và tiếng Anh chuyên ngành trong các hoạt động liên quan tìm kiếm và phân tích tài liệu liên quan đến dự án	P3
PLO8.2	CLO8		Áp dụng các kiến thức, kỹ năng đã học để đưa ra các đề xuất, giải pháp kinh doanh nhằm đáp ứng nhu cầu doanh nghiệp, xã hội hoặc khởi nghiệp	R3

CĐR của CTĐT	CĐR học phần	Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO9	CLO9	Áp dụng chính xác các kỹ năng để lập kế hoạch, xác định mục tiêu, quản lý và điều phối nguồn lực để đạt mục tiêu của học phần này	P3

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	CLO4, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	0	5	10
2.	Chương 2. Phân tích thị trường thực phẩm	CLO1.1, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	0	15	30
3.	Chương 3. Lập kế hoạch sản xuất	CLO2.1, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	0	15	30
4.	Chương 4. Xây dựng chiến lược kinh doanh	CLO1.2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	0	5	10
5.	Chương 5. Quản trị sản xuất và kinh doanh	CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	0	10	20
6.	Chương 6. Đánh giá hiệu quả dự án	CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	0	5	10
7.	Chương 7. Kết luận và Đề xuất	CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	0	5	10
Tổng			0	60	120

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1. Giới thiệu

1.1 Lý do lựa chọn đề tài

- 1.2 Mục tiêu dự án
- 1.3 Phạm vi nghiên cứu
- 1.4 Phương pháp nghiên cứu

Chương 2. Phân tích thị trường thực phẩm

- 2.1 Tình hình thị trường thực phẩm hiện nay
- 2.2 Nhu cầu và xu hướng tiêu dùng thực phẩm
- 2.3 Đối thủ cạnh tranh
- 2.4 SWOT của doanh nghiệp

Chương 3. Lập kế hoạch sản xuất

- 3.1 Xác định sản phẩm
- 3.2 Thiết kế quy trình sản xuất
- 3.3 Lập kế hoạch nguyên vật liệu
- 3.4 Lập kế hoạch nhân sự
- 3.5 Dự toán chi phí sản xuất

Chương 4. Xây dựng chiến lược kinh doanh

- 4.1 Xác định phân khúc thị trường mục tiêu
- 4.2 Phát triển sản phẩm
- 4.3 Xác định giá bán
- 4.4 Kênh phân phối
- 4.5 Chiến lược marketing
- 4.6 Dự báo doanh thu và lợi nhuận

Chương 5. Quản trị sản xuất và kinh doanh

- 5.1 Hệ thống quản lý chất lượng
- 5.2 Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm
- 5.3 Quản lý tài chính
- 5.4 Quản lý nhân sự
- 5.5 Marketing và bán hàng

Chương 6. Đánh giá hiệu quả dự án

- 6.1 Phân tích hiệu quả tài chính

6.2 Đánh giá hiệu quả hoạt động sản xuất kinh doanh

6.3 Bài học kinh nghiệm

Chương 7. Kết luận và đề xuất

7.1 Kết luận và đề xuất

7.2 Phụ lục

7.3 Danh sách tài liệu tham khảo

7.4 Bảng biểu số liệu thô

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 CLO2.1 CLO2.2	CLO3 CLO4 CLO5	CLO6 CLO7	CLO8 CLO9
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ, và thảo luận	x			
Minh họa	Quan sát, ghi chép và thảo luận	x	x		
Vấn đáp	Thảo luận và Vấn đáp	x	x	x	
Hướng dẫn người học tìm kiếm bài báo khoa học, đọc hiểu và kiểm tra kiến thức	Tìm kiếm nội dung bài báo, tóm tắt, đặt câu hỏi làm rõ, và thảo luận vấn đề	x	x	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				
Điểm quá trình	Trong suốt thời gian thực hiện dự án	CLO1.1., CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	30	Số III.3b_5
THI CUỐI KỲ/ĐÁNH GIÁ CUỐI KỲ				
Điểm báo cáo (hội đồng hỏi trực tiếp sinh viên về dự án thực hiện)	Bảo vệ dự án	CLO1.1., CLO1.2, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4, CLO5, CLO6, CLO7, CLO8, CLO9	70	Số III.3b_5

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

- [1] Zacharias B. Maroulis and George D. Saravacos, *Food Process Design*, Marcel Dekker, Inc., 2003. ISBN: 0-8247-4311-3
- [2] Gustavo V. Barbosa-Cánovas et al., *Handbook of Food Processing Equipment 2nd*, Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2016. ISBN 978-3-319-25020-5
- [3] Christopher G.J. Baker, *Handbook of Food Factory Design*, Springer, 2013. ISBN 978-1-4614-7450-0
- [4] Trương Đoàn Thê, *Giáo trình quản trị sản xuất và tác nghiệp*, Nhà xuất bản Lao động – Xã hội, 2004.

8.2. Tài liệu tham khảo

- [1]. Jay Heizer, Barry Render, Chuck Munson, *Principles of Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*, Pearson, 2020.
- [2]. Duncan Kitchin, *An Introduction to Organizational Behavior for Managers and Engineers*, Routledge, 2017.
- [3]. Micheal Jantzer, Godehard Nentwig, Christine Deininger, Thomas Michi, *The Art of Engineering Leadership: Compelling Concepts and Successful Practice*, Springer, 2020.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ thực hành- thí nghiệm (các buổi gặp Giảng viên hướng dẫn);
- 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 báo cáo 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 Quản trị kinh doanh thực phẩm, từ 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

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Huỳnh Thái Nguyên

Phan Thế Duy