

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

I. Thông tin về học phần

- Tên học phần: **Đề án 3: Hệ thống quản lý chất lượng trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm**
- Tên tiếng Anh: **Project 3: Quality management system in food production and business**
- Mã học phần: CNTP520
- Số tín chỉ: 2
Phân bổ thời gian: 2 (2:0:4)

II. Thông tin giảng viên

- Giảng viên phụ trách chính:
- Giảng viên cùng giảng dạy:

III. Điều kiện tham gia học tập học phần

- Môn học trước:
- Môn học tiên quyết:

IV. Mô tả tóm tắt học phần

Môn học cung cấp cho học viên kiến thức và kỹ năng xây dựng lập luận Kinh tế – Kỹ thuật cho sản phẩm hoặc dịch vụ thực phẩm; thiết kế được sản phẩm; phân tích, lựa chọn hệ thống quản lý chất lượng phù hợp với sản phẩm hoặc hoạt động kinh doanh, dịch vụ liên quan tới sản phẩm và đề xuất phương án triển khai.

Ngoài ra, học viên cũng được rèn luyện kỹ năng lập kế hoạch sản xuất và kinh doanh sản phẩm thực phẩm tuân thủ hệ thống các luật và các quy định pháp quy của Việt Nam, đồng thời xây dựng chiến lược marketing cho sản phẩm/dịch vụ thực phẩm.

V. Mục tiêu học phần

- ❖ Nêu mục tiêu cần đạt được đối với người học sau khi học học phần đó (*về mặt lý thuyết, thực hành*).

STT	MỤC TIÊU	MÔ TẢ (*)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT (**)
1	MTHP 01	Có khả năng vận dụng các kiến thức về công nghệ	PLO 2 (H)

		thực phẩm và các cơ sở pháp luật để xây dựng kế hoạch quản lý chất lượng cho một sản phẩm hoặc hoạt động kinh doanh, dịch vụ thực phẩm.	
2	MTHP 02	Có khả năng vận dụng các kiến thức về quản trị kinh doanh và marketing thực phẩm để xây dựng được chiến lược kinh doanh/marketing phù hợp cho sản phẩm hoặc dịch vụ thực phẩm	PLO 2 (H)
3	MTHP 03	Có khả năng sử dụng tiếng Anh trong giao tiếp, đọc hiểu tài liệu tiếng Anh chuyên ngành nhằm tổng quan tài liệu phục vụ nghiên cứu.	PLO 6 (M)
4	MTHP 04	Có kỹ năng làm việc chuyên nghiệp, chủ động và sáng tạo trong lĩnh vực chuyên môn sâu; có khả năng lãnh đạo, kỹ năng giao tiếp cũng như làm việc nhóm	PLO 7 (M)
5	MTHP 05	Có ý thức học tập nâng cao trình độ chuyên môn; có khả năng chịu trách nhiệm về những kết luận chuyên môn; có đạo đức nghề nghiệp và tinh thần trách nhiệm đối với xã hội.	PLO 8 (M)

❖ **Ghi chú:**

- (*) Những kiến thức mà học phần này trang bị cho người học.
- (**) Đối chiếu với chuẩn đầu ra Chương trình đào tạo.

VI. Chuẩn đầu ra của học phần

STT	MỤC TIÊU MÔN HỌC	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	MÔ TẢ (*)
1	MTHP 01	CĐRMH 01.1	Thực hiện được lập luận kinh tế - kỹ thuật cho sản phẩm/dịch vụ thực phẩm
		CĐRMH 01.2	Phân tích, lựa chọn các hệ thống quản lý chất lượng có thể áp dụng và đề xuất phương án triển khai
2	MTHP 02	CĐRMH 02.1	Đề xuất được kế hoạch kinh doanh sản phẩm/dịch vụ thực phẩm
		CĐRMH 02.2	Đề xuất được chiến lược marketing sản phẩm/dịch vụ thực phẩm
3	MTHP 03	CĐRMH 03.1	Có khả năng sử dụng tiếng Anh để đọc hiểu các tài liệu liên quan đến công nghệ mới và chương trình quản lý chất lượng hiện hành

4	MTHP 04	CĐRMH 04.1	Thể hiện tính kỷ luật, khả năng làm việc chuyên nghiệp, chủ động và sáng tạo.
		CĐRMH 04.2	Thể hiện khả năng lãnh đạo và làm việc nhóm
5	MTHP 05	CĐRMH 05.1	Có ý thức học tập nâng cao trình độ chuyên môn; có khả năng chịu trách nhiệm về những kết luận chuyên môn; có đạo đức nghề nghiệp và tinh thần trách nhiệm đối với xã hội.

❖ **Ghi chú:**

- (*) Những kiến thức, kỹ năng mà người học có thể làm được sau khi học học phần này.

VII. Nội dung chi tiết học phần:

- ❖ Trình bày các chương, mục trong chương và nội dung khái quát. Trong từng chương ghi số tiết giảng lý thuyết, bài tập, thực hành (*hoặc thí nghiệm, thảo luận*). Đồng thời đối chiếu các nội dung với các chuẩn đầu ra của môn học.

STT	NỘI DUNG	PHÂN BỐ THỜI GIAN	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN
1	<p>Chọn đề tài Nội dung + Sinh viên thảo luận với giảng viên về đề tài thực hiện và phương hướng thực hiện Phương pháp giảng dạy: + Đặt câu hỏi và thảo luận Nội dung tự học: + Đọc tài liệu viết đề cương Tập hợp tài liệu</p>	3 tiết	CĐRMH 04.1
2	<p>Chương 1. Lập luận Kinh tế – Kỹ thuật cho sản phẩm Nội dung + Mô tả được đặc tính của sản phẩm/dịch vụ + Xây dựng quy trình công nghệ/tổ chức dịch vụ TP Phương pháp giảng dạy: + Hướng dẫn tổng quan tài liệu về nguyên liệu, tình hình sản xuất, kinh doanh sản phẩm, dịch vụ trên thị trường + Đặt câu hỏi, thảo luận và sửa bài định kì Nội dung tự học: + Thảo luận + Tìm kiếm thông tin về sản phẩm/dịch vụ đang thực hiện</p>	3 tiết	CĐRMH 01.1 CĐRMH 03.1 CĐRMH 04.1 CĐRMH 05.1

3	<p>Chương 2. Thiết kế sản phẩm</p> <p>Nội dung</p> <ul style="list-style-type: none"> + Xây dựng các tiêu chuẩn chất lượng cho sản phẩm + Chọn lựa được bao bì và các thông tin cần phải có trên nhãn sản phẩm dựa vào luật TP và đảm bảo được chất lượng, an toàn cho sản phẩm <p>Phương pháp giảng dạy:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Khảo sát về các loại nhãn, cách trình bày thông tin trên nhãn của các dòng sản phẩm trên thị trường tại các chợ, siêu thị, kênh bán hàng online + Đặt câu hỏi, thảo luận và sửa bài định kì <p>Nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thảo luận Tìm kiếm thông tin về chỉ tiêu chất lượng của các dòng sản phẩm trên thị trường 	3 tiết	<p>CĐRMH 01.1</p> <p>CĐRMH 03.1</p> <p>CĐRMH 04.1</p>
4	<p>Chương 3. Phương án triển khai hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm/ dịch vụ thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> + Phân tích, lựa chọn hệ thống quản lý chất lượng phù hợp với sản phẩm hoặc hoạt động kinh doanh, dịch vụ liên quan tới sản phẩm + Đề xuất phương án triển khai hệ thống quản lý chất lượng và an toàn đã lựa chọn cho quá trình sản xuất, kinh doanh, dịch vụ liên quan tới sản phẩm <p>Phương pháp giảng dạy:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Tìm hiểu thực tế một hệ thống Quản lý chất lượng tại siêu thị, doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm + Phân tích ưu nhược điểm của hệ thống ĐBCL trong điều kiện thực tế tại cơ sở sản xuất và kinh doanh thực phẩm. + Đặt câu hỏi, thảo luận và sửa bài định kì <p>Nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thảo luận, làm việc theo nhóm + Tìm kiếm thông tin về chỉ tiêu chất lượng của các dòng sản phẩm trên thị trường 	6 tiết	<p>CĐRMH 01.2</p> <p>CĐRMH 03.1</p> <p>CĐRMH 04.1</p> <p>CĐRMH 04.2</p> <p>CĐRMH 05.1</p>
5	<p>Chương 4. Kế hoạch kinh doanh sản phẩm/ dịch vụ thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> + Lập kế hoạch sản xuất và kinh doanh sản phẩm thực phẩm: lựa chọn năng suất sản xuất, quy trình công nghệ, ước tính giá thành, tính toán lợi nhuận, thời gian hoàn vốn <p>Phương pháp giảng dạy:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Hướng dẫn lập kế hoạch + Sửa bài định kỳ <p>Nội dung tự học:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thảo luận + Thực hiện nội dung theo tiến độ 	6 tiết	<p>CĐRMH 02.1</p> <p>CĐRMH 03.1</p> <p>CĐRMH 04.1</p> <p>CĐRMH 04.2</p>

6	<p>Chương 5. Lập chiến lược marketing sản phẩm/ dịch vụ thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phân tích, đánh giá các công cụ của truyền thông: <ul style="list-style-type: none"> • Quảng cáo, khuyến mãi, sự kiện, quan hệ công chúng • Tiếp thị trực tiếp, truyền miệng, bán hàng trực tiếp • Tiếp thị trực tuyến: công nghệ số và truyền thông xã hội - Đề xuất kế hoạch marketing phù hợp cho sản phẩm/ dịch vụ <p>Phương pháp giảng dạy: + Hướng dẫn lập kế hoạch + Sửa bài định kỳ</p> <p>Nội dung tự học: - Thảo luận, trả lời câu hỏi Thực hiện nội dung theo tiến độ</p>	6 tiết	CĐRMH 02.2 CĐRMH 03.1 CĐRMH 04.1
7	<p>Chuẩn bị bài thuyết trình</p> <p>Phương pháp giảng dạy: + Chỉnh sửa bản thảo, hoàn thành báo cáo đề án 3 + Đặt câu hỏi, thảo luận và sửa bài báo cáo</p> <p>Nội dung tự học: + Hoàn thiện bản thuyết minh + Thực hiện bài thuyết trình</p>	3 tiết	CĐRMH 04.1 CĐRMH 04.2

VIII. Tài liệu học tập

1. IM Crawford - FAO, (2000) *Agricultural and Food Marketing Management*.
2. Vasconcellos, J.A. (2004), *Quality Assurance for the Food Industry: A Practical Approach*. CRC Press.
3. Fellows P.J. (2017), *Food Processing Technology: Principles and Practice*, Elsevier
4. Luật An toàn thực phẩm Việt Nam (Luật số 55/2010/QH12)
5. Nghị định 15/2018/NĐ-CP: *Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm*
6. Philip Kotler, *Marketing Insights from A to Z – Thấu hiểu Tiếp thị từ A đến Z*, Lê Hoàng Anh biên dịch, NXB Trẻ, in lần thứ 20 năm 2020.
7. Lưu Đan Thọ (2014), *Quản Trị Học Trong Xu Thế Hội Nhập*, NXB Tài Chính
8. Đồng Thị Thanh Phương (2008), *Quản trị sản xuất và dịch vụ*, NXB Thống kê.

IX. Nhiệm vụ người học

1. Dự lớp: Tham dự đầy đủ

2. Bài tập:
3. Chuẩn bị nội dung ở nhà: chuẩn bị bài thuyết minh và báo cáo theo đúng tiến độ
4. Khác (nếu có):

X. Phương pháp đánh giá học phần

1. Thang điểm đánh giá: 10.
2. Hình thức và kế hoạch đánh giá:

STT	HÌNH THỨC	NỘI DUNG	THỜI ĐIỂM	CÔNG CỤ	TỶ LỆ (%)	CĐRMH
Quá trình						
1	Tham dự lớp	Tinh thần trách nhiệm đối với công việc	Toàn bộ các buổi học	Điểm danh	10	CĐRMH 04.1
Giữa kỳ						
2	Bản thuyết minh	Toàn bộ nội dung môn học	Nộp báo cáo sau mỗi phần của nội dung môn học	Báo cáo bản giấy hoặc file	30	CĐRMH 01, 02, 03, 04, 05
Cuối kỳ						
3	Thuyết trình, bảo vệ trước hội đồng chấm đồ án	Toàn bộ nội dung môn học	Kết thúc môn học	- Trình bày các nội dung đã được học. - Trả lời câu hỏi của hội đồng	60	CĐRMH 01, 02, 03, 04, 05

3. Tiêu chí đánh giá bài thi/ kiểm tra

- Tiêu chí đánh giá bài báo cáo (Thang điểm 10)

Tiêu chí đánh giá	Trọng số điểm (%)
Hình thức bản báo cáo, nộp bài đúng hạn	20
Khả năng tổng hợp, dịch thuật tài liệu tiếng Anh	20
Nội dung báo cáo	60

Tiêu chí đánh giá bài báo cáo thuyết trình cuối kì (Thang điểm 10)

Tiêu chí đánh giá	Trọng số điểm (%)
Hình thức của báo cáo (word, ppt file)	20
Chất lượng nội dung báo cáo	30
Kỹ năng thuyết trình, trả lời các câu hỏi	50

- Ghi chú:

- Các nội dung và hình thức đánh giá trên có thể thay đổi tùy theo môn học.

XI. Ngày phê duyệt

.....

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

(Ký và ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG KHOA/BAN CHUYÊN MÔN

(Ký và ghi rõ họ tên)

PGS. TS. Hoàng Kim Anh