

BỘ GIÁO DỤC & ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐH CÔNG NGHỆ SÀI GÒN
KHOA/BAN: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

I. Thông tin về học phần

- Tên học phần: **Quản trị kinh doanh trong công nghiệp thực phẩm**
- Tên tiếng Anh: **Business Management in Food Industry**
- Mã học phần: CNTP
- Số tín chỉ: 02

Phân bổ thời gian: 02 (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 song hành:
- Môn học tiên quyết:

IV. Mô tả tóm tắt học phần

Môn học đề cập đến các vấn đề liên quan đến quản trị kinh doanh trong ngành công nghiệp thực phẩm. Nội dung môn học bao gồm những khái niệm chung về quản trị; các chức năng chính về quản trị như: hoạch định, tổ chức, lãnh đạo và kiểm soát các hoạt động đã đề ra nhằm đạt được mục tiêu chung của tổ chức; những kiến thức cơ bản và quan trọng về marketing, các khái niệm, nguyên lý, chiến lược marketing; quy trình ra quyết định quản lý, quy trình thiết kế sản phẩm, tiếp cận quá trình quản lý sản xuất tác nghiệp.

V. Mục tiêu học phần

STT	MỤC TIÊU	MÔ TẢ (*)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT (**)
1	MTHP 01	Học viên có hiểu biết chung về các vấn đề liên quan đến quản trị kinh doanh trong ngành công nghiệp thực phẩm; có khả năng vận dụng những công cụ trong ra quyết định quản lý, phân tích công việc, áp dụng các kỹ thuật dự báo, hoạch định sản xuất và quản lý tồn kho.	PLO 02 (M)

STT	MỤC TIÊU	MÔ TẢ (*)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT (**)
2	MTHP 02	Học viên có khả năng tham gia xây dựng chiến lược tiếp thị, bán hàng và kinh doanh trong công nghệ thực phẩm.	PLO 02 (M)
3	MTHP 03	Có khả năng chịu trách nhiệm về những kết luận chuyên môn; thể hiện trách nhiệm với công việc và đạo đức nghề nghiệp	PLO 08 (L)

❖ **Ghi chú:**

- (*) Những kiến thức và kỹ năng 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	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	MÔ TẢ (*)
1	MTHP 01	CĐRMH 01.1	Trình bày được các vấn đề cơ bản của quản trị, các chức năng chính về quản trị như: hoạch định, tổ chức, lãnh đạo và kiểm soát các hoạt động kinh doanh.
		CĐRMH 01.2	Vận dụng được quy trình ra quyết định quản lý, quy trình thiết kế sản phẩm cụ thể, phân tích chi phí và giá thành trong công nghệ thực phẩm
2	MTHP 02	CĐRMH 02.1	Xây dựng được chiến lược kinh doanh và kế hoạch sản xuất thực phẩm, tiếp thị và bán hàng.
3	MTHP 03	CĐRMH 03.1	Có khả năng chịu trách nhiệm về những kết luận chuyên môn; thể hiện trách nhiệm với công việc và đạo đức nghề nghiệp

❖ **Ghi chú:**

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

VII. Nội dung chi tiết học phần:

STT	NỘI DUNG	PHÂN BỐ THỜI GIAN	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN
1	Chương 1: Các vấn đề cơ bản của quản trị	(3:0:6)	CĐRMH 01.1

STT	NỘI DUNG	PHÂN BỐ THỜI GIAN	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung: 1.1. Khái niệm và chức năng quản trị 1.2. Nhà quản trị, vai trò của nhà quản trị 1.3. Các kỹ năng cần thiết của nhà quản trị 1.4. Môi trường quản trị - Phương pháp giảng dạy: Diễn giảng, Q&A	(số tiết học trên lớp) 3 tiết	
	Các nội dung tự học ở nhà: Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên	(số tiết học ở nhà) 6 tiết	
2	Chương 2: Các chức năng chính về quản trị	(6:0:12)	CĐRMH 01.1
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung: 2.1 Chức năng hoạch định 2.2. Chức năng tổ chức 2.3. Chức năng điều khiển 2.4. Chức năng kiểm soát 2.5. Ra quyết định trong quản trị – Phương pháp giảng dạy: Diễn giảng, Q&A	(số tiết học trên lớp) 6 tiết	
	Các nội dung tự học ở nhà: Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên	(số tiết học ở nhà) 12 tiết	
3	Chương 3: Chiến lược kinh doanh và công nghệ thực phẩm	(6:0:18)	CĐRMH 01.2 CĐRMH 02.1 CĐRMH 03.1
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung: 3.1. Vai trò chiến lược của công nghệ thực phẩm 3.2. Kế hoạch kinh doanh Thực phẩm 3.3. Công nghệ và vị trí chiến lược 3.4. Xây dựng chiến lược công nghệ thực phẩm	(số tiết học trên lớp) 6 tiết	

STT	NỘI DUNG	PHÂN BỐ THỜI GIAN	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN
	– Phương pháp giảng dạy: Diễn giảng, Q&A, học viên thuyết trình		
	B. Các nội dung tự học ở nhà: Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên; chuẩn bị báo cáo thuyết trình	(số tiết học ở nhà) 12 tiết	
	Chương 4: Chức năng tiếp thị và bán hàng trong công nghệ thực phẩm	(9:0:18)	
4	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung: 4.1. Phân đoạn thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu và định vị trong công nghệ thực phẩm 4.2. Các quyết định về sản phẩm 4.3. Các quyết định về giá 4.4. Các quyết định về phân phối 4.5. Các quyết định về truyền thông – Phương pháp giảng dạy: Diễn giảng, đàm thoại, học viên thuyết trình	(số tiết học trên lớp) 9 tiết	CĐRMH 01.2 CĐRMH 02.1 CĐRMH 03.1
	B. Các nội dung tự học ở nhà: Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên; chuẩn bị báo cáo thuyết trình	(số tiết học ở nhà) 18 tiết	
	Chương 5: Quản trị sản xuất và điều hành trong công nghệ thực phẩm	(6:0:12)	
5	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung: 5.1. Sự quan trọng của quản lý sản xuất và tác nghiệp 5.2. Các quyết định về địa điểm trong công nghệ thực phẩm 5.3. Các quyết định về sản phẩm 5.4. Các quyết định về công nghệ 5.5. Các quyết định về thiết bị 5.6. Các chiến lược về hoạch định tổng hợp, lập lịch trình sản xuất, hoạch định tồn kho	(số tiết học trên lớp) 6 tiết	CĐRMH 01.2 CĐRMH 02.1 CĐRMH 03.1

STT	NỘI DUNG	PHÂN BỐ THỜI GIAN	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN
	– Phương pháp giảng dạy: Diễn giảng, Q&A, học viên thuyết trình		
	B. Các nội dung tự học ở nhà: Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên; chuẩn bị báo cáo thuyết trình	(số tiết học ở nhà) 12 tiết	

VIII. Tài liệu học tập

1. Sách, giáo trình, tài liệu chính:

[1]. Lưu Đan Thọ (2014), *Quản Trị Học Trong Xu Thế Hội Nhập*, NXB Tài Chính

[2]. Đồng Thị Thanh Phương (2008), *Quản trị sản xuất và dịch vụ*, NXB Thống kê.

2. Sách, tài liệu tham khảo:

[3]. Jay Haizer, Barry Render (2011), *Operations Management*, 10th Edition, Pearson.

[4]. Mike Lanigan (1992), *Engineers in Business the Principles of Management and Product Design*, Addison – Wesley Publishing Company.

[5]. Nigel Slack, Stuart Chambers and Robert Johnston (2010), *Operations management*, 6th Edition, Prentice-Hall.

[6]. S. Anil Kumar and N. Suresh (2008), *Production and Operations Management*, 2nd Edition, New Age International (P) Ltd.

IX. Nhiệm vụ người học

1. Dự lớp: Học viên tham dự lớp học đầy đủ, tham gia thảo luận xây dựng bài trên lớp

2. Bài tập: Học viên nghiêm túc thực hiện các yêu cầu của giảng viên đối với môn học

3. Chuẩn bị nội dung ở nhà: Chuẩn bị bài tập kỹ năng ở nhà để tự củng cố kiến thức cho bản thân

4. Khác (nếu có): Học viên nghiêm túc thực hiện bài kiểm tra giữa kỳ và bài thi kết thúc môn học; Học viên vi phạm quy chế thi sẽ bị xử lý theo quy định.

X. Phương pháp đánh giá học phần

1. Thang điểm đánh giá: 10 điểm

2. Hình thức và kế hoạch đánh giá:

STT	HÌNH THỨC	NỘI DUNG	THỜI ĐIỂM	CÔNG CỤ	TỶ LỆ (%)	CĐRMH
1.	Điểm quá trình					

STT	HÌNH THỨC	NỘI DUNG	THỜI ĐIỂM	CÔNG CỤ	TỶ LỆ (%)	CĐRMH
	Tham dự lớp		Toàn bộ thời gian	Điểm danh	10	CĐRMH 03.1
Báo cáo chuyên đề/tiểu luận						
2.	Báo cáo – Thuyết trình	Báo cáo kế hoạch sản xuất và kinh doanh một sản phẩm thực phẩm	15 tiết cuối môn học	Projector, màn chiếu, máy tính	40	CĐRMH 01.2 02.1 03.1
Thi cuối kỳ						
3.	Tự luận – Thi viết	Tất cả các chương	Kết thúc môn học	- Trình bày các nội dung đã được học. - Giải quyết câu hỏi tình huống	50	CĐRMH 01.1 01.2 02.1

Ghi chú:

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

3. Tiêu chí đánh giá bài thi/ kiểm tra

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

Tiêu chí đánh giá	Trọng số điểm (%)
Hình thức của báo cáo (word, ppt file)	20
Chất lượng nội dung bài viết	40
Kỹ năng thuyết trình, trả lời các câu hỏi	40

- Tiêu chí đánh giá bài thi cuối kỳ (Thang điểm 10)

Tiêu chí đánh giá	Trọng số điểm (%)
Câu hỏi cơ sở	60
Câu hỏi nâng cao, giải quyết tình huống	40

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