

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: CNTP521
- Số tín chỉ: 02

Phân bổ thời gian: 02 (2:0:4)

II. Thông tin giảng viên

- Giảng viên phụ trách chính: TS. Nguyễn Thị Thanh Bình
- 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

- **MTHP01: Mục tiêu về kiến thức**
- **MTHP02: Mục tiêu về kỹ năng**
- **MTHP03: Mục tiêu về thái độ**

STT	MỤC TIÊU	MÔ TẢ (*)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT (**)

1.	MTHP01	<p>Trang bị cho học viên những kiến thức 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.</p> <p>Vận dụng được những công cụ trong ra quyết định quản lý, phân tích công việc, định mức và đánh giá công việc; áp dụng các kỹ thuật dự báo, hoạch định nhu cầu vật tư và quản lý tồn kho... và ứng dụng các công cụ marketing trong marketing thực phẩm, thị trường thực phẩm, nghiên cứu thị trường...</p>	A1, A2, A3
2.	MTHP02	Học viên có khả năng tham gia xây dựng chiến lược tiếp thị, bán hàng và kinh doanh trong công nghệ thực phẩm, có khả năng truyền đạt cho mọi người, làm việc chủ động, sáng tạo.	A1, A2, A3, B1, B5
3.	MTHP03	Đào tạo học viên làm việc nhóm hiệu quả, tác phong chuyên nghiệp, tính kỷ luật cao.	C1, C2

❖ **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	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	MÔ TẢ (*)
1.	MTHP01	CĐRMH01.1: 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.	Học viên được trang bị những kiến thức về các vấn đề cơ bản trong quản trị kinh doanh, kế toán và tài chính.
		CĐRMH01.2: Vận dụng kiến thức cơ bản của quản trị kinh doanh để xây dựng chiến lược kinh doanh và chiến lược công nghệ thực phẩm, trong tiếp thị và bán hàng.	Học viên có thể xây dựng được chiến lược kinh doanh
		CĐRMH01.3: Hiểu rõ và vận dụng được quy trình ra quyết định quản lý, quy trình thiết kế sản phẩm cụ thể, tiếp cận quá trình quản lý sản xuất tác nghiệp.	Học viên có thể phân tích được chi phí và giá thành trong công nghệ thực phẩm

2.	MTHP02	CĐRMH02.1: Thiết kế và xây dựng các chiến lược kinh doanh (tiếp thị và bán hàng) trong công nghệ thực phẩm và truyền đạt kiến thức cho mọi người.	Học viên có khả năng xây dựng chiến lược kinh doanh và có khả năng truyền đạt.
		CĐRMH02.2: Trao đổi với các chuyên gia CEO, CFO đến từ các công ty, tập đoàn sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	Học viên có khả năng làm việc chủ động, sáng tạo trong tập thể đa lĩnh vực.
3.	MTHP03	CĐRMH03.1: Thực tập tình huống tại các bộ phận chức năng của các công ty, nhà máy sản xuất thực phẩm (Bộ phận sản xuất, R&D, Marketing, Bán hàng, Tài chính kế toán).	Học viên được đào tạo làm việc theo nhóm, có tinh thần trách nhiệm, và đạo đức nghề nghiệp, tác phong chuyên nghiệp.
		CĐRMH03.2: Thể hiện tác phong làm việc chuyên nghiệp, tính kỷ luật.	

❖ **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:

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)	CĐRMH01.1
	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, đàm thoại	<i>(số tiết học trên lớp)</i> 3 tiết	
	Các nội dung tự học ở nhà: Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên	<i>(số tiết học ở nhà)</i> 6 tiết	
2	Chương 2:	(6:0:12)	
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung:	<i>(số tiết học trên lớp)</i>	

	<p>2.1 Chức năng hoạch định</p> <p>2.2. Chức năng tổ chức</p> <p>2.3. Chức năng điều khiển</p> <p>2.4. Chức năng kiểm soát</p> <p>2.5. Ra quyết định trong quản trị</p> <p>– Phương pháp giảng dạy: Diễn giảng, đàm thoại</p>	6 tiết	<p>CĐRMH01.1</p> <p>CĐRMH01.2</p> <p>CĐRMH02.1</p> <p>CĐRMH02.2</p> <p>CĐRMH03.1</p> <p>CĐRMH03.2</p>
	<p>Các nội dung tự học ở nhà:</p> <p>Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên</p>	<p><i>(số tiết học ở nhà)</i></p> <p>12 tiết</p>	
3	<p>Chương 3: Chiến lược kinh doanh và công nghệ thực phẩm</p>	(6:0:18)	
	<p>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</p> <p>– Nội dung:</p> <p>3.1. Vai trò chiến lược của công nghệ thực phẩm</p> <p>3.2. Kế hoạch kinh doanh Thực phẩm</p> <p>3.3. Công nghệ và vị trí chiến lược</p> <p>3.4. Xây dựng chiến lược công nghệ thực phẩm</p> <p>– Phương pháp giảng dạy: Diễn giảng, đàm thoại, học viên thuyết trình</p>	<p><i>(số tiết học trên lớp)</i></p> <p>6 tiết</p>	<p>CĐRMH01.1</p> <p>CĐRMH01.2</p> <p>CĐRMH01.3</p>
	<p>B. Các nội dung tự học ở nhà:</p> <p>Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên</p>	<p><i>(số tiết học ở nhà)</i></p> <p>12 tiết</p>	
4	<p>Chương 4: Chức năng tiếp thị và bán hàng trong công nghệ thực phẩm</p>	(9:0:18)	
	<p>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</p> <p>– Nội dung:</p> <p>4.1. Phân đoạn thị trường, lựa chọn thị trường mục tiêu và định vị trong công nghệ thực phẩm</p> <p>4.2. Các quyết định về sản phẩm</p> <p>4.3. Các quyết định về giá</p> <p>4.4. Các quyết định về phân phối</p>	<p><i>(số tiết học trên lớp)</i></p> <p>9 tiết</p>	<p>CĐRMH01.1</p> <p>CĐRMH01.2</p> <p>CĐRMH01.3</p> <p>CĐRMH02.1</p> <p>CĐRMH02.2</p>

	<p>4.5. Các quyết định về truyền thông</p> <p>– Phương pháp giảng dạy: Diễn giảng, đàm thoại, học viên thuyết trình</p>		
	<p>B. Các nội dung tự học ở nhà:</p> <p>Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên</p>	<p>(số tiết học ở nhà)</p> <p>18 tiết</p>	
5	<p>Chương 5: Quản trị sản xuất và điều hành trong công nghệ thực phẩm</p>	<p>(6:0:12)</p>	CĐRMH01.1
	<p>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</p> <p>– Nội dung:</p> <p>5.1. Sự quan trọng của quản lý sản xuất và tác nghiệp</p> <p>5.2. Các quyết định về địa điểm trong công nghệ thực phẩm</p> <p>5.3. Các quyết định về sản phẩm</p> <p>5.4. Các quyết định về công nghệ</p> <p>5.5. Các quyết định về thiết bị</p> <p>5.6. Các chiến lược về hoạch định tổng hợp, lập lịch trình sản xuất, hoạch định tồn kho</p> <p>– Phương pháp giảng dạy: Diễn giảng, đàm thoại</p>	<p>(số tiết học trên lớp)</p> <p>6 tiết</p>	
	<p>B. Các nội dung tự học ở nhà:</p> <p>Học viên đọc thêm các tài liệu liên quan đến nội dung trên</p>	<p>(số tiết học ở nhà)</p> <p>12 tiết</p>	

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.
2. Hình thức và kế hoạch đánh giá:

[1] Để hoàn tất môn học, học viên phải “đạt”:

- + Điểm tổng kết môn học $\geq 5,0$ (năm) điểm theo thang điểm 10,0 (mười);
- + Thực hiện đầy đủ các yêu cầu đánh giá môn học theo trọng số (%) của các điểm thành phần như sau:

- Điểm quá trình: ----- chiếm 10% (a)
 - Điểm kiểm tra giữa kỳ: ----- chiếm 30% (b)
 - Điểm thi cuối kỳ: ----- chiếm 60% (c)
 - Điểm tổng kết môn học: ----- (a) + (b) + (c) = 100%
- Trong đó: ----- (a) + (b) $\leq 50\%$ và (c) $\geq 50\%$

[2] Hình thức, nội dung, thời lượng và tiêu chí chấm điểm của các bài thi:

STT	HÌNH THỨC	NỘI DUNG	THỜI LƯỢNG	TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ	TỶ LỆ (%)
1.	Kiểm tra giữa kỳ				30%
	Báo cáo tiểu luận	- Thực tập tình huống tại các bộ phận chức năng của các công ty, nhà máy sản xuất thực phẩm (Bộ phận sản xuất, R&D, Marketing, Bán hàng, Tài chính kế toán). - Trao đổi với các chuyên gia CEO, CFO đến từ các công ty, tập đoàn sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	30 phút mỗi nhóm	- Hiểu, trình bày được phân lý thuyết - Vận dụng phân lý thuyết để giải quyết tình huống cụ thể	20% 10%
2.	Thi cuối kỳ				60%

	Tự luận	Các nội dung trong học phần	120 phút	<ul style="list-style-type: none"> - Hiểu, trình bày được phần lý thuyết 30% - Vận dụng phần lý thuyết để giải quyết tình huống cụ thể 20% - Phân tích được ý nghĩa, cơ sở phù hợp, chính xác 5% - Tính sáng tạo: thể hiện ý tưởng riêng của học viên trong phần trả lời 5% 	
--	---------	-----------------------------	----------	---	--

❖ **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)