

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Quản lý nhà máy thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Management for Food Factory

Mã học phần: 0101100876

Mã tự quản: 05200149

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính chuyên sâu **Loại học phần:** Bắt buộc

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

Số tín chỉ: 2(2,0,4)

Phân bố thời gian:

- Tổng số tiết : 90 tiết
- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số tiết tự học : 60 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần học trước: Không;
- Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Nguyễn Hữu Quyền	quyennh@fst.edu.vn	Khoa CNTP-HUFI
2.	TS. Phan Thế Duy	duypt@fst.edu.vn	Khoa CNTP-HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Quản lý cho kỹ sư” trang bị cho người học vai trò, nhiệm vụ, chức năng của người kỹ sư trong thời đại mới, cung cấp một số kiến thức và công cụ cần thiết để người kỹ sư thực hiện các hoạt động quản lý. Học phần này cung cấp các mô hình toán áp dụng để ra quyết định, một kỹ năng quan trọng của kỹ sư để giải quyết các vấn đề về sản xuất, đáp ứng nhu cầu xã hội, và các yếu tố cần thiết trong quản lý tài chính kế toán, quản lý sản xuất, quản lý dự án, quản lý con người. Bên cạnh đó, các công cụ quản lý hiệu quả được hướng dẫn để áp dụng.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Phân tích được kiến thức cơ bản về quản lý, điều hành hoạt động chuyên môn về công nghệ thực phẩm nâng cao vai trò của người kỹ sư	PLO5.1	4
G2	Áp dụng chính xác kỹ năng giải quyết các vấn đề liên quan đến quy trình chế biến, sản xuất thực phẩm	PLO6.2, PLO6.3	3

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G3	Áp dụng thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm với góc độ của nhà quản lý	PLO8.2	4
G4	Áp dụng thành thạo khả năng lãnh đạo, hợp tác làm việc nhóm, hợp tác đa ngành và đa văn hóa	PLO9.1, PLO9.2	4
G5	Áp dụng thành thạo khả năng truyền đạt vấn đề khi học tập học phần quản lý kỹ sư một cách thành thạo	PLO10.1, PLO10.2	4
G6	Phân tích được xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp, xã hội liên quan đến công nghệ thực phẩm để làm việc độc lập và hợp tác thiết thực trong những điều kiện khác nhau	PLO12.1, PLO12.2, PLO12.3	4
G7	Thực hiện tự định hướng để đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp (ý thức kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm), các vấn đề về an toàn lao động và các vấn đề về an toàn vệ sinh thực phẩm	PLO14.1, PLO14.2, PLO14.3	4
G8	Áp dụng được kỹ năng hình thành ý tưởng, thiết kế, phát triển thiết bị, quá trình, quy trình sản xuất theo yêu cầu thực tế trong suốt quá trình học tập học phần quản lý kỹ sư	PLO15.1	4

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực
G1	CLO1	Phân tích được các kiến thức về quản lý và điều hành hoạt động chuyên môn các quá trình trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm	4
G2	CLO2.1	Áp dụng chính xác kỹ năng xác định, phân tích các vấn đề liên quan trong công nghệ chế biến thực phẩm	3
	CLO2.2	Áp dụng chính xác khả năng đề xuất biện pháp điều khiển và kiểm soát các vấn đề trong công nghệ chế biến thực phẩm	3
G3	CLO3	Áp dụng thành thạo kỹ năng phản biện về các vấn đề liên quan đến công nghệ thực phẩm	4
G4	CLO4.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng lãnh đạo và hợp tác làm việc nhóm khi học tập học phần quản lý kỹ sư	4
	CLO4.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng làm việc, hợp tác đa ngành và đa văn hóa trong lĩnh vực công nghệ thực phẩm	3
G5	CLO5.1	Áp dụng thành thạo kỹ năng trình bày thành thạo các vấn đề kỹ thuật liên quan đến quá trình quản lý của người kỹ sư bằng văn bản	4
	CLO5.2	Áp dụng thành thạo kỹ năng thuyết trình, vấn đáp thành thạo các vấn đề kỹ thuật liên quan đến sự quản lý của người kỹ sư trong công nghệ thực phẩm	4

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực
G6	CLO6.1	Lên kế hoạch được một cách hợp lý để làm việc và học tập học phần quản lý kỹ sư	4
	CLO6.2	Xác định được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng	4
	CLO6.3	Xác định được bối cảnh, văn hóa doanh nghiệp để tham gia làm việc	3
G7	CLO7.1	Thực hiện các chuẩn mực đạo đức như yêu cầu về sự trung thực, khách quan trong học tập	4
	CLO7.2	Thực hiện tự định hướng các qui định tiêu chuẩn chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm khi tham gia thực hiện học phần quản lý kỹ sư	3
G8	CLO8	Áp dụng thành thạo phân tích được thực trạng hoạt động để xác định vấn đề cần cải thiện trong quá trình quản lý	4

(*). Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ)..

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)			
			Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Phần 1: Ra quyết định	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7.1, CLO7.2, CLO7.3, CLO8	30	10	0	20
2.	Phần 2: Quản lý sản xuất	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7.1, CLO7.2, CLO7.3, CLO8	15	5	0	10
3.	Phần 3: Quản lý chất lượng	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7.1, CLO7.2, CLO7.3, CLO8	15	5	0	10
4.	Phần 4: Quản lý tiếp thị	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7.1, CLO7.2, CLO7.3, CLO8	15	5	0	10
5.	Phần 5: Quản lý dự án	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7.1, CLO7.2,	15	5	0	10

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)			
			Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
		CLO7.3, CLO8				
Tổng			90	30	0	60

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Phần 1: Ra quyết định

- 1.1. Giới thiệu về chức năng Quản lý cho kỹ sư
 - 1.1.1. Kỹ sư là ai
 - 1.1.2. Các chức năng của người Kỹ sư
 - 1.1.3. Vai trò, phẩm chất, chuyên môn của người kỹ sư
 - 1.1.4. Công tác kỹ sư
 - 1.1.5. Năng lực của người kỹ sư
 - 1.1.6. Môi trường hoạt động của người kỹ sư
- 1.2. Giới thiệu về Ra quyết định trong quản lý
- 1.3. Các loại ra quyết định trong quản lý
- 1.4. Quá trình ra quyết định
 - 1.4.1. Các bước của bài toán ra quyết định
 - 1.4.2. Bài toán ra quyết định
- 1.5. Ra quyết định trong điều kiện rủi ro
 - 1.5.1. Phương pháp lập bảng quyết định
 - 1.5.2. Phương pháp cây quyết định
- 1.6. Ra quyết định trong điều kiện không chắc chắn
 - 1.6.1. Mô hình Maximax
 - 1.6.2. Mô hình Maximin
 - 1.6.3. Mô hình đồng đều ngẫu nhiên
 - 1.6.4. Mô hình Harwics – Trung bình có trọng số
 - 1.6.5. Mô hình Minimax
- 1.7. Ra quyết định theo mô hình toán trong phương pháp định lượng
 - 1.7.1. Khái niệm chung về PPĐL trong quản lý
 - 1.7.2. Quy hoạch tuyến tính
 - 1.7.3. Ra quyết định đa yếu tố
 - 1.7.4. Ra quyết định theo lý thuyết độ hữu ích

Phần 2: Quản lý sản xuất

- 2.1. Người kỹ sư là cán bộ trực tiếp trong sản xuất

- 2.2. Người kỹ sư là cán bộ gián tiếp trong sản xuất
- 2.3. Tổ chức sản xuất
 - 2.3.1. Khái niệm
 - 2.3.2. Cân đối dây chuyền sản xuất
 - 2.3.3. Các bước cần thực hiện khi cân đối dây chuyền
 - 2.3.4. Đánh giá tính cân đối của dây chuyền
 - 2.3.5. Xác định nhịp dây chuyền mục tiêu
 - 2.3.6. Những phương thức phối hợp bước công việc
- 2.4. Nghiên cứu và phát triển sản xuất

Phần 3: Quản lý chất lượng

- 3.1. Nhóm chất lượng
- 3.2. Hệ thống quản lý chất lượng
 - 3.2.1. Các khái niệm
 - 3.2.2. Các nguyên tắc của hệ thống quản lý chất lượng
 - 3.2.3. Nguyên tắc ra quyết định – Bộ phận QA
- 3.3. Biểu đồ phân bố tần số
- 3.4. Biểu đồ Pareto
- 3.5. Biểu đồ nhân quả

Phần 4: Quản lý tiếp thị

- 4.1. Khái niệm chung.
- 4.2. Nhận dạng nhu cầu của khách hàng và cơ hội tiếp thị
 - 4.2.1. Nhu cầu và Thỏa mãn nhu cầu
 - 4.2.2. Hành vi mua
 - 4.2.3. Phân khúc thị trường
- 4.3. Tạo ra giá trị sản phẩm
 - 4.3.1. Sản phẩm
 - 4.3.2. Phân phối
 - 4.3.3. Truyền thông và giá trị tiếp thị
- 4.4. Công việc Marketing
- 4.5. Công việc Sale

Phần 5: Quản lý dự án

- 5.1. Đặc tính của một dự án
- 5.2. Giới thiệu về Quản lý dự án
- 5.3. Giới thiệu về nhà quản lý dự án

5.4. Các công cụ hoạch định và lập tiến độ dự án

5.5. Phân bổ nguồn lực

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

– Thang điểm đánh giá: 10/10

– Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric
Quá trình			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO6.1, CLO7.1	10	Số I.1_05
Thảo luận nhóm	Suốt quá trình học	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7.1, CLO7.2, CLO7.3, CLO8	10	Số I.2_05
<i>Bài tập:</i> Sinh viên được giao các đề tài vào buổi đầu tiên của môn học. Sinh viên tìm hiểu tài liệu, viết và chuẩn bị bài tập nhóm. Sinh viên thuyết trình vào các buổi học theo yêu cầu của giáo viên.	Suốt quá trình học	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7.1, CLO7.2, CLO7.3, CLO8	30	Số I.3_05; I.4_05; I.5_05; I.6_05
Thi cuối kỳ			50	
Nội dung bao quát tất cả các nội dung của học phần. Thời gian làm bài 60 phút	Sau khi kết thúc học phần	CLO1, CLO2.1, CLO2.2, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6.1, CLO6.2, CLO6.3, CLO7.1, CLO7.2, CLO7.3, CLO8		Theo thang điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Khoa Công nghệ Thực phẩm, *Bài giảng Quản lý cho kỹ sư*, Trường Đại học Công nghiệp Thực phẩm Tp. Hồ Chí Minh, 2020.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1]. Lê Minh Ngọc, Phạm Quý Đức, *Bài giảng môn học Công tác kỹ sư*, Trường Đại học Bách Khoa - Đại học Quốc gia Tp. Hồ Chí Minh, 2005.

[2]. Lê Quang Huy, *Kỹ năng và nghệ thuật thuyết trình*, Nhà xuất bản Trẻ Tp. Hồ Chí Minh, 1987.

[3]. Anonymous, *Risk Management Needed for Structural Engineers*, Principal's Report; 06,4, ProQuest Central, 2006.

[4]. Daniel L. Babcock, *Managing Engineering and Technology-An Introduction to Management for Engineers* (2nd ed.), Prentice Hall, 1996.

[5]. Duyen Q. Nguyen. *The essential skills and attributes of an engineer: A comparative study of Academic, industry personnel and engineering students*, Monash University, Australia, 1998.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập;
- + Giảng viên cung cấp trước các tài liệu học tập cho sinh viên;
- + 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 cung cấp trên các công cụ hỗ trợ lớp học;
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu; Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học ngành Công nghệ thực phẩm, ngành Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm từ khóa 11DH;
- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy;
- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;
- Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 3

Ngày phê duyệt: 28/08/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Nguyễn Hữu Quyền

Phan Thế Duy