QUẢN TRỊ THỰC PHẨM
FOOD MANAGEMENT

GIỚI THIỆU CHUNG

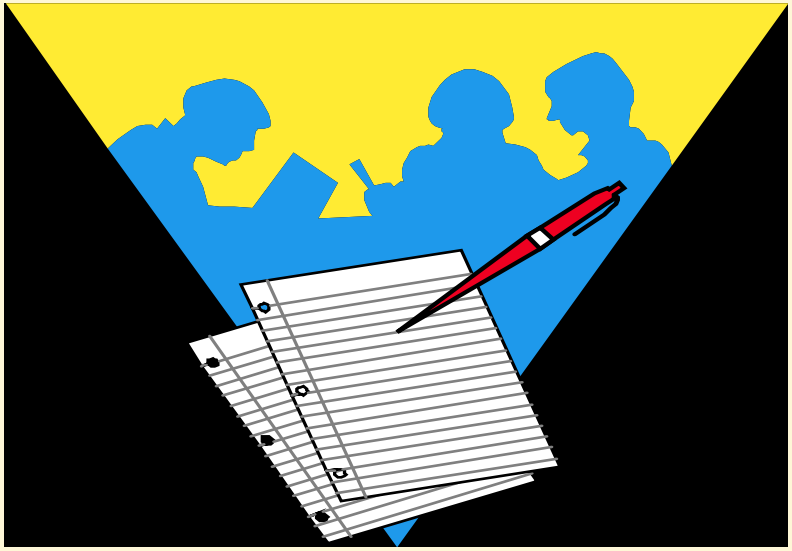
- **Tên và mã môn học:** 2105461 – Quản Trị Thực phẩm – Food Management
- **Số tín chỉ**

Tổng số tín chỉ: 2 Lý thuyết: 2

Thực hành: 0 Tự học: 4

YOUR EXPECTATION?

- ……..
- ……..
- ……..
- ……..



GIỚI THIỆU CHUNG

- ***Mô tả môn học***

  Cung cấp cho sinh viên các kiến thức về quản trị thực phẩm để sinh viên có thể tham gia hoạch định chính sách tổ chức quản lý mọi khâu thuộc chuỗi cung ứng TP toàn cầu.

- ***Môn học trước/Môn song hành***

  Môn học trước: Đảm bảo chất lượng và Luật thực phẩm

  Môn song hành: Các môn CNTP

- ***Yêu cầu khác:*** Môn học tự chọn

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Nội dung cơ bản của môn học**
- Tổng quan về Quản trị thực phẩm
- Quản trị thực phẩm theo chuỗi giá trị
- Quản trị sản phẩm thực phẩm
- Hệ thống truy xuất và nhận diện thương hiệu
- Đánh giá Chuỗi cung ứng thực phẩm

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Nội dung cơ bản của môn học**
- Tổng quan về Quản trị thực phẩm
  - Thực phẩm
  - Chuỗi cung ứng thực phẩm
  - Quản trị thực phẩm
  - Các lĩnh vực cần quan tâm

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Nội dung cơ bản của môn học**
- Quản trị thực phẩm theo chuỗi giá trị
  - Chiến lược quản trị chuỗi thực phẩm
  - Quản trị nguồn nguyên liệu
  - Quản lý sản xuất và vận hành
  - Marketing thực phẩm
  - Quản trị chuỗi phân phối
  - Quản trị tiêu dùng thực phẩm

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Nội dung cơ bản của môn học**
- Quản trị sản phẩm thực phẩm
  - Đánh giá chất lượng sản phẩm thực phẩm
  - Công bố chất lượng thực phẩm
- Hệ thống truy xuất và nhận diện thương hiệu
- Đánh giá Chuỗi cung ứng thực phẩm

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Sách sử dụng**

  [1]. Pieternel A. Luning and et al.. **Food Quality Management**. Wageningen Academic Publishers Books, 2009.

  [2]. John Cousins, David Foskett and Andrew Pennington. **Food and Beverage Management**. 3rd edition, Goodfellow Publishers, 2011.

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Tài liệu tham khảo**

  [1]. Dawei Lu. **Fundamentals of Supply Chain Management.** Ventus Publishing ApS. 2011

  [2]. M.A. Bourlakis, P.W.H. Weightman. **Food Supply Chain Management.** Wiley Blackwell. 2004.

  [3]. Các tài liệu khác do giảng viên yêu cầu tham khảo

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Một số trang web liên quan đến môn học**

  [1]. www.globalgap.org

  [2]. www.brc.org

  [3]. www.bapcertification.org

  [4]. www.asc.org

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Chuẩn đầu ra của môn học**

1. Trình bày được các khái niệm về thực phẩm, chuỗi thực phẩm, quản trị thực phẩm và các xu hướng quản trị thực phẩm hiện nay trên thế giới.
2. Phân tích được các yêu cầu cơ bản trong quản trị chuỗi thực phẩm bền vững.
3. Nắm được qui trình công bố chất lượng sản phẩm thực phẩm.

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Chuẩn đầu ra của môn học**

4. Đề xuất được kế hoạch và phương pháp thiết lập hệ thống truy xuất cho một sản phẩm cụ thể
5. Hiểu được một số tiêu chuẩn hệ thống quản trị thực phẩm theo chuỗi như GLOBAL GAP, VIETGAP, BAP, ASC

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Đánh giá môn học**

Phương pháp đánh giá	**Tỷ trọng, %**
Kiểm tra giữa kỳ	30
Bài tập về nhà	10
Tiểu luận	10
Kiểm tra cuối kỳ	50

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Đánh giá môn học**

1. Trình bày được các khái niệm về thực phẩm, chuỗi thực phẩm, quản trị thực phẩm và các xu hướng quản trị thực phẩm hiện nay trên thế giới. - Kiểm tra giữa kỳ
2. Phân tích được các yêu cầu cơ bản trong quản trị chuỗi thực phẩm bền vững. - Kiểm tra giữa kỳ + Kiểm tra cuối kỳ
3. Nắm được qui trình công bố chất lượng sản phẩm thực phẩm. - Bài tập nhóm

GIỚI THIỆU CHUNG

- **Đánh giá môn học**

4. Đề xuất được kế hoạch và phương pháp thiết lập hệ thống truy xuất cho một sản phẩm cụ thể. Kiểm tra cuối kỳ + Bài tập nhóm

5. Hiểu được một số tiêu chuẩn hệ thống quản trị thực phẩm theo chuỗi như GLOBAL GAP, VIETGAP, BAP, ASC. - Tiểu luận

THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

EMAIL:

nguyenthithanhbinh@iuh.edu.vn

thanhbinhfood@gmail.com

WEBSITE:

http://ibf.iuh.edu.vn/nguyen-thi-thanh-binh/

LỊCH GẶP SINH VIÊN:

- Sáng thứ 4 và chiều thứ 6 hàng tuần tại văn phòng bộ môn CNTP, F4.7

FOOD QUALITY ASSURANCE AND FOOD LEGISLATION – A REVIEW

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

