

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Phát triển sản phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Food product development

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101003683

Mã tự quản: 05200023

Thuộc khối kiến thức: Chuyên ngành

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Trung tâm ứng dụng và chuyển giao công nghệ thực phẩm - Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2 (2,0)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không
- Học phần trước: Hóa học thực phẩm (0101001863), Công nghệ chế biến thực phẩm (0101100873), Kỹ thuật thực phẩm 1 (Biến đổi cơ học và phân riêng vật lý) (0101102135), Kỹ thuật thực phẩm 2 (Truyền nhiệt trong CNTP) (0101102018), Kỹ thuật thực phẩm 3 (Truyền khối trong CNTP) (0101102136), Công nghệ bao bì, đóng gói thực phẩm (0101000687)
- Học phần song hành: không.

Hình thức giảng dạy: ☐ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☒ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS. Nguyễn Phú Đức	ducnp@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
2.	PGS.TS. Lê Thị Hồng Ánh	anhlth@fst.edu.vn	BGH - HUIT
3.	PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy	duyldn@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
4.	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	nguyenndt@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
5.	TS. Nguyễn Công Bình	binhnc@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
6.	TS. Đinh Hữu Đông	dongdh@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
7.	TS. Huỳnh Thị Lê Dung	dunghtl@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT
8.	ThS. Mạc Xuân Hòa	hoamx@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Phát triển sản phẩm (PTSP)” thuộc khối kiến thức chuyên ngành, là học phần làm nền tảng cho các học phần đồ án, khoá luận tốt nghiệp theo hướng thực hiện dự án PTSP. Học phần này trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về hoạt động PTSP thực phẩm trong doanh nghiệp, bao gồm các hoạt động cơ bản của quy trình PTSP, các yếu tố then chốt để thực hiện hiệu quả hoạt động PTSP và các kỹ năng cơ bản trong việc xác định cơ hội thị trường; phát triển ý tưởng; nghiên cứu và phân tích thị trường; nghiên cứu và phân tích công nghệ; phân tích và quản lý rủi ro; lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm sản phẩm nhằm đáp ứng mục tiêu của hoạt động hoặc dự án PTSP.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần		Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO2.2	CLO1	CLO1.1	Trình bày lại kiến thức PTSP, công nghệ thực phẩm trong hoạt động hoặc dự án PTSP thực phẩm	C2
		CLO1.2	Áp dụng kiến thức, thông tin về thị trường, người tiêu dùng & công nghệ thực phẩm để liệt kê & xác định ưu, nhược điểm của các ý tưởng sản phẩm, giải pháp công nghệ trong dự án PTSP	C3
PLO3.3	CLO2		Thể hiện đúng các kỹ năng tìm kiếm thông tin, phân tích và lập luận để đề xuất các giải pháp kỹ thuật, công nghệ khả thi trên cơ sở cân nhắc các yếu tố ưu tiên, đánh đổi và hài hoà trong dự án PTSP	P3
PLO8.2	CLO3		Xác định được bối cảnh xã hội để thực hiện dự án PTSP, bao gồm phát triển ý tưởng, yêu cầu chất lượng; lập luận, lựa chọn giải pháp nhằm tạo ra sản phẩm đáp ứng nhu cầu của xã hội hoặc khởi nghiệp	R2

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1	Giới thiệu chung về hoạt động PTSP	CLO1.2	4	0	8
2	Các yếu tố ảnh hưởng đến sự thành công và thất bại trong hoạt động PTSP	CLO1.2	2	0	4
3	Vai trò của các bộ phận chức năng trong hoạt động PTSP	CLO1.2	1	0	2
4	Công nghệ trong hoạt động PTSP	CLO1.2	1	0	2
5	Người tiêu dùng trong hoạt động PTSP	CLO1.1, CLO1.2, CLO3,	4	0	8
6	Quy trình PTSP	CLO1.1, CLO1.2, CLO2, CLO3	18	0	36
Tổng			30	0	60

5.2. Nội dung chi tiết

Chương 1: Giới thiệu chung về hoạt động PTSP

- 1.1. Giới thiệu về hoạt động PTSP
- 1.2. Khái niệm sản phẩm thực phẩm và sản phẩm mới
- 1.3. Các hoạt động đổi mới, sáng tạo
- 1.4. Các định nghĩa về hoạt động PTSP
- 1.5. Sự kế thừa và chọn lọc trong hoạt động PTSP
- 1.6. Sự phân nhóm thực phẩm và hệ thống thực phẩm
- 1.7. Platform sản phẩm
- 1.8. Các cấp độ trong hoạt động PTSP
- 1.9. Tầm quan trọng của hoạt động PTSP

- 1.10. Vòng đời sản phẩm
- 1.10.1. Giai đoạn thâm nhập
- 1.10.2. Giai đoạn phát triển
- 1.10.3. Giai đoạn bão hòa
- 1.10.4. Giai đoạn suy thoái

Chương 2. Các yếu tố ảnh hưởng đến sự thành công và thất bại trong hoạt động PTSP

- 2.1. Các yếu tố chính dẫn đến thất bại trong hoạt động PTSP
 - 2.1.1. Lập kế hoạch kém
 - 2.1.2. Sự quản lý kém hiệu quả
 - 2.1.3. Khái niệm sản phẩm (product concept) nghèo nàn
 - 2.1.4. Sự thực thi kém hiệu quả
- 2.2. Các yếu tố quan trọng đóng góp cho sự thành công
- 2.3. Đo lường sự thành công và thất bại của sản phẩm
 - 2.3.1. Sự thành công của sản phẩm riêng biệt
 - 2.3.2. Sự thành công của dự án PTSP
 - 2.3.3. Sự thành công của chương trình PTSP

Chương 3. Vai trò của các bộ phận chức năng trong hoạt động PTSP

- 3.1. Giới thiệu
- 3.2. Xác định vai trò của các chức năng
 - 3.2.1. Vai trò của bộ phận Marketing
 - 3.2.2. Vai trò của bộ phận R&D
 - 3.2.3. Vai trò của bộ phận sản xuất
 - 3.2.4. Vai trò của bộ phận bao bì
 - 3.2.5. Vai trò của bộ phận phân phối
 - 3.2.6. Vai trò của bộ phận công nghệ thông tin
 - 3.2.7. Vai trò của các bộ phận khác
 - 3.2.8. Vai trò của cấp quản lý, điều hành

Chương 4. Công nghệ trong hoạt động PTSP

- 4.1. Kiến thức, thông tin công nghệ trong hoạt động PTSP
- 4.2. Nguồn lực công nghệ bên trong doanh nghiệp
- 4.3. Sự chuyển dịch và tích lũy kiến thức PTSP trong doanh nghiệp
- 4.4. Nguồn lực công nghệ từ bên ngoài
- 4.5. Hoạt động rà soát và đánh giá công nghệ trong doanh nghiệp

Chương 5. Người tiêu dùng trong hoạt động PTSP

- 5.1. Khái niệm về người tiêu dùng
- 5.2. Vai trò của người tiêu dùng trong hoạt động PTSP
- 5.3. Sự tích hợp nhu cầu và mong muốn của người tiêu dùng trong hoạt động PTSP
- 5.4. Nhu cầu và mong muốn các thuộc tính cảm quan trong hoạt động PTSP

Chương 6. Quy trình PTSP

- 6.1. Xây dựng chiến lược sản phẩm
 - 6.1.1. Định nghĩa dự án
 - 6.1.2. Phát triển khái niệm sản phẩm (product concept)
 - 6.1.3. Xây dựng bản mô tả sản phẩm
 - 6.1.4. Xây dựng bản thông số thiết kế sản phẩm
 - 6.1.5. Lập kế hoạch dự án
 - 6.1.6. Vai trò của các bộ phận chức năng trong giai đoạn xây dựng chiến lược sản phẩm và thiết kế sản phẩm
- 6.2. Thiết kế sản phẩm và phát triển quy trình sản xuất
 - 6.2.1. Quy trình thiết kế sản phẩm và phát triển quy trình sản xuất.
 - 6.2.2. Các yếu tố quan trọng trong giai đoạn thiết kế sản phẩm và phát triển quy trình sản xuất.
 - 6.2.3. Các kết luận quan trọng cho giai đoạn thiết kế sản phẩm và phát triển quy trình sản xuất
- 6.3. Thương mại hóa sản phẩm
 - 6.3.1. Thiết lập hoạt động thương mại hóa
 - 6.3.2. Hoạt động thiết kế cho thương mại hóa
 - 6.3.3. Hoạt động thử nghiệm
 - 6.3.4. Sự tích hợp hoàn thiện
- 6.4. Tung và đánh giá sản phẩm
 - 6.4.1. Tung sản phẩm
 - 6.4.2. Đánh giá và kiểm soát trong giai đoạn tung sản phẩm

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
		CLO1.1 CLO1.2	CLO2		CLO3
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, ghi nhớ và đặt câu hỏi	x			
Minh họa	Quan sát, ghi chép, đặt câu hỏi	x			
Vấn đáp	Vấn đáp	x			
Hướng dẫn hoạt động thuyết trình và phản biện nội dung thuyết trình (bài tập tiểu luận nhóm)	Tìm và sàng lọc thông tin, thảo luận nhóm, làm báo cáo, thuyết trình & phản biện nội dung thuyết trình.	x	x		
Hướng dẫn thực hiện và giải đáp câu hỏi về bài tập tình huống (bài tập dự án cá nhân)	Tìm và sàng lọc thông tin, trình bày bài tập một cách độc lập.	x	x		x

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
QUÁ TRÌNH				
Chuyên cần	Suốt quá trình học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	5	Rubrics_Danh gia QT_PTSP
Hoạt động nhóm	Suốt quá trình học	Không đánh giá chuẩn đầu ra	5	Rubrics_Danh gia QT_PTSP
Bài tập dự án PTSP (bài tập cá nhân) SV thực hiện (lý thuyết, ở nhà) bài tập dự án PTSP giả định theo nội dung yêu cầu của	Kết thúc hoặc gần kết thúc học phần (tùy theo yêu cầu hợp lý của GVGD)	CLO1.2, CLO2, CLO3	20	Rubrics_Danh gia QT_PTSP

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
GVGD (nội dung bài tập sử dụng chung cho tất cả GVGD học phần) (trong bài tập, SV được yêu cầu viết 01 mục nội dung được tham khảo từ tài liệu tiếng Anh)				
Bài tập tiểu luận PTSP (bài tập nhóm) SV tìm hiểu tài liệu, tổng hợp, trích dẫn & viết bài tập tiểu luận nhóm & thuyết trình theo yêu cầu của GVGD (nếu có) về nội dung liên quan PTSP (trong bài tập, SV được khuyến khích hoặc bắt buộc tham khảo một số nội dung từ tài liệu tiếng Anh)	Kết thúc hoặc gần kết thúc học phần (tuỳ theo yêu cầu hợp lý của GVGD)	CLO1.1, CLO1.2, CLO2	20	Rubrics_Danh gia QT_PTSP
Thi cuối kỳ			50	
Nội dung câu hỏi thi cuối kỳ bao quát tất cả các nội dung của học phần CLO1.2: 100% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1		Theo thang điểm của bài thi TNKQ

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1]. Lê Thị Hồng Ánh, Nguyễn Phú Đức, *Giáo trình phát triển sản phẩm thực phẩm*, NXB Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, 2024.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1]. Fadi Aramouni, Kathryn Deschenes, *Methodes for Food Product Development*, DEStech Publication Inc, 2015.

[2] Kate Gibert and Ken Prusa, *Food Product Development Product Lab Manual*, Iowa State University Digital Press Ames, Iowa, 2021.

[3]. Mary Earle, Richard Earle & Allan Anderson, *Food product development*, CRC Press LLC Woodhead Publishing Limited, 2001.

[4]. Robin Karol và Beebe Nelson, *New product development for Dummies*, Wiley Publishing, 2011.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- “Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết”
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + 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 giảng viên cung cấp.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo đại học ngành Công nghệ thực phẩm, từ Khoá 15ĐH, năm học 2024-2025;
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của người học;
- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần;
- Người học: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

11. PHÊ DUYỆT

☒ Phê duyệt lần đầu

☐ Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/8/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoan
Duy

Nguyễn Phú Đức

Nguyễn Phú Đức

