

# ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

## 1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

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

**Tên học phần (tiếng Anh):** Food product development

**Mã học phần:** 0101003683

**Mã tự quản:** 05200023

**Thuộc khối kiến thức:** Ngành chính bắt buộc (ngành Công nghệ thực phẩm)

**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 (0520001), Hóa sinh học thực phẩm (05200049), Công nghệ chế biến thực phẩm (05200019), Marketing thực phẩm (05200016), Nghiên cứu người tiêu dùng (05200108).
- Học phần song hành: Không.

## 2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	PGS.TS. Lê Nguyễn Đoàn Duy	<a href="mailto:duyln@fst.edu.vn">duyln@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP - HUFU
2.	TS. Phan Thế Duy	<a href="mailto:duypt@fst.edu.vn">duypt@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP - HUFU
3.	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	<a href="mailto:nguyenndtn@fst.edu.vn">nguyenndtn@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP - HUFU
4.	TS. Lê Minh Tâm	<a href="mailto:tamlm@fst.edu.vn">tamlm@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP - HUFU
5.	Th.S. Nguyễn Phú Đức	<a href="mailto:ducnp@fst.edu.vn">ducnp@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP - HUFU
6.	Th.S. Mạc Xuân Hòa	<a href="mailto:hoamx@fst.edu.vn">hoamx@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP - HUFU
7.	Th.S. Lê Thùy Linh	<a href="mailto:linhlt@fst.edu.vn">linhlt@fst.edu.vn</a>	Khoa CNTP - HUFU

## 3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Phát triển sản phẩm (PTSP)” trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về hoạt động PTSP thực phẩm trong doanh nghiệp, bao gồm các hoạt động và yếu tố cơ bản của quy trình PTSP, các điều kiện then chốt để thực hiện hiệu quả hoạt động PTSP và các kỹ năng cơ bản để tham gia tìm kiếm cơ hội thị trường; sáng tạo ý tưởng; phân tích, nghiên cứu thị trường; phân tích công nghệ; phân tích và quản lý rủi ro; lập kế hoạch, thực hiện nghiên cứu, thử nghiệm sản phẩm đáp ứng mục tiêu của dự án

PTSP.

#### 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, so sánh, lựa chọn kiến thức về quy trình PTSP thực phẩm, công nghệ thực phẩm để thực hiện dự án PTSP	PLO1.4	4
G2	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch để lập kế hoạch trong hoạt động PTSP	PLO4	3
G3	Phân tích các biện pháp, giải pháp trong hoạt động dự án PTSP của chức năng R&D	PLO6.3	4
G4	Hình thành kỹ năng định hướng hoạt động sáng tạo, nghiên cứu, PTSP	PLO7.1, PLO7.2	3
G5	Tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp; đưa ra kết luận chuyên môn & bảo vệ quan điểm cá nhân trong quá trình học tập học phần. Thể hiện thuần thực kỹ năng phản biện trong quá trình học tập học phần	PLO14.1, PLO14.3 PLO8.2	4
G6	Tuân theo yêu cầu làm việc độc lập & làm việc nhóm ở các điều kiện khác nhau trong quá trình học tập học phần Áp dụng đúng các yêu cầu để đánh giá chất lượng công việc và kết quả thực hiện của các thành viên trong nhóm	PLO12.1, PLO12.2 PLO9.1, PLO9.2	3
G7	Thể hiện thành thạo kỹ năng truyền đạt vấn đề, giao tiếp trong học tập học phần	PLO10.2, PLO10.3	4
G8	Thực hiện kỹ năng đọc hiểu tài liệu tiếng Anh chuyên ngành trong học tập học phần PTSP	PLO11.2	2

#### 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	CLO1.1	Phân tích, so sánh, sàng lọc kiến thức, thông tin về công nghệ thực phẩm để lựa chọn ý tưởng sản phẩm, giải pháp trong hoạt động PTSP	4
	CLO1.2	Áp dụng kiến thức PTSP, quy trình PTSP trong học tập học phần (bài tập dự án, bài tập nhóm, kiểm tra cuối kỳ)	3
G2	CLO2	Áp dụng kiến thức về lập kế hoạch để lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm sản phẩm trong bài tập dự án PTSP	3
G3	CLO3.1	Phân tích và xác định các biện pháp quản lý rủi ro trong hoạt động PTSP thông qua việc thực hiện bài tập nhóm, bài tập dự án PTSP	4
	CLO3.2	Minh họa các phương án thử nghiệm để đạt các đặc tính, thông số chất lượng mục tiêu của sản phẩm trong bài tập dự án PTSP	3

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực
G4	CLO4.1	Giải thích được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động PTSP.	3
	CLO4.2	Minh họa hoạt động PTSP mới trong bài tập dự án PTSP	3
G5	CLO5.1	Thể hiện thuần thục các yêu cầu về kỹ năng phản biện trong các buổi báo cáo bài tập nhóm	4
	CLO5.2	Chia sẻ các kết luận chuyên môn & bảo vệ quan điểm cá nhân trong quá trình học tập học phần (bài tập nhóm, báo cáo & phản biện bài tập nhóm, bài tập dự án)	3
	CLO5.3	Tuân thủ kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm trong quá trình học tập học phần (bài tập dự án, bài tập nhóm, bài tập đọc hiểu tài liệu tiếng Anh, kiểm tra cuối kỳ)	3
G6	CLO6.1	Hoàn thành yêu cầu làm việc chủ động trong học tập học phần (chuyên cần, tự chuẩn bị các bài tập dự án cá nhân & nội dung bài tập nhóm được phân công, kiểm tra cuối kỳ)	3
	CLO6.2	Tuân theo sự làm việc nhóm trong những điều kiện khác nhau trong quá trình học tập học phần (bài tập dự án, bài tập nhóm, báo cáo & phản biện bài tập nhóm)	3
	CLO6.3	Áp dụng đúng các yêu cầu về đánh giá kết quả hoạt động & chất lượng công việc của nhóm trong quá trình học tập học phần (bài tập dự án, bài tập nhóm, bài tập đọc hiểu tài liệu tiếng Anh).	3
G7	CLO7.1	Trình bày thuần thục bằng văn bản kết quả thực hiện bài tập dự án, bài tập nhóm	4
	CLO7.2	Trình bày đúng yêu cầu về kỹ năng thuyết trình, vấn đáp kết quả thực hiện bài tập nhóm	3
G8	CLO8	Trình bày một phần nội dung đọc hiểu tài liệu tiếng Anh chuyên ngành PTSP	2

## 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)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Giới thiệu môn học Giới thiệu chung về hoạt động PTSP	CLO1.1, CLO4.1	4	0	8
2.	Các yếu tố ảnh hưởng đến sự thành công và thất bại trong hoạt động PTSP	CLO1.1, CLO2, CLO4.1 CLO5.1,5.2,5.3,CLO 6.1,6.2.6.3	2	0	4
3.	Vai trò của các bộ phận chức năng trong hoạt động PTSP	CLO1.1, CLO2, CLO3.2, CLO4.1, CLO5.1,5.2,5.3,CLO 6.1,6.2.6.3 CLO7.1, 7.2, CLO8	1	0	2
4.	Công nghệ trong hoạt động PTSP	CLO1.2, CLO2, CLO3.2, CLO4.1, CLO5.1,5.2,5.3,CLO 6.1,6.2.6.3 CLO7.1, 7.2, CLO8	1	0	2
5.	Người tiêu dùng trong hoạt động PTSP	CLO1.1, CLO2, CLO3.2, CLO4.1, CLO5.1,5.2,5.3,CLO 6.1,6.2.6.3 CLO7.1, 7.2, CLO8	2	0	4
6.	Quy trình PTSP	CLO1.2, CLO2, CLO3.2, CLO4.1, 4.2, CLO5.1,5.2,5.3,CLO 6.1,6.2.6.3 CLO7.1, 7.2, CLO8	20	0	40

### 6.2. Nội dung chi tiết của học phần

#### 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

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

## 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
<b>Quá trình</b>				
<b>Chuyên cần</b>	Suốt quá trình học	CLO5.3, CLO6.1	5	I.7.05
<b>Hoạt động nhóm</b>	Suốt quá trình học	CLO 6.1,6.3	5	I.7.05
<b>Bài tập dự án</b> Mỗi nhóm tự chọn một dự án PTSP mới giả định và thực hiện	Tuần 6,8,10,12, 14/theo sự sắp xếp hợp	CLO1.1, 1.2, CLO2, CLO3.2, CLO4.1, 4.2CLO5.1,5.2,5.3,CLO 6.1,6.2.6.3	15	I.7.05

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric
(Lý thuyết) dự án này trong 05 bài tập ở nhà & trên lớp theo nội dung yêu cầu của GV	lý của GV	CLO7.1, 7.2.		
<b>Bài tập đọc hiểu tiếng Anh</b> Đọc hiểu (dịch) một phần nội dung tài liệu về hoạt động PTSP bằng tiếng Anh	Sau khi kết thúc học phần	CLO8	10	I.7.05
<b>Bài tập nhóm</b> Sinh viên tìm hiểu tài liệu, viết bài tập nhóm theo yêu cầu của giảng viên về công tác GV chọn & chỉ định 5-6 nhóm thuyết trình bài tập nhóm trên lớp	Tuần 02 đến tuần 15	CLO1.1, 1.2, CLO2, CLO3.2, CLO4.1, 4.2CLO5.1,5.2,5.3,CLO 6.1,6.2.6.3	15	I.7.05
<b>Thi cuối kỳ</b>			50	
Nội dung bao quát tất cả các nội dung của học phần Chương 1: 20% câu hỏi Chương 2: 10% câu hỏi Chương 3: 4% câu hỏi. Chương 4: 4% câu hỏi Chương 5: 6% câu hỏi Chương 6: 56% câu hỏi	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1,1.2, CLO2, CLO4.1		Theo thang điểm của đề thi

## 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*, Đại Học Công Nghiệp Thực Phẩm Tp.Hồ Chí Minh, 2019.

### 8.2. Tài liệu tham khảo:

[1]. Aaron L. Brody, John B. Lord, *Developing New Food Products for a Changing Marketplace*, CRC Press LLC Woodhead Publishing Limited, 2000.

[2]. Christoph H. Loch và Styanos Kavadias, *Handbook of new product development management*, Elsevier, 2008.

[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, 2007.

## 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:

- + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
- + Ôn tập các nội dung đã học; theo dõi các thông tin được cung cấp trên E-classroom.
- 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, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Tham dự bài tập, thuyết trình trên lớp 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 từ khóa 11ĐH;
- 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, biên soạn bộ đề thi, kiểm tra;
- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin 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:

**Ngày phê duyệt:**

*Trưởng khoa*

*Trưởng bộ môn*

*Chủ nhiệm học phần*

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Nguyễn Phú Đức

Nguyễn Phú Đức