

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Đề án phát triển sản phẩm thực phẩm

Tên học phần (tiếng Anh): Major project-Food product development

Mã học phần: 0101100216

Mã tự quản: 05204114

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính 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 (0,2)

Phân bố thời gian:

– Tổng thời gian học tập: 90 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không

– Học phần trước: Phát triển sản phẩm (05204114).

– Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	TS. Nguyễn Thị Thùy Dương	duongntt@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
2.	TS. Phạm Thế Duy	duypt@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
3.	TS. Nguyễn Đình Thị Như Nguyễn	nguyennn@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
4.	Th.S. Nguyễn Phú Đức	ducnp@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
5.	Th.S. Trần Chí Hải	haitc@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
6.	Th.S. Mạc Xuân Hòa	hoamx@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
7.	Th.S. Phan Thị Hồng Liên	lienpth@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
8.	Th.S. Nguyễn Hữu Quyền	quyennh@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
9.	Th.S. Ngô Duy Anh Triết	trietnda@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
10.	Th.S. Đặng Thị Yên	yendt@fst.edu.vn	Khoa CNTP - HUFI
11.	Các GV khác		Khoa CNTP - HUFI

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Đề án phát triển sản phẩm thực phẩm (PTSPTP)” trang bị cho người học khả năng vận dụng các kiến thức về quy trình PTSP thực phẩm, công nghệ thực phẩm, kiến thức về nghiên cứu thị trường, người tiêu dùng để khảo sát, phân tích, sàng lọc, tổng hợp, lập kế hoạch & thực hiện dự án PTSP thực phẩm. Đồng thời, giúp sinh viên thực hiện các kỹ năng tiếp cận thực tế, phân tích, lập luận và giải quyết vấn đề chọn lựa các phương án nghiên cứu, thử nghiệm, công nghệ sản xuất (CNSX) thực phẩm

trong dự án PTSP thực phẩm

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Tổng hợp các kiến thức về khoa học tự nhiên, cơ sở và chuyên ngành công nghệ thực phẩm, quy trình PTSP, thị trường, người tiêu dùng để thực hiện dự án PTSPTP một cách khoa học.	PLO1.1; PLO1.4	5
G2	Hình thành kỹ năng định hướng, nghiên cứu quá trình, quy trình sản xuất sản phẩm mới, xác định mục tiêu, lập kế hoạch, tổ chức thực hiện thử nghiệm sản phẩm mới, đánh giá và cải tiến sản phẩm, quy trình sản xuất.	PLO4, PLO 7.1,7.2 PLO15.1,15.2	4
G3	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin, phần mềm tin học trong đồ án PTSPTP	PLO3.2	3
G4	Thể hiện thành thạo kỹ năng thực hành thử nghiệm sản phẩm; phân tích, đề xuất, lựa chọn giải pháp, phương án thử nghiệm, nghiên cứu sản phẩm mới. Thực hành được các yêu cầu an toàn lao động trong quá trình thử nghiệm, nghiên cứu sản phẩm mới.	PLO6.1, PLO6.2, PLO6.3; PLO14.2	4
G5	Tuân thủ các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp; giải thích các kết luận chuyên môn & bảo vệ quan điểm cá nhân trong quá trình học tập học phần. Thành thạo kỹ năng phản biện trong quá trình học tập học phần.	PLO8.2 & PLO 14.1,14.3	4
G6	Thực hành 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	PLO10.1, PLO10.2	4
G8	Thực hiện kỹ năng đọc hiểu tài liệu tiếng Anh chuyên ngành trong thực hiện đồ án PTSPTP	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	Tổng hợp kiến thức về khoa học tự nhiên, cơ sở và chuyên ngành công nghệ thực phẩm, quy trình PTSP, thị trường, người tiêu dùng để thực hiện PTSP một cách khoa học	5

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả chuẩn đầu ra	Trình độ năng lực
	CLO1.2	Thiết lập bản mô tả sản phẩm và các đặc tính, thông số chất lượng mục tiêu cần đạt của sản phẩm thử nghiệm	5
G2	CLO2.1	Nhận xét xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội. Giải thích được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến sự hình thành ý tưởng PTSP trong đồ án PTSP mới.	3
	CLO2.2	Phác thảo phương án khảo sát, phân tích kết quả, sàng lọc, chọn ý tưởng sản phẩm và nghiên cứu, thử nghiệm sản phẩm mới	4
	CLO2.3	Phân tích bối cảnh thị trường, công nghệ, nguồn lực thực tế để hình thành ý tưởng, xác định mục tiêu, lập kế hoạch, thực hiện, đánh giá và cải tiến sản phẩm, quy trình sản xuất	4
G3	CLO3.1	Áp dụng kiến thức công nghệ thông tin và phần mềm trong phân tích số liệu khảo sát thị trường	3
G4	CLO4.1	Thành thạo việc phân tích thông tin, kiến thức công nghệ để đề xuất các phương án công nghệ sản xuất sản phẩm	4
	CLO4.2	Lựa chọn phương án công nghệ để nghiên cứu, thử nghiệm nhằm đạt các đặc tính, thông số chất lượng mục tiêu của sản phẩm	4
	CLO4.3	Thành thạo việc Thử nghiệm, tạo mẫu sản phẩm và đánh giá kết quả thử nghiệm Thực hành được các yêu cầu an toàn lao động trong quá trình thử nghiệm, nghiên cứu sản phẩm mới.	4
G5	CLO5.1	Làm đúng các yêu cầu về kỷ luật, trung thực, tự chịu trách nhiệm trong quá trình học tập học phần	4
	CLO5.2	Phân tích được các kết luận chuyên môn & bảo vệ quan điểm cá nhân trong quá trình thực hiện và báo cáo đồ án	4
	CLO5.3	Thực hiện thành thạo kỹ năng phản biện trong quá trình thực hiện và báo cáo đồ án	4
G6	CLO6.1	Thực hành yêu cầu làm việc chủ động & làm việc nhóm trong những điều kiện khác nhau trong quá trình học tập học phần	4
	CLO6.2	Áp dụng đúng các yêu cầu về đánh giá kết quả hoạt động và chất lượng công việc của nhóm trong quá trình thực hiện đồ án	3
G7	CLO7.1	Trình bày thành thạo bằng văn bản báo cáo đồ án	4
	CLO7.2	Trình bày thành thạo bằng thuyết trình, vấn đáp kết quả thực hiện đồ án	4
G8	CLO8	Thực hiện được việc đọc hiểu một phần nội dung tài liệu tiếng Anh chuyên ngành PTSP	2

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bổ thời gian (giờ)
1.	Giao nhiệm vụ và hướng dẫn thực hiện đồ án	CLO1.1; CLO2.1,2.2; 2.3; CLO8	4
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án	CLO3; CLO2.1,2.2; 2.3; CLO8	8
3.	Thực hiện đồ án	CLO1.1,1.2; CLO4.1,4.2,4.3; CLO5.1,5.2,5.3 CLO6.1;6.2	74
4.	Báo cáo đồ án	CLO7.1,7.2 CLO5.2,5.3	4

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Phần 1: Giao nhiệm vụ và hướng dẫn thực hiện đồ án

- + Nêu mục đích, ý nghĩa của việc thực hiện đồ án
- + Giao nhiệm vụ, phổ biến kế hoạch thực hiện
- + Hướng dẫn SV quy trình, nội dung các bước thực hiện đồ án
- + Nhấn mạnh các yêu cầu, kết quả cần đạt, chuẩn đầu ra của đồ án
- + Nhấn mạnh các yêu cầu thực hiện, phát triển kỹ năng làm việc nhóm
- + Nhấn mạnh sự phân công nhiệm vụ và trách nhiệm thực hiện cụ thể của từng thành viên trong đồ án; sự quản lý thời gian, nguồn lực của nhóm trong suốt thời gian thực hiện đồ án
- + Theo dõi tiến độ thực hiện và hướng dẫn SV trong suốt quá trình thực hiện đồ án

Phần 2: Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án

- 2.1. Thảo luận nhóm, xây dựng kế hoạch làm việc và thực hiện đồ án, bao gồm: hạng mục công việc, thời gian thực hiện, người phụ trách, mục tiêu cần đạt cho mỗi công việc
- 2.2. Thảo luận, chọn tên đề tài dự kiến (xuất phát từ việc nhận diện một cơ hội thị trường; nhu cầu đổi mới, sáng tạo sản phẩm)
- 2.3. Trình bày lý do, mục đích/mục tiêu chọn đề tài
- 2.4. Thống nhất tên, mục đích/mục tiêu đề tài giữa GVHD và SV

Phần 3: Thực hiện đồ án

- 3.1. Thảo luận, hình thành và phát triển ý tưởng sản phẩm
- 3.2. Thực hiện nghiên cứu, phân tích, khảo sát cho các ý tưởng sản phẩm
 - 3.2.1. Nhu cầu, mong muốn của người tiêu dùng
 - 3.2.2. Sản phẩm của đối thủ cạnh tranh
 - 3.2.3. Môi trường kinh tế, xã hội
 - 3.2.4. Các luật, quy định của chính phủ
 - 3.2.5. Sự đáp ứng của công nghệ, nguyên vật liệu; chi phí đầu tư, vận hành CNSX
 - 3.2.6. Các ràng buộc, hạn chế, yếu tố bất lợi, rủi ro khi thực hiện dự án (về CNSX, chất lượng sản phẩm, trang thiết bị, nguyên vật liệu, giá thành, ...)
- 3.3. Sàng lọc và chọn ý tưởng sản phẩm khả thi
- 3.4. Phát triển concept (khái niệm) sản phẩm
- 3.5. Xây dựng bản mô tả sản phẩm
- 3.6. Xây dựng các thông số thiết kế, thông số mục tiêu sản phẩm

3.7. Xây dựng các phương án nghiên cứu, thiết kế thí nghiệm sản phẩm/các phương án CNSX

3.8. Lập kế hoạch nghiên cứu, thử nghiệm, hoàn thiện sản phẩm

3.9. Làm mẫu sản phẩm sơ bộ

Phần 4: Báo cáo đồ án

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				
Chuyên cần, kỷ luật - Tuân thủ kế hoạch, lịch trình làm việc nhóm - Tham dự các buổi hướng dẫn của GV - Nộp bài đúng hạn	Suốt quá trình đồ án	CLO.5.1	10	III.3a_05
Kế hoạch làm việc và hoạt động nhóm - Thảo luận nhóm, phân công nhiệm vụ; thực hiện, đánh giá, điều chỉnh công việc, nhiệm vụ trong quá trình thực hiện - Lập kế hoạch thực hiện đồ án	Suốt quá trình đồ án	CLO 2.2,2.3; CLO6.1,6.2	10	III.3a_05
Bài báo cáo - Lý do, mục đích/mục tiêu của đề tài - Đáp ứng nội dung, kết quả/yêu cầu cần đạt của các hoạt động trong Phần 3 - Nội dung tham khảo tài liệu tiếng Anh - Bố cục, hình thức trình bày	Cuối Phần 3 của đồ án	CLO1.1,1.2 CLO8 CLO3; CLO7.1,7.2	30	III.3a_05
Sản phẩm sơ bộ - Đặc tính sản phẩm so với mục đích/mục tiêu đề tài và nội dung mô tả sản phẩm - Tính khả thi để triển khai nghiên cứu & sản xuất thực tế	Trong buổi báo cáo đồ án	CLO1.1,1.2 CLO2.2,2.3 CLO3; CLO7.1,7.2	15	III.3a_05
Báo cáo đồ án				
- Nội dung bao gồm: + Mục đích/mục tiêu của dự án; + Các hoạt động chính trong quy trình thực hiện đồ án; + Kết quả cần đạt (trong Phần 3) và kết quả đạt được - Hình thức trình bày	Phần 4, sau khi kết thúc thời gian thực hiện đồ án	CLO3; CLO7.1,7.2 CLO5.2,5.3 CLO 6.1,6.2	35	III.3a_05

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric
+ Thời gian báo cáo + Kỹ năng trình bày, trả lời; + Kỹ năng làm việc nhóm				

8. NGUỒN HỌC LIỆU

[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 (Lưu hành nội bộ);

8.2. Tài liệu tham khảo:

1]. C. Merle Crawford, Anthony Di Benedetto, *New product management*, Irwin McGraw-Hill, 2000.

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

[3] Catherine Side, *Food Product Development- Based on Experience*, Iowa State Press, 2002

[4] Howard R. Moskowitz; Michele Reisner; John Ben Lawlor; Rosires Deliza, *Packaging Research in Food Product Design and Development*, Howard R. Moskowitz, 2009;

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- SV thực hiện đồ án theo nhóm (2-3 SV);
- Chủ động trong hoạt động học tập:
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + Ôn tập nội dung các học phần đã học có liên quan để thực hiện đồ án;
 - + Lập kế hoạch thực hiện cho nhóm và cho từng thành viên; phân công nhiệm vụ cụ thể của từng thành viên
 - + Tham gia đầy đủ, tích cực thảo luận trong các buổi hướng dẫn của GV;
 - + Thực hiện đầy đủ các nhiệm vụ được phân công trong nhóm một cách chủ động và tích cực;
- Tham dự buổi báo cáo đồ án.

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