

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: Phát triển sản phẩm thực phẩm (Food Product Development)

- Mã số học phần: NNP618
- Số tín chỉ học phần: 2 tín chỉ
- Số tiết học phần: 30 tiết lý thuyết và 60 tiết tự học.

2. Đơn vị phụ trách học phần:

Khoa/Viện/Trung tâm/Bộ môn: Khoa Nông nghiệp

3. Điều kiện tiên quyết:

- Điều kiện tiên quyết: không
- Điều kiện song hành: không

4. Mục tiêu của học phần:

| Mục tiêu | Nội dung mục tiêu | CĐR CTĐT |
|----------|---|------------------------|
| 4.1 | Kiến thức về phương pháp, triển khai thực hiện qui trình phát triển sản phẩm Trang bị các kiến thức phát triển qui trình và các yếu tố cần xem xét trong phát triển sản phẩm và các bài học thực nghiệm Áp dụng phát triển sản phẩm trong hệ thống thực phẩm | 6.1.3a 6.1.3b |
| 4.2 | Kỹ năng chuyên môn: sàng lọc, phân tích và đánh giá tính khả thi khi thực hiện phát triển sản phẩm Kỹ năng mềm: nghe đọc hiểu các tài liệu tham khảo (ngoại ngữ); thu thập, phân tích và tổng hợp dữ liệu; trình bày báo cáo các chuyên đề và phát huy các kỹ năng làm việc nhóm | 6.2.1.a,b 6.2.2.a,b |
| 4.3 | Tư duy tốt và tích cực trong phát triển sản phẩm Có năng lực phát huy trí tuệ của tập thể trong triển khai phát triển sản phẩm mới | 6.3a 6.3b |

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

| CĐR HP | Nội dung chuẩn đầu ra | Mục tiêu | CĐR CTĐT |
|-----------|---|-------------|------------------|
| | Kiến thức | | |
| CO1 | Áp dụng quy trình phát triển sản phẩm; các kiến thức về tính chất và chức năng của thực phẩm và đánh giá nhu cầu khách hàng trong phát triển sản phẩm | 4.1 | 6.1.3a 6.1.3b |
| CO2 | Áp dụng cách phát triển công thức và qui trình chế biến và các yếu tố liên quan đến phát triển sản phẩm như luật | 4.1 | 6.1.3a |

| CĐR HP | Nội dung chuẩn đầu ra | Mục tiêu | CĐR CTĐT |
|--------|---|----------|------------------------|
| | thực phẩm, yêu cầu về bao bì thực phẩm và kiểm tra hạn sử dụng thực phẩm mới | | 6.1.3b |
| CO3 | Tiếp cận các bài học kinh nghiệm và phân tích các vấn đề gặp phải trong nghiên cứu phát triển sản phẩm từ thực nghiệm đến thực tế sản xuất | 4.1 | 6.1.3a 6.1.3b |
| | Kỹ năng | | |
| CO4 | Đánh giá nhu cầu khách hàng và xu hướng tương lai Sáng tạo và tập trung ý tưởng mới, thiết kế thí nghiệm, phân tích và đánh giá tính khả thi khi thực hiện phát triển sản phẩm | 4.2 | 6.2.1.a,b 6.2.2.a,b |
| CO5 | Làm việc nhóm như thu thập, phân tích và tổng hợp dữ liệu; trình bày báo cáo các chuyên đề và phát huy các kỹ năng biện luận và giải thích | 4.2 | 6.2.1.a,b 6.2.2.a,b |
| | Thái độ/Mức độ tự chủ và trách nhiệm | | |
| CO6 | Tích cực và có khả năng phát huy trí tuệ của tập thể trong triển khai phát triển sản phẩm mới | 4.3 | 6.3a 6.3b |

6. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Mục tiêu môn học là hiểu và vận dụng các nguyên tắc và các giai đoạn phát triển sản phẩm thực phẩm. Ngoài ra, tầm quan trọng của nghiên cứu khách hàng, đánh giá cảm quan, tiêu chuẩn kỹ thuật, các yếu tố ảnh hưởng đến thời hạn sử dụng thực phẩm nhằm đề xuất các phương pháp phù hợp trong xử lý, chế biến và loại bao bì đóng gói phù hợp để có thể kéo dài hạn sử dụng của thực phẩm. Mặt khác, môn học còn cung cấp các bài học kinh nghiệm và phân tích các vấn đề gặp phải trong nghiên cứu phát triển sản phẩm từ thực nghiệm đến thực tế sản xuất.

7. Cấu trúc nội dung học phần:

7.1. Lý thuyết

| | Nội dung | Số tiết | Mục tiêu |
|------------------|--|---------|----------|
| Chương 1. | Tổng quan qui trình phát triển sản phẩm | 2 | CO1, CO4 |
| 1.1. | Lí do phát triển sản phẩm | | |
| 1.2. | Quy trình phát triển sản phẩm | | |
| 1.3. | Nhân tố quyết định sự thành công của sản phẩm. | | |
| Chương 2. | Đánh giá nhu cầu khách hàng trong phát triển sản phẩm | 3 | CO2, CO4 |
| 2.1. | Nhu cầu khách hàng | | |
| 2.2. | Đánh giá xu hướng tương lai | | |
| 2.3. | Sáng tạo & tập trung ý tưởng | | |
| Chương 3. | Tính chất và chức năng của thực phẩm | 4 | CO1, CO4 |
| 3.1. | Chức năng của các thành phần thực phẩm | | |
| 3.2. | Tính chất vật lý, hóa học, vi sinh và cảm quan | | |
| Chương 4. | Phát triển công thức và qui trình chế biến | 8 | CO2, CO4 |
| 4.1. | Thiết kế thí nghiệm và thử nghiệm | | |

| | Nội dung | Số tiết | Mục tiêu |
|------------------|--|----------|----------------------|
| 4.2. | Phát triển công thức | | |
| 4.3. | Qui trình chế biến và các thông số kỹ thuật | | |
| Chương 5. | Các yếu tố liên quan đến phát triển sản phẩm | 5 | CO2, CO4 |
| 5.1. | Luật thực phẩm | | |
| 5.2. | Bao bì thực phẩm | | |
| 5.3. | Kiểm tra hạn sử dụng thực phẩm | | |
| 5.4. | Chi phí và xem xét tính khả thi | | |
| 5.5. | Kế hoạch maketing và quảng bá sản phẩm | | |
| Chương 6. | Các bài học kinh nghiệm trong phát triển sản phẩm | 2 | CO3, CO4 |
| Chương 7. | Tình huống: phát triển sản phẩm | 6 | CO3, CO5, CO6 |

8. Phương pháp giảng dạy:

Học phần được giảng dạy kết hợp gồm 30 tiết lý thuyết trong quá trình học, học viên sẽ thảo luận bài tập tình huống và thuyết trình theo nhóm trước lớp.

9. Nhiệm vụ của học viên:

Học viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 80% số tiết học lý thuyết.
- Thực hiện đầy đủ các bài tập nhóm/bài tập và được đánh giá kết quả thực hiện.
- Tham dự thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

10. Đánh giá kết quả học tập của học viên:

10.1. Cách đánh giá

Học viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

| TT | Điểm thành phần | Quy định | Trọng số | Mục tiêu |
|----|----------------------------|--|----------|---------------|
| 1 | Điểm chuyên cần | Số tiết tham dự học/tổng số tiết | 10% | |
| 2 | Điểm bài tập nhóm | <ul style="list-style-type: none"> - Báo cáo/thuyết minh/... - Được nhóm xác nhận có tham gia | 40% | CO3, CO5, CO6 |
| 3 | Điểm thi kết thúc học phần | <ul style="list-style-type: none"> - Thi viết/trắc nghiệm - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết và 100% giờ thực hành - Bắt buộc dự thi | 50% | Tất cả |

10.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

11. Tài liệu học tập:

| Thông tin về tài liệu | Số đăng ký cá biệt |
|---|----------------------|
| [1] An integrated approach to new food product development / Edited by Howard R. Moskowitz, I. Sam Saguy, Tim Straus.- Boca Raton: CRC Press, 2009. | 338.47664/ I.61 |
| [2] Food product development / Mary Earle, Richard Earle, Allan Anderson, 2005 | 664/ E14 |
| [3] Methods for developing new food products: An Instructional Guide. Aramouni, F., & Deschenes, K. DEStech Publications, Inc.2014 | <i>Tài liệu copy</i> |

12. Hướng dẫn học viên tự học:

| Tuần | Nội dung | Lý thuyết (tiết) | Thực hành (tiết) | Nhiệm vụ của học viên |
|------|--|---------------------|---------------------|---|
| 1 | Chương 1. Tổng quan qui trình phát triển sản phẩm 1.1.Lí do phát triển sản phẩm 1.2.Quy trình phát triển sản phẩm 1.3.Nhân tố quyết định sự thành công của sản phẩm. | 2 | 0 | - Nghiên cứu trước: Tài liệu + [2]: chương 1 + [3]: chương 1 |
| 2-3 | Chương 2. Đánh giá nhu cầu khách hàng trong phát triển sản phẩm 2.1.Nhu cầu khách hàng 2.2.Đánh giá xu hướng tương lai 2.3.Sáng tạo & tập trung ý tưởng | 3 | 0 | - Nghiên cứu trước: Tài liệu + [2]: chương 5 + [3]: chương 2 |
| 3-5 | Chương 3. Tính chất và chức năng của thực phẩm 3.1.Chức năng của các thành phần thực phẩm 3.2.Tính chất vật lý, hóa học, vi sinh và cảm quan | 4 | 0 | - Nghiên cứu trước: Tài liệu + [1]: chương 15 + [2]: chương 1 + [3]: chương 1 |
| 6-9 | Chương 4. Phát triển công thức và qui trình chế biến 4.1.Thiết kế thí nghiệm và thử nghiệm 4.2.Phát triển công thức 4.3.Qui trình chế biến và các thông số kỹ thuật | 8 | 0 | - Nghiên cứu trước: Tài liệu + [1]: Chương 17 + [2]: chương 1 + [3]: chương 4 |
| 9-11 | Chương 5. Các yếu tố liên quan đến phát triển sản phẩm 5.1. Luật thực phẩm 5.2. Bao bì thực phẩm 5.3. Kiểm tra hạn sử dụng thực phẩm | 5 | 0 | - Nghiên cứu trước: Tài liệu + [1]: chương 14, 26 + [3]: chương 10,11 |

| | | | | |
|-------|--|---|---|--|
| | 5.4. Chi phí và xem xét tính khả thi 5.5. Kế hoạch makerting và quảng bá sản phẩm | | | |
| 12 | Chương 6. Các bài học kinh nghiệm trong phát triển sản phẩm | 2 | 0 | - Nghiên cứu trước: Tài liệu + [2]: chương 7 |
| 13-15 | Chương 7. Tình huống: phát triển sản phẩm | 0 | 6 | - Tổng hợp tài liệu và ứng dụng |

Cần Thơ, ngày 27 tháng 10 năm 2020

TL. HIỆU TRƯỞNG *Nguyễn*
TRƯỜNG KHOA/VIỆN TRƯỞNG



GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

Natal

Tống Thị Ánh Ngọc