



**TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG**  
**Khoa Công nghệ Thực phẩm**  
**Bộ môn Công nghệ chế biến**

**ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

**1. Thông tin về học phần:**

Tên học phần:

- Tiếng Việt: **PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM TỪ THỦY SẢN**
- Tiếng Anh: **FOOD PRODUCT DEVELOPMENT FROM SEAFOODS**

Mã học phần: SPT385

Số tín chỉ: 2(2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Thực tập sản xuất 2

**2. Thông tin về GV:**

Họ và tên: Trần Thị Huyền

Chức danh, học vị: Giảng viên

Điện thoại: 0988860693

Email: huyentt@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=15681>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/duj-jedm-tda>

Địa điểm tiếp SV: phòng 908, tầng 9, Toà nhà đa năng.

**3. Mô tả học phần:**

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức và kỹ năng cơ bản về phát triển sản phẩm, dự án nghiên cứu phát triển sản phẩm, quy trình thực hiện phát triển sản phẩm thực phẩm: phương pháp nghiên cứu thị trường phục vụ phát triển sản phẩm thực phẩm, phát triển quy trình sản xuất trong điều kiện thí nghiệm - pilot - sản xuất và những việc cần làm để thương mại hóa sản phẩm thủy sản.

**4. Mục tiêu:**

Cung cấp những kiến thức, kỹ năng và phương pháp giúp người học có thể thực hiện nghiên cứu thị trường; đề xuất và đánh giá ý tưởng sản phẩm thủy sản khả thi; thiết kế nghiên cứu quy trình sản xuất tạo ra sản phẩm thủy sản mới; các hoạt động thương mại hóa sản phẩm mới.

**5. Chuẩn đầu ra (CLOs):** Sau khi học xong học phần, người học có thể:

- a) Trình bày được tầm quan trọng, cơ hội và thách thức của hoạt động phát triển sản phẩm thủy sản trong một doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh thực phẩm;
- b) Trình bày được các phương pháp, hình thức và quy trình thực hiện một nghiên cứu thị trường, có thể áp dụng thực hiện được một số hình thức nghiên cứu phổ biến;
- c) Phát hiện và đề xuất được phương án cải tiến sản phẩm thủy sản, cơ hội phát triển sản phẩm thực phẩm thủy sản mới;
- d) Áp dụng được quy trình phát triển sản phẩm và xây dựng được kế hoạch phát triển một sản phẩm mới, chú trọng nghiên cứu thiết kế quy trình sản xuất ra sản phẩm thực phẩm thủy sản mới;
- e) Trình bày được các hoạt động thương mại hóa sản phẩm mới.

**6. Đánh giá kết quả học tập:**

TT.	Hoạt động đánh giá	Hình thức/công cụ đánh giá	Nhằm đạt CLOs	Trọng số (%)
-----	--------------------	----------------------------	---------------	--------------

1	Đánh giá quá trình	Chuyên cần, làm bài tập cá nhân, semina nhóm, chăm dự án nghiên cứu	a,b,c,d	50
2	Thi giữa kỳ	-		0
3	Thi cuối kỳ	Tự luận đề mở	a,b,c,d,e	50

### 7. Tài liệu dạy học:

TT.	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Trần Thị Huyền	Bài giảng Phát triển sản phẩm	Cập nhật hàng năm	Lưu hành nội bộ	NTU-Elearning	x	
2	Business edge	Nghiên cứu thị trường giải mã nhu cầu khách hàng	2007	Nhà xuất bản trẻ	Thư viện ĐHNT		x
3	Linda Ankenman Granata, George J. Flick, Jr., and Roy E. Martin	The seafood industry: species, products, processing and safety	2012	Wiley-Blackwell, Chichester	Thư viện ĐHNT		x
4	Catherine Side	Food Product Development: Based on Experience	2002	Ames: Iowa State Press	Thư viện ĐHNT		x
5	Se-kwon Kim	Seafood processing by-products: trends and applications	2014	Springer, New York	Thư viện ĐHNT		x
6	<u>Torger Borresen</u>	Improving Seafood Products for the Consumer	2008	CRC Press LLC, England	Thư viện ĐHNT		x

### 8. Kế hoạch dạy học:

TT.	Chủ đề	Nhằm đạt CLOs	Số tiết	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1	Phát triển sản phẩm và quy trình triển khai	a,c	8	Thuyết giảng, dạy học thông qua thảo luận	Đọc trước bài giảng theo yêu cầu của GV
1.1	Khái quát về phát triển sản phẩm				Hoàn thành BT1 và BT2 trước buổi lên lớp kế tiếp
1.2	Tầm quan trọng và động lực để phát triển sản phẩm				Đọc TLTK số 6 (trang 16-37, 136-154, 185-191)
1.3	Bài học từ những thành công và thất bại trong phát triển sản phẩm				
1.4	Các bước thực hiện/ mô hình phát triển sản phẩm				
2	Nghiên cứu thị trường để phát triển sản phẩm thủy sản	b,c	7	Thuyết giảng, dạy học dựa trên vấn đề	Nghiên cứu TLTK 2 về các hình thức nghiên cứu thị trường và hoàn thành BT3
2.1	Các hình thức nghiên cứu thị trường				

2.2	Quy trình thực hiện nghiên cứu thị trường				Độc TLTK 4 (trang 75-90, 125-140)
2.3	Áp dụng nghiên cứu thị trường vào hoạt động phát triển sản phẩm (khái niệm sản phẩm, sản phẩm thử nghiệm và sản phẩm hoàn thiện)				
3	Nghiên cứu thiết kế sản phẩm thủy sản mới	c,d	7	Nghiên cứu tình huống, tổ chức học tập theo nhóm- semina	Hoàn thành BT4 và BT5 Độc TLTK 6 (trang 331-356) Độc TLTK 4 (trang 59-70)
3.1	Phân tích khả năng cải tiến và đổi mới sản phẩm thủy sản				
3.2	Đề xuất quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm mới				
3.3	Triển khai sản xuất thử nghiệm sản phẩm thủy sản mới				
4	Dự án nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm	d	2	Dạy học thông qua dự án	Độc TLTK 4 (21-46, 179-186)
4.1	Khái niệm dự án				
4.2	Mẫu dự án nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm				
4.3	Cách viết thuyết minh dự án nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm				
5	Thương mại hóa sản phẩm thủy sản mới	d,e	6	Thuyết giảng, dạy học thông qua thảo luận	Độc TLTK 4 (103-120) Độc TLTK 6 (trang 118-122 và 245-249)
5.1	Tổ chức sản xuất quy mô công nghiệp				
5.2	Định giá sản phẩm mới				
5.3	Phân phối sản phẩm mới				
5.4	Hoạt động chiêu thị trong phát triển sản phẩm thực phẩm				

### 9. Yêu cầu đối với người học:

- Thường xuyên cập nhật và thực hiện đúng kế hoạch dạy học, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần trên hệ thống NTU E-learning lớp học phần;
- Thực hiện đầy đủ và trung thực các nhiệm vụ học tập, kiểm tra, đánh giá theo Đề cương chi tiết học phần và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần;
- Thực hiện đầy đủ các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo kế hoạch chi tiết trong Rubric học phần công bố trong NTU E-learning.

Ngày cập nhật: 28/02/2022

**GIẢNG VIÊN**  
(Ký và ghi họ tên)



**Trần Thị Huyền**

**CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN**  
(Ký và ghi họ tên)



**Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**  
(Ký và ghi họ tên)

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'N. Tr. Bach', is written over a horizontal line.

**Nguyễn Trọng Bách**