



**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 THỰC PHẨM**
- Tiếng Anh: **FOOD PRODUCT DEVELOPMENT**

Mã học phần: SPT3002

Số tín chỉ: 2(2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Kỹ thuật thực phẩm, Phân tích và đánh giá chất lượng thực phẩm.

### 2. Thông tin về GV:

Họ và tên: Trần Thị Huyền

Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0988860693

Email: huyentt@ntu.edu.vn

Địa chỉ NTU E-learning: <https://elearning.ntu.edu.vn/course/view.php?id=31290>

Địa chỉ Google Meet: <https://meet.google.com/due-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 cơ bản về phát triển sản phẩm thực phẩm, dự án nghiên cứu phát triển sản phẩm thực 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 thực phẩm.

### 4. Mục tiêu:

Cung cấp những kiến thức và kỹ năng giúp người học có thể lựa chọn phương pháp nghiên cứu thị trường; đề xuất và đánh giá ý tưởng sản phẩm thực phẩm khả thi; thiết kế nghiên cứu quy trình sản xuất tạo ra sản phẩm thực phẩm mới; tham gia vào các hoạt động thương mại hóa sản phẩm thực 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 thực phẩm 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 phục vụ nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm;
- c) Phát hiện và đề xuất được phương án cải tiến sản phẩm thực phẩm, cơ hội phát triển sản phẩm thực phẩm mới;
- d) Áp dụng được quy trình phát triển sản phẩm và xây dựng được kế hoạch phát triển một sản phẩm thực phẩm mới;
- e) Trình bày được các hoạt động thương mại hóa sản phẩm thực 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, chấm bài tập lớn	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, Huỳnh Nguyễn Duy Bảo	Bài giảng Phát triển sản phẩm			Thư viện ĐHNT	x	
2	Đỗ Văn Chương	Giáo trình phát triển sản phẩm	2010	Khoa học và kỹ thuật	TVS ĐHNT	x	
3	Business edge	Nghiên cứu thị trường giải mã nhu cầu khách hàng	2007	Nhà xuất bản trẻ	Thư viện ĐHNT		x
4	Mary Earle, Richard Earle	Case studies in food product development	2007	Woodhead Publishing	Thư viện ĐHNT		x
5	Howard R. Moskowitz, I. Sam Saguy, Tim Straus	An integrated approach to new food product development	2009	CRC Press	Thư viện ĐHNT		x
6	Catherine Side	Food Product Development: Based on Experience	2002	Ames: Iowa State Press	Thư viện ĐHNT		x
7	Gordon W. Fuller	New food product development from concept to marketplace	2011	CRC Press	Thư viện ĐHNT		x
8	Hal MacFie	Consumer-led food product development	2007	Woodhead Publishing	Thư viện ĐHNT		x

**8. Kế hoạch dạy học:**

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
<b>1</b> (10/02-15/02/2025)	<b>1.Phát triển sản phẩm và quy trình triển khai</b> 1.1.Khái quát về phát triển sản phẩm 1.2.Tầm quan trọng và động lực để phát triển sản phẩm 1.3.Bài học kinh nghiệm từ những thành công và thất bại trong phát triển sản phẩm thực phẩm mới	a,c	Thuyết giảng, Tổ chức học theo nhóm, nghiên cứu tình huống	Hoàn thành BTCN1 Đọc TLTK số 4, trang 163-184 Đọc TLTK 7 (trang 275-295)
<b>2</b> (17/02-22/02/2025)	<b>1.Phát triển sản phẩm và quy trình triển khai</b> 1.4.Các bước thực hiện/ mô hình phát triển sản phẩm thực phẩm 1.5.Phát triển ý tưởng thực phẩm mới từ xu hướng tiêu dùng các sản phẩm thực phẩm 1.6.Giới thiệu dự án nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm	a,c	Nghiên cứu tình huống. Seminar	Đọc TLTK 2 (trang 208-222) Đọc TLTK 7 (trang 1-60; trang 67-122) Đọc TLTK 8 (trang 342-403) Hoàn thành BTCN2 Hoàn thành BTN1
<b>3</b> (24/02-1/3/2025)	<b>1.Phát triển sản phẩm và quy trình triển khai</b> 1.6.Giới thiệu dự án nghiên cứu phát triển sản phẩm thực phẩm <b>2. Nghiên cứu thị trường để phát triển sản phẩm thực phẩm</b> 2.1.Các hình thức nghiên cứu thị trường 2.2.Quy trình thực hiện nghiên cứu thị trường	a,b,c	Thuyết giảng, Tổ chức học theo nhóm	Hoàn thành BTCN3 Đọc TLTK 3
<b>4</b> (3/3-08/3/2025)	<b>2. Nghiên cứu thị trường để phát triển sản phẩm thực phẩm</b> 2.3.Áp dụng nghiên cứu thị trường vào hoạt động phát triển sản phẩm thực phẩm(khái niệm sản phẩm, sản phẩm thử nghiệm và sản phẩm hoàn thiện)	b,c	Thuyết giảng, Tổ chức học theo nhóm	Hoàn thành BT tình huống giao từng nhóm Đọc TLTK 4 (trang 127-161)
<b>5</b> (10/3-15/3/2025)	<b>3.Nghiên cứu thiết kế sản phẩm thực phẩm mới</b> 3.1.Phân tích khả năng cải tiến và đổi mới sản phẩm thực phẩm mới 3.2.Đề xuất quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm thực phẩm mới	c,d	Nghiên cứu tình huống, Tổ chức học tập theo nhóm, Seminar	Đọc TLTK 6 (trang 151-179) Đọc TLTK 8 (trang 524-547)
<b>6</b> (17/3-22/3/2025)	<b>3.Nghiên cứu thiết kế sản phẩm thực phẩm mới</b> 3.2.Đề xuất quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm thực phẩm mới 3.3.Triển khai sản xuất thử nghiệm sản phẩm thực phẩm mới	c,d	Nghiên cứu tình huống, Tổ chức học tập theo nhóm, Seminar	Đọc TLTK 4 (trang 59-70) Đọc TLTK 6 (trang 3-94) Hoàn thành BTN2
<b>7</b> (24/3-29/3/2025)	<b>4.Tổ chức sản xuất và thương mại hóa sản phẩm thực phẩm mới</b> 4.1.Tổ chức sản xuất quy mô công nghiệp 4.2.Định giá sản phẩm thực phẩm mới 4.3.Phân phối sản phẩm thực phẩm mới	d,e	Thuyết giảng, Tổ chức học tập theo nhóm	Đọc TLTK 2 (trang 223-264) Đọc TLTK 4 (trang 67-80; 223-243) Đọc TLTK 5 (369-471)

	4.4.Hoạt động chiêu thị trong phát triển sản phẩm thực phẩm			
--	---	--	--	--

### 9. Yêu cầu đối với người học:

- Đọc bài giảng và TLTK theo yêu cầu;
- Cập nhật và thực hiện đủ và 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 và hướng dẫn của GV giảng dạy học phần.

Ngày cập nhật: 6/02/2025

**GIẢNG VIÊN**  
(Ký và ghi họ tên)



**ThS. Trần Thị Huyền**

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



**PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo**

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



**TS. Nguyễn Trọng Bách**