



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: **SEAFOOD PRODUCT DEVELOPMENT**

Mã học phần: SPT385

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, Đồ án phương pháp nghiên cứu khoa học

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=33856>

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

Địa điểm tiếp SV: phòng 908, tầng 9, Tòa 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 từ thủy sản, 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 và kỹ năng giúp người học có thể chọn phương pháp 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; và 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:

- 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;
- 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 từ thủy sản;
- 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;
- Áp dụng được quy trình phát triển sản phẩm và xây dựng được kế hoạch phát triển một sản phẩm thực phẩm mới, chú trọng nghiên cứu thiết kế quy trình sản xuất ra sản phẩm thực phẩm thủy sản mới;
- 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, bài tập nhóm-semina	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 từ thủy sản			Thư viện ĐHNT	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	Torger Borresen	Improving Seafood Products for the Consumer	2008	CRC Press LLC, England	Thư viện ĐHNT		x

8. Kế hoạch dạy học:

Tuần	Nội dung	Nhằm đạt CLOs	Phương pháp dạy học	Nhiệm vụ của người học
1 (08/9-13/9/2025)	1.Phát triển sản phẩm và quy trình triển khai 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 1.4.Các bước thực hiện/ mô hình phát triển sản phẩm thực phẩm	a,c	Thuyết giảng, Tổ chức học theo nhóm, nghiên cứu tình huống	Đọc trước bài giảng Đọc TLTK số 4, 5 Làm bài tập về nhà Đọc trước bài giảng Đọc TLTK 3,6 Thảo luận nhóm

	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			
2 (15/9-20/9/2025)	2. Nghiên cứu thị trường để phát triển sản phẩm thực phẩm 2.1. Các hình thức nghiên cứu thị trường 2.2. Quy trình thực hiện nghiên cứu thị trường 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)	a,b,c	Thuyết giảng, Tổ chức học theo nhóm	Đọc trước bài giảng Làm trắc nghiệm online Đọc TLTK số 2 Làm bài tập nhóm
3 (22/9-27/9/2025)	3. Nghiên cứu thiết kế sản phẩm thủy sản mới 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 thủy sản mới 3.3. Triển khai sản xuất thử nghiệm sản phẩm thủy sản mới	c,d	Nghiên cứu tình huống, Tổ chức học tập theo nhóm, Seminar	Đọc TLTK số 5 và 6 Thảo luận nhóm Báo cáo seminar
4 (29/9-4/10/2025)	4. Tổ chức sản xuất và thương mại hóa sản phẩm thủy sản mới 4.1. Tổ chức sản xuất quy mô công nghiệp 4.2. Định giá sản phẩm mới 4.3. Phân phối sản phẩm mới 4.4. Hoạt động chiêu thị trong phát triển sản phẩm	d,e	Thuyết giảng, Tổ chức học tập theo nhóm	Đọc bài giảng Thảo luận nhóm Báo cáo seminar
5,6	Thi kết thúc học phần	a,b,c,d,e		

9. Yêu cầu đối với người học:

Thường xuyên 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: 06/09/2025

GIẢNG VIÊN



ThS. Trần Thị Huyền

CHỦ NHIỆM HỌC PHẦN



PGS.TS. Huỳnh Nguyễn Duy Bảo

TRƯỞNG BỘ MÔN



TS. Nguyễn Bảo