

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa Công nghệ thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ chế biến thủy sản

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 SX 2

2. Thông tin về giảng viên:

Huỳnh Nguyễn Duy Bảo Chức danh, học hàm, học vị: PGS.TS.GVC

Email: hndbao@ntu.edu.vn

Trần Thị Huyền Chức danh, học hàm, học vị: GV. ThS

Email: huyentt@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: văn phòng Bộ môn Công nghệ chế biến, p. 908. NĐN

3. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho người học những kiến thức 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:

Giúp sinh viên lĩnh hội những kiến thức căn bản về 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; các hoạt động thương mại hóa sản phẩm mới.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên 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. Kế hoạch dạy học:

6.1 Lý thuyết:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	Phương pháp dạy – học	Chuẩn bị của người học
1	Phát triển sản phẩm và quy trình triển khai	a,c,d	8	Thuyết giảng, nêu vấn đề- thảo luận	Đọc trước bài giảng theo yêu cầu của GV Hoàn thành BT1 và BT2 trước buổi lên lớp kế tiếp Đọc TLTK số 6 (trang 16-37, 136-154, 185-191)
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 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, d	7	Thuyết giảng, dạy học dựa trên vấn đề	Nghiên cứu tài liệu về các hình thức nghiên cứu thị trường và hoàn thành BT3 Đọc TLTK 4 (trang 75-90, 125-140)
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 (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	Diễn giải, Thảo luận nhóm	Hoàn thành BT4 và BT5 Đọc TLTK 6 (trang 331-356) Đọc 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	Diễn giải dựa trên dự án	Đọc 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, hướng dẫn tự học	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				

6.2 Thực hành: không

7. Tài liệu dạy và học:

STT	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	GV cung cấp	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. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

- SV vắng quá 15% thời lượng của HP sẽ bị cấm thi
- SV phải hoàn thành đúng hạn các bài tập về nhà cá nhân, bài tập nhóm, bài tập lớn

9. Đánh giá kết quả học tập:

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến):

Lần kiểm tra	Tiết thứ	Hình thức kiểm tra	Chủ đề/Nội dung được kiểm tra	Nhằm đạt KQHT
1	9	Semina	Chủ đề 3/ Trình bày và bảo vệ BT nhóm về xu hướng tiêu dùng thủy sản	a,c
2	22	Semina	Chủ đề 3/ Trình bày và bảo vệ BT nhóm về nghiên cứu thiết kế quy trình CNSX SP mới	d

9.2 Thang điểm học phần:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Các lần kiểm tra giữa kỳ	a,c,d	15
2	Chuyên cần/thái độ	a	5
3	Bài tập về nhà cá nhân	a,b,c,d	15
4	Chấm bài tập lớn dự án nghiên cứu PTSP	a,b,c,d	15
5	Thi kết thúc học phần: Hình thức thi: viết	a,b,c,d,e	50

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi họ tên)

Nguyễn Trọng Bách

GIẢNG VIÊN
(Ký và ghi họ tên)

Huyền Nguyễn Duy Bảo

Trần Thị Huyền

