

BỘ GIÁO DỤC & ĐÀO TẠO  
TRƯỜNG ĐH CÔNG NGHỆ SÀI GÒN  
KHOA/BAN: .....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

## ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

### I. Thông tin về học phần

- Tên học phần: Phát triển sản phẩm thực phẩm
- Tên tiếng Anh: Food product development
- Mã học phần: CNTP 518
- Số tín chỉ: 3 TC

Phân bổ thời gian: 3(2:1:6)

### II. Thông tin giảng viên

- Giảng viên phụ trách chính: PGS.TS Hoàng Kim Anh
- Giảng viên cùng giảng dạy: PGS. TS Phạm Văn Hùng

#### Điều kiện tham gia học tập học phần

- Môn học trước: Thành tựu trong Công Nghệ Chế Biến Thực Phẩm.
- Môn học song hành: Nghiên cứu thị trường và người tiêu dùng, Marketing Thực phẩm.

### III. Mô tả tóm tắt học phần

Trong chương trình đại học, học phần cung cấp cho sinh viên những nguyên tắc cơ bản trong quá trình phát triển sản phẩm.

Trong chương trình cao học, học viên được cung cấp kiến thức nâng cao trong cách đánh giá hiệu quả kinh tế của quá trình PTSP, cách thương mại hóa một sản phẩm. Ngoài ra, học viên còn được tiếp cận một trường hợp cụ thể (case study) về quá trình phát triển và thương mại hóa một sản phẩm từ nguyên liệu như lương thực (chọn một loại nông sản chủ lực của Việt Nam)

### IV. Mục tiêu học phần

- ❖ Nêu mục tiêu cần đạt được đối với người học sau khi học học phần đó (*về mặt lý thuyết, thực hành*).

MỤC TIÊU	MÔ TẢ (*)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT (**)
----------	-----------	------------------------

MTHP01	Môn học đề cập đến các công cụ và phương pháp thiết kế và tiếp thị một sản phẩm mới. Các chủ đề bao gồm việc định vị sản phẩm trên cơ sở phân tích thị hiếu khách hàng, xây dựng ý tưởng cho sản phẩm mới, quy trình thiết kế sản phẩm và tiếp thị sản phẩm mới, thử nghiệm dự báo thị trường và phân tích hiệu quả kinh doanh, thương mại hóa sản phẩm và quản lý quá trình xâm nhập thị trường	CĐRa1; CĐRa2; CĐRa3 CĐRb1; CĐRb2; CĐRb3; CĐRb4; CĐRb5 CĐRc1; CĐRc2
MTHP02	Học phần này cung cấp cho các học viên các kiến thức về vai trò và sự cần thiết của tinh bột và tinh bột biến tính trong quá trình phát triển các sản phẩm thực phẩm mới bao gồm: cấu trúc và tính chất của tinh bột, các phương pháp biến tính tinh bột, vai trò và chức năng của tinh bột và tinh bột biến tính trong sản xuất thực phẩm, chất lượng và giá trị dinh dưỡng của các sản phẩm mới từ tinh bột và tinh bột biến tính. Sau khi học xong học phần này, học viên có khả năng phát triển các sản phẩm thực phẩm mới có bổ sung tinh bột và tinh bột biến tính nhằm làm tăng giá trị và chất lượng của sản phẩm.	CĐRa1; CĐRa2; CĐRa3 CĐRb1; CĐRb2; CĐRb3; CĐRb4; CĐRb5

❖ **Ghi chú:**

- (\*) Những kiến thức mà học phần này trang bị cho người học.
- (\*\*) Đối chiếu với chuẩn đầu ra Chương trình đào tạo.

**V. Chuẩn đầu ra của học phần**

MỤC TIÊU	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	MÔ TẢ (*)
MTHP01	CĐRMH 01.1 Hiểu và trình bày được những cơ hội và thách thức trong quá trình phát triển sản phẩm	- Đánh giá được nhu cầu thị trường mà công ty hướng đến. - Đánh giá tính khả thi về các mặt nguyên liệu, công nghệ và kinh tế
	CĐRMH 01.2 Có khả năng tìm hiểu khách hàng và tích hợp khách hàng vào quá trình phát triển sản phẩm	- Xác định nhu cầu của người tiêu dùng
	CĐRMH 01.3 Hiểu và xây dựng được kế hoạch hoàn chỉnh cho việc phát triển và tiếp thị và một sản phẩm mới.	- Xác định mục tiêu của dự án. - Xây dựng idea concept của sản phẩm từ - Lựa chọn concept

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phát triển prototype sản phẩm.</li> <li>- Có khả năng đánh giá và lựa chọn prototype.</li> <li>- Xác định chỉ tiêu kỹ thuật, thị hiếu và shelf- life của sản phẩm.</li> <li>- Chiến lược tiếp thị sản phẩm mới và đánh giá kế hoạch marketing (Marketing strategy and Test marketing)</li> <li>- Thương mại hóa sản phẩm</li> <li>- Quản lý quá trình xâm nhập thị trường và vòng đời sản phẩm (Adoption process and PLC strategy).</li> </ul>
	CĐRMH 01.4 Có khả năng thiết kế, tiến hành thí nghiệm, phân tích và diễn giải kết quả.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có khả năng xác định các chỉ tiêu đánh giá</li> <li>- Có khả năng lựa chọn thiết kế thí nghiệm thích hợp dựa trên hàm mục tiêu và các yếu tố ảnh hưởng.</li> <li>- Có khả năng tiến hành, theo dõi, phát phát hiện giải quyết các vấn đề trong quá trình phát triển sản phẩm.</li> <li>- Có khả năng phân tích và giải thích kết quả.</li> </ul>
	<p>CĐRMH 01.5 Có khả năng làm việc nhóm.</p> <p>Có khả năng truyền đạt hoặc trao đổi các vấn đề chuyên môn bằng nhiều hình thức với các đối tượng trong và ngoài ngành kỹ thuật.</p> <p>Có khả năng chọn lọc và sử dụng các tài liệu kỹ thuật tham khảo thích hợp</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có khả năng phối hợp, trao đổi với các phòng ban để điều phối công việc.</li> <li>- Có khả năng viết báo cáo văn bản.</li> <li>- Có khả năng thuyết trình.</li> <li>- Có khả năng độc lập trong tổng hợp tài liệu tham khảo kỹ thuật.</li> </ul>
	CĐRMH 01.6 Cam kết trách nhiệm chuyên môn và đạo đức nghề nghiệp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có tinh thần trách nhiệm, thái độ tích cực trong công việc.</li> <li>- Trung thực</li> <li>- Học tập và cập nhật kiến thức chuyên môn suốt trong quá trình làm việc.</li> </ul>
MTHP02	CĐRMH 02.1 Hiểu và nắm vững kiến thức về cấu trúc và	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm vững các kiến thức về cấu trúc của tinh bột như cấu trúc kết tinh, hàm lượng</li> </ul>

	<p>tính chất tinh bột và tinh bột biến tính.</p>	<p>amylose, trọng lượng phân tử, độ dài mạch.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Có khả năng vận dụng các phương pháp phân tích cấu trúc của các loại tinh bột.</li> <li>- Nắm vững các kiến thức về tính chất của tinh bột và tinh bột biến tính như nhiệt độ hồ hóa, độ nhớt, độ trương nở, độ hòa tan và độ bền gel.</li> <li>- Có khả năng sử dụng các phương pháp phân tích để xác định tính chất của các loại tinh bột.</li> </ul>
	<p>CĐRMH 02.2 Hiểu được vai trò của tinh bột và tinh bột biến tính trong sản xuất thực phẩm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm vững các kiến thức về mối quan hệ giữa tính chất của tinh bột và chất lượng của sản phẩm thực phẩm.</li> <li>- Hiểu được vai trò của tinh bột biến tính trong việc ổn định chất lượng của các sản phẩm thực phẩm.</li> </ul>
	<p>CĐRMH 02.3 Có khả năng phát triển các phương pháp biến tính tinh bột.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm vững các phương pháp biến tính tinh bột.</li> <li>- Có khả năng phát triển công nghệ sản xuất tinh bột biến tính.</li> <li>- Có khả năng phát triển các phương pháp biến tính mới để thay đổi tính chất của tinh bột.</li> </ul>
	<p>CĐRMH 02.4 Có khả năng phát triển các sản phẩm mới từ tinh bột và tinh bột biến tính.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có khả năng lựa chọn được loại tinh bột hoặc tinh bột biến tính cho các sản phẩm dạng nhũ tương.</li> <li>- Có khả năng lựa chọn được loại tinh bột hoặc tinh bột biến tính cho các sản phẩm sữa và các sản phẩm từ sữa.</li> <li>- Có khả năng lựa chọn được loại tinh bột hoặc tinh bột biến tính cho các sản phẩm nước chấm và đồ uống.</li> <li>- Có khả năng lựa chọn được loại tinh bột hoặc tinh bột biến tính cho các sản phẩm bánh mì, bánh ngọt, mì sợi.</li> <li>- Có khả năng lựa chọn được loại tinh bột hoặc tinh bột biến tính cho các sản phẩm thịt, cá chế biến.</li> <li>- Có khả năng lựa chọn được loại tinh bột</li> </ul>

		hoặc tinh bột biến tính cho các sản phẩm đồ hộp.
--	--	--

❖ **Ghi chú:**

- (\*) Những kiến thức, kỹ năng mà người học có thể làm được sau khi học học phần này.

**VI. Nội dung chi tiết học phần:**

- ❖ Trình bày các chương, mục trong chương và nội dung khái quát. Trong từng chương ghi số tiết giảng lý thuyết, bài tập, thực hành (*hoặc thí nghiệm, thảo luận*). Đồng thời đối chiếu các nội dung với các chuẩn đầu ra của môn học.

STT	NỘI DUNG	PHÂN BỐ THỜI GIAN	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN
	<b>Chương 1: Nhập môn Phát triển sản phẩm</b>	10:0:20	CĐRMH 01.1 CĐRMH 01.2 CĐRMH 01.3 CĐRMH 01.4 CĐRMH 01.5 CĐRMH 01.6
1	<b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b> Nội dung: Xây dựng kế hoạch phát triển sản phẩm. Phương pháp giảng dạy: Giảng viên giảng lý thuyết Sinh viên làm báo cáo	10	CĐRMH 01.1 CĐRMH 01.2 CĐRMH 01.3 CĐRMH 01.6
	<b>B. Các nội dung tự học ở nhà:</b> Tham khảo các chương liên quan trong danh mục tài liệu tham khảo đã giới thiệu. Xây dựng một kế hoạch phát triển sản phẩm tự chọn (báo cáo nhóm)	20	CĐRMH 01.4 CĐRMH 01.5 CĐRMH 01.6
	<b>Chương 2: Xây dựng chiến lược tiếp thị sản phẩm</b>	5:0:10	CĐRMH 01.1 CĐRMH 01.2 CĐRMH 01.3 CĐRMH 01.4

			CĐRMH 01.5 CĐRMH 01.6
	<p><b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b></p> <p>Nội dung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiến lược tiếp thị sản phẩm mới và đánh giá kế hoạch marketing (Marketing strategy and Test marketing)</li> <li>- Thương mại hóa sản phẩm</li> <li>- Quản lý quá trình xâm nhập thị trường và vòng đời sản phẩm (Adoption process and PLC strategy)</li> </ul> <p>Phương pháp giảng dạy: Giảng viên giảng lý thuyết Sinh viên làm báo cáo</p>	5	CĐRMH 01.1 CĐRMH 01.2 CĐRMH 01.3 CĐRMH 01.6
	<p><b>B. Các nội dung tự học ở nhà:</b></p> <p>Tham khảo các chương liên quan trong danh mục tài liệu tham khảo đã giới thiệu.</p> <p>Xây dựng một kế hoạch tiếp thị sản phẩm tự chọn (báo cáo nhóm)</p>	10	
	<b>Chương 1: Tổng quan về tinh bột</b>	6:0:10	CĐRMH02.1 CĐRMH02.2 CĐRMH 01.5
2	<p><b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b></p> <p>Nội dung:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giới thiệu chung</li> <li>- Cấu trúc của tinh bột</li> <li>- Tính chất lý-hóa của tinh bột</li> <li>- Tính chất sinh hóa của tinh bột</li> <li>- Ứng dụng tinh bột trong sản xuất thực phẩm</li> </ul> <p>Phương pháp giảng dạy:</p>	6	CĐRMH02.1 CĐRMH02.2 CĐRMH 01.5

Giảng viên giảng lý thuyết Học viên tham gia thảo luận theo nhóm và theo chủ đề		
<b>B. Các nội dung tự học ở nhà</b> Học viên tham khảo thêm tài liệu trong danh mục tài liệu tham khảo.	10	CĐRMH 01.5
<b>Chương 2 Các thành tựu trong công nghệ biến tính tinh bột</b>	6:0:10	CĐRMH02.3 CĐRMH 01.5
<b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b> Nội dung: - Giới thiệu về tinh bột biến tính - Các phương pháp biến tính vật lý - Các phương pháp biến tính hóa học - Các phương pháp biến tính enzyme  Phương pháp giảng dạy Giảng viên giảng lý thuyết Học viên tham gia thảo luận theo nhóm và theo chủ đề	6	CĐRMH02.3 CĐRMH 01.5
<b>B. Các nội dung tự học ở nhà</b> Học viên tham khảo thêm tài liệu trong danh mục tài liệu tham khảo.	10	CĐRMH 01.5
<b>Chương 3 Ứng dụng tinh bột biến tính trong sản xuất thực phẩm</b>	12:0:20	CĐRMH02.4 CĐRMH 01.5
<b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b> Nội dung: - Ứng dụng trong các sản phẩm từ ngũ cốc - Ứng dụng trong các sản phẩm đồ hộp - Ứng dụng trong sản phẩm gia vị, nước chấm - Ứng dụng trong các sản phẩm khác  Phương pháp giảng dạy	12	CĐRMH02.4 CĐRMH 01.5

	Giảng viên giảng lý thuyết Học viên định hướng phát triển một sản phẩm mới có sử dụng tinh bột hoặc tinh bột biến tính.		
	<b>B. Các nội dung tự học ở nhà</b> Học viên tham khảo thêm tài liệu về sản phẩm thực phẩm mới.	20	CĐRMH 01.5
	<b>Chương 4 Phát triển sản phẩm mới : chất lượng và giá trị dinh dưỡng</b>	6:0:10	CĐRMH 01.1 CĐRMH 01.2 CĐRMH 01.3 CĐRMH02.1 CĐRMH02.2 CĐRMH02.3 CĐRMH 01.5 CĐRMH 01.6
	<b>A. Các nội dung giảng dạy trên lớp:</b> Nội dung: - Đánh giá chất lượng của sản phẩm - Đánh giá giá trị dinh dưỡng của sản phẩm Phương pháp giảng dạy Học viên trình bày báo cáo và thảo luận về sản phẩm mới tự thiết kế	6	CĐRMH02.1 CĐRMH02.2 CĐRMH02.3 CĐRMH 01.5 CĐRMH 01.6
	<b>B. Các nội dung tự học ở nhà</b> Học viên tham khảo thêm tài liệu trong danh mục tài liệu tham khảo.	10	CĐRMH 01.5

## VII. Tài liệu tham khảo

1. Gordon W. Fuller, New Food Product Development - From Concept to Marketplace, Third Edition-CRC Press, 2011.
2. Merle Crawford and Anthony Di Benedetto, New Product Management, 10th Edition by McGraw-Hill/Irwin, 2010.
3. James Be Miller and Roy Whistler, Starch: Chemistry and Technology (Third Edition), Elsevier Inc., 2009.
4. Otto B. Wurzburg, Modified Starches: Properties and Uses, CRC Press, 1986.

### Nhiệm vụ người học

1. Dự lớp: Học viên bắt buộc tham gia 70% học phần.
2. Báo cáo: Học viên làm việc nhóm, chuẩn bị bài thuyết trình và báo cáo tiểu luận.
3. Chuẩn bị nội dung ở nhà: Học viên đọc trước tài liệu tham khảo theo yêu cầu của giảng viên
4. Khác (nếu có):

### VIII. Phương pháp đánh giá học phần

1. Thang điểm đánh giá: 10.
2. Hình thức và kế hoạch đánh giá:

STT	HÌNH THỨC	NỘI DUNG	THỜI ĐIỂM	CÔNG CỤ	PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ	TỶ LỆ (%)
<b>Báo cáo chuyên đề/tiểu luận</b>						
1	Báo cáo	Học viên thực hiện một báo cáo với chủ đề xây dựng kế hoạch phát triển và thương mại hóa một sản phẩm thực phẩm từ nguồn nguyên liệu tại Việt Nam như tinh bột, trái cây..	Giữa kỳ	File PP, máy chiếu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trình bày được kiến thức liên quan đến quá trình phát triển sản phẩm chung (30%)</li> <li>- Vận dụng được kiến thức để giải quyết tình huống cụ thể trong quá trình PTSP (40%)</li> <li>- Thể hiện được khả năng xử lý và phân tích số liệu (20%)</li> <li>- Thể hiện tính sáng tạo: lựa chọn nguyên liệu, cải tiến công nghệ sản xuất và bao bì... Làm nổi bật được sự khác biệt ý tưởng so với các sản phẩm hiện có trên thị trường (10%)</li> </ul>	50%
<b>Thi cuối kỳ</b>						
2.	Thi tự luận	Học viên làm bài thi tự luận trong thời gian 90 phút	Cuối kỳ	Câu hỏi thi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hiểu và nắm vững kiến thức lý thuyết (40%).</li> <li>- Có ý tưởng sáng tạo sản phẩm mới (50%)</li> <li>- Trình bày một cách sáng tạo và thuyết phục (10%)</li> </ul>	50 (%)

#### ❖ Ghi chú:

- Các nội dung và hình thức đánh giá trên có thể thay đổi tùy theo môn học.

### IX. Ngày phê duyệt

---

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**  
*(Ký và ghi rõ họ tên)*

**TRƯỞNG KHOA/BAN CHUYÊN MÔN**  
*(Ký và ghi rõ họ tên)*