

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần: Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm

Tên tiếng Anh: Major Project- Food product development

Bộ môn phụ trách: Công nghệ chế biến thực phẩm

Mã học phần: 05204114

Loại học phần:

Giáo dục đại cương <input type="checkbox"/>		Giáo dục chuyên nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>			
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input checked="" type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Bắt buộc <input checked="" type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

Số tín chỉ: 1 (0,1,2)

Phân bố thời gian: 5 tuần

- Tổng số tiết : 360 tiết
- Số tiết lý thuyết : 00 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 120 tiết
- Số tiết tự học : 240 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không;
- Học phần trước: Học phần này được học khi sau khi sinh viên đã học các môn cơ sở ngành bắt buộc, cơ sở ngành tự chọn và chuyên ngành bắt buộc, chuyên ngành tự chọn;
- Học phần song hành: Phát triển sản phẩm (05200023/0101003683).

2. Mục tiêu học phần:

Học phần “Đồ án phát triển sản phẩm thực phẩm” trang bị cho người học hình thành khả năng vận dụng các kiến thức cơ bản và chuyên môn để lựa chọn được phương án, kế hoạch trong lĩnh vực khảo sát thị trường và phát triển sản phẩm. Đồng thời, học phần góp phần hình thành kỹ năng tìm kiếm ý tưởng, cơ hội thị trường, khảo sát, thiết kế, thử nghiệm, kiểm soát quy trình phát triển sản phẩm; khả năng xác định, phân tích và đánh giá rủi ro trong phát triển sản phẩm; khả năng tìm kiếm và đọc các tài liệu liên quan đến thị trường và phát triển sản phẩm, sử dụng tin học văn phòng và các phần mềm phục vụ chuyên môn.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra (CĐR) chi tiết của học phần như sau:

- LO 1: Vận dụng các kiến thức cơ bản và chuyên môn để lựa chọn, lập kế hoạch, từ đó tổng hợp, đánh giá được phương án trong lĩnh vực khảo sát thị trường và phát triển sản phẩm
- LO 2: Thực hiện thành thạo kỹ năng khảo sát, thu thập thông tin, tổng hợp dữ liệu và thực nghiệm về công nghệ chế biến thực phẩm
- LO 3: Thiết kế được quy trình thực nghiệm phát triển sản phẩm mới
- LO 4: Thực hiện tốt ý thức kỷ luật, trung thực, trách nhiệm; thực hiện đúng các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm trong phòng thí nghiệm
- LO 5: Chủ động tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần
- LO 6: Thành thạo và thích ứng kỹ năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập, làm việc nhóm trong quá trình nghiên cứu chuẩn bị bài, thực hiện và trình bày bài báo cáo
- LO 7: Thành thạo khả năng sử dụng ngoại ngữ, tin học trong quá trình đọc tài liệu chuyên ngành, tìm hiểu các thông số kỹ thuật, phương pháp kiểm tra, kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm và sản phẩm
- LO 8: Có kỹ năng thực hành và triển khai trong việc lập kế hoạch, phân tích, tổng hợp, đánh giá được dữ liệu thu thập phù hợp với xu hướng thị trường, bối cảnh doanh nghiệp ảnh hưởng đến quá trình phát triển sản phẩm mới
- LO 9: Hình thành được ý tưởng, thiết lập các yêu cầu, xây dựng và phát triển quy trình sản xuất thực phẩm
- LO 10: Triển khai thực hiện và giám sát được các hoạt động liên quan đến phát triển sản phẩm mới

4. Nội dung học phần

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Hướng dẫn mở đầu;
- Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án;
- Thực hiện đồ án;

4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần

STT	Tên bài	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Hướng dẫn mở đầu	30	0	6	24
2.	Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án	50	0	10	40
3.	Thực hiện đồ án	220	0	44	176
Tổng		300	0	60	240

4.3. Nội dung chi tiết học phần

Chương 1: Hướng dẫn mở đầu

- 1.1. Giao nhiệm vụ, phổ biến kế hoạch thực hiện
- 1.2. Hướng dẫn tìm hiểu, tập hợp thông tin, tài liệu

Chương 2: Chuẩn bị cơ sở thực hiện đồ án

- 2.1. Giới thiệu các dòng sản phẩm chính
- 2.2. Giới thiệu các phương pháp tìm ý tưởng và sàng lọc ý tưởng
- 2.3. Tóm tắt quy trình phát triển sản phẩm
- 2.4. Lập kế hoạch khảo sát thị trường
- 2.5. Hướng dẫn cách viết báo cáo đồ án

Chương 3: Thực hiện đồ án

- 3.1. Triển khai khảo sát thị trường
- 3.2. Thiết kế thí nghiệm phát triển sản phẩm mới
- 3.3. Đánh giá kết quả thử nghiệm và xây dựng quy trình tối ưu
- 3.4. Báo cáo đồ án

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10;
- Đánh giá học phần: Sử dụng rubric III.3
- Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Chuyên cần (10%)	Báo cáo (50%)	Sản phẩm (20%)	Vấn đáp (20%)
LO1	x	x		
LO2	x	x	x	x
LO3	x	x		
LO4	x	x	x	
LO5		x		x
LO6	x	x		
LO7		x		x
LO8		x	x	
LO9		x		x

6. Giảng dạy và học tập:

- Ma trận phương pháp giảng dạy và học tập để đáp ứng chuẩn đầu ra học phần:

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần									
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6	LO7	LO8	LO9	
Thuyết trình	Lắng nghe, ghi chép, suy nghĩ, đọc và ghi nhớ	10	x				x					

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Tỉ lệ (%)	Các chuẩn đầu ra học phần									
			LO1	LO2	LO3	LO4	LO5	LO6	LO7	LO8	LO9	
Vấn đáp	Suy luận, diễn giải, trả lời câu hỏi	20		x				x	x			x
Đàm thoại	Đàm thoại	15	x	x	x				x			
Thảo luận	Thảo luận	15	x	x	x				x			
Trực quan	Quan sát, suy nghĩ và giải quyết vấn đề	40	x	x	x	x			x	x	x	x

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tự ôn lại kiến thức đã học về các môn phân tích thực phẩm, nỗ lực tra cứu và tham khảo các tài liệu có liên quan;
- Liên hệ giảng viên hướng dẫn và tuân thủ theo sự chỉ dẫn của giảng viên;
- Viết báo cáo và hoàn thành đề án đúng tiến độ;
- Bảo vệ đề án;

8. Tài liệu học tập:

8.1. Sách, giáo trình chính: không

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Nguyễn Phú Đức, *Bài giảng môn phát triển sản phẩm*, Đại Học Công Nghiệp Thực Phẩm TP.HCM, 2015 (Lưu hành nội bộ);

[2] Catherine Side, *Food Product Development- Based on Experience*, Iowa State Press, 2002

[3] Howard R. Moskowitz; Michele Reisner; John Ben Lawlor; Rosires Deliza, *Packaging Research in Food Product Design and Development*, Howard R. Moskowitz, 2009;

9. Hướng dẫn thực hiện:

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 08DH;
- Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của sinh viên;
- Sinh viên: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi;
- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần.