

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO TRÌNH ĐỘ ĐẠI HỌC

NGÀNH ĐÀO TẠO: CÔNG NGHỆ & KINH DOANH THỰC PHẨM

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

CP03052: PHÁT TRIỂN SẢN PHẨM THỰC PHẨM (FOOD PRODUCT DEVELOPMENT)

I. Thông tin về học phần

- Học kì: 5
- Tín chỉ: 2 TC (Lý thuyết: 1.5 – Thực hành: 0.5 – Tự học: 6)
- Giờ tín chỉ đối với các hoạt động học tập : **30 tiết**
 - + Học lý thuyết trên lớp: **22 tiết**
 - + Thực hành chuyên đề: 8 tiết
- Tự học: 90 tiết (theo kế hoạch cá nhân hoặc hướng dẫn của giảng viên)
- Đơn vị phụ trách:
 - Bộ môn: Công nghệ chế biến
 - Khoa: Công nghệ thực phẩm
- Học phần thuộc khối kiến thức:

Đại cương <input type="checkbox"/>		Cơ sở ngành <input type="checkbox"/>		Chuyên ngành 1 <input checked="" type="checkbox"/>		Chuyên ngành 2 <input type="checkbox"/>	
Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn	Bắt buộc	Tự chọn
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Học phần tiên quyết: CP02004 – Hóa học thực phẩm
- Ngôn ngữ giảng dạy: tiếng Anh Tiếng Việt

II. Chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và mục tiêu, kết quả học tập mong đợi của học phần

* Các chuẩn đầu ra và chỉ báo của chương trình đào tạo mà học phần đóng góp:

Chuẩn đầu ra Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	Chỉ báo đánh giá việc thực hiện được chuẩn đầu ra
Kiến thức chuyên môn	
CDR2: Vận dụng kiến thức khoa học thực phẩm, nguyên lý quản trị, kinh doanh để giải quyết các vấn đề trong doanh nghiệp sản xuất và kinh doanh thực phẩm.	2.1 Vận dụng kiến thức khoa học thực phẩm, để giải quyết các vấn đề trong sản xuất thực phẩm.
CDR3: Vận dụng kiến thức chuyên sâu quản trị, kế toán, tài chính và marketing vào kinh doanh thực phẩm.	3.3 Hoạch định chiến lược marketing thực phẩm
CDR4: Lựa chọn công nghệ, thiết bị, phát triển sản phẩm mới và tổ chức sản xuất trong các doanh nghiệp chế biến thực phẩm.	4.1 Lựa chọn công nghệ, đề xuất quy trình chế biến phù hợp mục tiêu sản phẩm và nguyên liệu lựa chọn

Chuẩn đầu ra Sau khi hoàn tất chương trình, sinh viên có thể:	Chỉ báo đánh giá việc thực hiện được chuẩn đầu ra
Kỹ năng chung	
CĐR6: Giao tiếp đa phương tiện, đa văn hoá một cách hiệu quả; Đọc hiểu tài liệu chuyên môn bằng tiếng anh	6.1 Vận dụng linh hoạt giao tiếp đa phương tiện trong các hoạt động nghề nghiệp
CĐR7: Làm việc nhóm đạt mục tiêu đề ra ở vị trí là thành viên hay người trưởng nhóm..	7.2 Chủ động giải quyết các vấn đề trong tổ chức, triển khai công việc.
CĐR8: Vận dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề trong nghiên cứu, sản xuất và kinh doanh thực phẩm một cách hiệu quả.	8.1 Sử dụng tư duy phản biện và sáng tạo để giải quyết các vấn đề nghiên cứu trong công nghệ thực phẩm
Năng lực tự chủ và trách nhiệm	
CĐR13: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp và có động cơ học tập suốt đời	13.1 Thể hiện tinh thần khởi nghiệp

*** Mục tiêu của học phần:**

Về kiến thức: Học phần giảng dạy những kiến về các yếu tố quan trọng trong phát triển sản phẩm thực phẩm của doanh nghiệp; Phân tích và vận dụng tốt các bước trong quy trình phát triển sản phẩm mới, thoả mãn yêu cầu làm việc trong các trung tâm nghiên cứu và phát triển của các doanh nghiệp.

Về kỹ năng: Học phần rèn luyện cho sinh viên các kỹ năng làm việc độc lập, làm việc theo nhóm, tìm kiếm, lựa chọn và phát triển ý tưởng sản phẩm mới.

Về thái độ: Học phần giúp sinh viên hình thành tinh thần trách nhiệm với bản thân, môi trường và xã hội trong việc phát triển sản phẩm mới; khả năng tổ chức và phối hợp công việc tốt.

*** Kết quả học tập mong đợi của học phần:**

Học phần đóng góp cho Chuẩn đầu ra sau đây của CTĐT theo mức độ sau:

I – Giới thiệu (Introduction); P – Thực hiện (Practice); R – Củng cố (Reinforce); M – Đạt được (Master)

Mã HP	Tên HP	Mức độ đóng góp của học phần cho CĐR của CTĐT							
		CĐR1	CĐR2	CĐR3	CĐR4	CĐR5	CĐR6	CĐR7	CĐR8
CP03052	Phát triển sản phẩm thực phẩm	-	P	I	R	-	I	I	I
		CĐR9	CĐR10	CĐR11	CĐR12	CĐR13	CĐR14		
		-	-	-	-	P	-		

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CĐR của CTĐT
	Kiến thức	
K1	Vận dụng được các kiến thức nền tảng về công nghệ, về thị trường và môi trường kinh doanh trong công tác phát triển sản phẩm của doanh nghiệp thực phẩm.	CĐR2
K2	Phân tích được vai trò của người tiêu dùng sử dụng trong phát triển sản phẩm mới.	CĐR3

K3	Vận dụng được các bước trong quy trình phát triển sản phẩm mới, thoả mãn yêu cầu làm việc trong các trung tâm/phòng « nghiên cứu và phát triển » của các doanh nghiệp thực phẩm.	CĐR4
Kỹ năng		
K4	Thực hiện độc lập trong việc tìm kiếm, đánh giá và lựa chọn ý tưởng sản phẩm. Phân tích nhu cầu, mong muốn/hành vi của người tiêu dùng trong xây dựng concept sản phẩm	CĐR6, CĐR8
K5	Thực hiện được một số kỹ năng lãnh đạo, quản lý và làm việc nhóm một cách hiệu quả	CĐR7
Năng lực tự chủ và trách nhiệm		
K6	Thể hiện tinh thần khởi nghiệp, tôn trọng các quy định về sản xuất và kinh doanh thực phẩm	CĐR13

III. Nội dung tóm tắt của học phần

CP03052. Phát triển sản phẩm thực phẩm (2TC:1,5 - 0,5 - 6).

Học phần gồm có 04 chương:

Chương 1: Giới thiệu chung

Chương 2: Kiến thức cơ bản trong phát triển sản phẩm thực phẩm

Chương 3: Người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm

Chương 4: Quy trình phát triển sản phẩm.

Học phần gồm 03 bài thực hành:

- Tìm kiếm ý tưởng sản phẩm
- Đánh giá lựa chọn và hoàn thiện ý tưởng theo phương pháp chấm điểm theo thứ hạng
- Điều tra, đánh giá thị hiếu người tiêu dùng – đề xuất concept sản phẩm.

IV. Phương pháp giảng dạy và học tập

1. Phương pháp giảng dạy

- 1) Thuyết giảng trên lớp
- 2) Giảng dạy thông qua thực hành
- 3) Giảng dạy thông qua thảo luận, thuyết trình nhóm
- 4) Dạy qua E-learning; MS Team

2. Phương pháp học tập

- 1) Nghe giảng trên lớp
- 2) Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- 3) Thảo luận, thuyết trình nhóm
- 4) Làm việc theo nhóm trong phòng thực hành và nghiên cứu chuyên đề
- 5) Học qua E-learning; MS Team

V. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chuyên cần: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham dự lớp học đầy đủ, tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, 100% số tiết thực hành.

- Chuẩn bị cho bài giảng: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải đọc sách tham khảo và bài giảng trước khi đến lớp học

- Thực hành: Tất cả sinh viên tham dự học phần này phải tham dự tất cả các buổi thực hành theo nhóm (10-12 sinh viên)
- Thi giữa kì: Điểm thực hành sẽ được sử dụng làm điểm giữa kì của học phần.
- Thi cuối kì: Bài thi trắc nghiệm

VI. Đánh giá và cho điểm

1. Thang điểm: 10

2. Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric

3. Phương pháp đánh giá

Bảng 1: Kế hoạch đánh giá và trọng số

Rubric	KQHTMD được đánh giá	Trọng số (%)	Tuần
Đánh giá quá trình		10	
Thuyết trình nhóm (Rubric 1)	K1, K2, K5	10	5
Đánh giá thực hành (Rubric 2) –	K4, K5, K6	30	Theo lịch thực hành
Đánh giá cuối kì		60	
Đánh giá thi cuối kì (Rubric 3)	K1, K2, K3	60	Theo lịch thi HV

Bảng 2: Chỉ báo thực hiện các kết quả học tập mong đợi của học phần

KQHTMD	Chỉ báo thực hiện KQHTMD
K1	Chỉ báo 1: Vận dụng được các kiến thức công nghệ, kiến thức thị trường trong công tác phát triển sản phẩm của doanh nghiệp thực phẩm.
K2	Chỉ báo 2: Phân tích được vai trò trung tâm của người tiêu dùng trong dự án phát triển sản phẩm thực phẩm: quan hệ giữa thực phẩm và người tiêu dùng; yếu tố ảnh hưởng đến thái độ thực phẩm; yếu tố ảnh hưởng đến việc lựa chọn sản phẩm; tiêu chuẩn đánh giá sản phẩm thực phẩm; tác nhân kích thích mua và sử dụng thực phẩm.
K3	Chỉ báo 3: Vận dụng được mục tiêu, phương pháp thực hiện, kết quả mong đợi trong từng công đoạn của quy trình phát triển một sản phẩm thực phẩm mới.
K4	Chỉ báo 4: Thực hiện được các phương pháp tìm kiếm ý tưởng sản phẩm mới; đánh giá và lựa chọn ý tưởng sản phẩm. Phân tích nhu cầu, mong muốn/hành vi của người tiêu dùng trong xây dựng concept sản phẩm.
K5	Chỉ báo 5: Phát triển được kỹ năng lãnh đạo, quản lý và làm việc nhóm một cách hiệu quả.
K6	Chỉ báo 6: Thể hiện tinh thần khởi nghiệp, tôn trọng các quy định về sản xuất và kinh doanh thực phẩm.

Rubric 1: Thuyết trình nhóm

Rubric này được dùng để đánh giá K1, K2, K5. Sinh viên được chia thành các nhóm 7-10 sv, được giao tìm hiểu, tổng hợp và trình bày các chủ đề liên quan đến lĩnh vực phát triển sản phẩm thực phẩm

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8.5-10	Khá Tốt 6.5-8.4	Đạt 4.0-6.4	Kém 0-3.9
----------	--------------	------------	-----------------	-------------	-----------

Nội dung	50	Phong phú, đạt 100% yêu cầu đặt ra; chính xác, khoa học	Đạt trên 65% yêu cầu đặt ra; Khá chính xác, khoa học, còn vài sai sót nhỏ	Đạt trên 50% yêu cầu đặt ra; Tương đối chính xác, khoa học, còn 1 số sai sót quan trọng	Thiếu nhiều nội dung quan trọng; Thiếu chính xác, khoa học, còn nhiều sai sót quan trọng
Trả lời câu hỏi	30	Các câu hỏi được trả lời đúng, đầy đủ, rõ ràng, thỏa đáng	Trả lời đúng đa số câu hỏi	Trả lời được 50-60% câu hỏi	Hầu như không trả lời được câu hỏi
Cấu trúc, Hình thức, Kỹ năng trình bày	20	Cấu trúc hợp lý, hình thức trình bày đẹp, khoa học; Dẫn dắt vấn đề, trình bày, lập luận logic cuốn thuyết phục	Cấu trúc hợp lý, hình thức trình bày còn lỗi, kém thẩm mỹ; Trình bày rõ ràng nhưng chưa logic cuốn, lập luận khá thuyết phục	Cấu trúc tương đối hợp lý, hình thức nhiều lỗi; Khó theo dõi nhưng vẫn hiểu được nội dung quan trọng	Cấu trúc không hợp lý, hình thức nhiều lỗi; Trình bày kém, khó hiểu, không tiếp thu được các nội dung quan trọng

Rubric 2: Đánh giá bài tập thực hành

Rubric này được dùng cho đánh giá các K4, K5, K6 thông qua các bài thực hành:

- Tìm kiếm ý tưởng sản phẩm
- Đánh giá lựa chọn và hoàn thiện ý tưởng theo phương pháp chấm điểm theo thứ hạng
- Điều tra, đánh giá thị hiếu người tiêu dùng – đề xuất concept sản phẩm.

Tiêu chí	Trọng số (%)	Tốt 8.5-10	Khá Tốt 6.5-8.4	Đạt 4-6.4	Kém 0-3.9
Thái độ tham dự	20	Tích cực tham gia, thảo luận và chia sẻ	Khá tích cực tham gia, thảo luận và chia sẻ	Tham gia đầy đủ nhưng ít thảo luận và chia sẻ	Tham gia nhưng hiệu quả thấp, phối hợp công việc kém.
Kết quả thực hành	40	Kết quả thực hành đầy đủ và đáp ứng hoàn toàn các yêu cầu	Kết quả thực hành đầy đủ và đáp ứng khá tốt các yêu cầu, còn sai sót nhỏ	Kết quả thực hành đầy đủ và đáp ứng tương đối các yêu cầu, có 1 sai sót quan trọng	Kết quả thực hành không đầy đủ/Không đáp ứng yêu cầu
	30	Phân tích, thảo luận và chứng minh rõ ràng kết quả thu được, liên hệ mở rộng sâu	Thảo luận và chứng minh khá rõ ràng kết quả thu được, ít liên hệ mở rộng	Thảo luận và chứng minh tương đối rõ ràng kết quả thu được	Không thảo luận, không hiểu kết quả thu được
Báo cáo thực hành	10	Đúng format, hình thức đẹp, bố cục hợp lý khoa học, trình bày lưu loát	Đúng format, hình thức khá đẹp, bố cục hợp lý, trình bày lưu loát	Đúng format, hình thức trung bình, bố cục khá hợp lý khoa học, trình bày chưa lưu loát	Chưa đúng format, hình thức xấu, bố cục chưa hợp lý, trình bày kém lưu loát

Rubric 3: Đánh giá cuối kì: Bài thi trắc nghiệm

Bảng này được sử dụng để soạn đề thi đánh giá các K1, K2 và K3

KQHTMD của Học phần	Nội dung đánh giá	Chỉ báo thực hiện của học phần được đánh giá qua câu hỏi
K1	Chương 1: Giới thiệu chung	<i>Chỉ báo 1:</i> Phân tích tầm quan trọng của công tác phát triển sản phẩm trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm. <i>Chỉ báo 2:</i> Trình bày các khái niệm cơ bản trong PTSP, Hệ thống thực phẩm.
K1	Chương 2: Kiến thức cơ bản trong phát triển sản phẩm	<i>Chỉ báo 3:</i> Vận dụng được các kiến thức cơ bản trong phát triển sản phẩm mới. <i>Chỉ báo 4:</i> Đánh giá tầm quan trọng của các nguồn kiến thức trong phát triển sản phẩm.
K2	Chương 3: Người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm	<i>Chỉ báo 5:</i> Phân tích được vai trò của người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm <i>Chỉ báo 6:</i> Vận dụng được mối quan hệ giữa thực phẩm và người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm <i>Chỉ báo 7:</i> Phân tích, vận dụng được yếu tố kích thích mua và tiêu thụ thực phẩm trong phát triển sản phẩm mới <i>Chỉ báo 8:</i> Phân tích vận dụng được tiêu chuẩn đánh giá sản phẩm của người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm <i>Chỉ báo 9:</i> Phân tích vận dụng được các yếu tố ảnh hưởng đến thái độ thực phẩm và sự lựa chọn thực phẩm của người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm
K3	Chương 4: Quy trình phát triển sản phẩm	<i>Chỉ báo 10:</i> Phân tích, vận dụng được kiến thức xây dựng chiến lược sản phẩm trong phát triển sản phẩm mới. <i>Chỉ báo 11:</i> Phân tích, vận dụng được kiến thức thiết kế sản phẩm và phát triển quy trình trong phát triển sản phẩm mới. <i>Chỉ báo 12:</i> Phân tích, vận dụng được kiến thức thương mại hóa sản phẩm trong phát triển sản phẩm mới. <i>Chỉ số 13:</i> Phân tích, vận dụng được kiến thức Tung sản phẩm ra thị trường trong phát triển sản phẩm mới.

4. Các yêu cầu, quy định đối với học phần

Tham dự thực hành: Không tham dự thực hành sẽ không được dự thi cuối kỳ

Tham dự bài giảng trên lớp: Nghỉ quá 25% số tiết sẽ không được dự thi cuối kỳ

Yêu cầu về đạo đức: Có thái độ học tập, làm việc nhóm và thực hành nghiêm túc.

VII. Giáo trình/ tài liệu tham khảo**Giáo trình/bài giảng:**

- Nguyễn Lệ Hà, Mai Việt Cường (2018). Phát triển sản phẩm thực phẩm. NXB Đại học Công nghệ TP HCM

Tài liệu tham khảo khác

- Đỗ Văn Chương (2010). *Giáo trình phát triển sản phẩm thực phẩm*. ĐH Kinh tế kỹ thuật công nghiệp
- Guillermo Hough (2010). *Sensory shelf life estimation of food products*. Boca Raton, FL : CRC Press / Taylor & Francis, c2010.
- David J. Schaffner, William R. Scroder, Mary D. Earle (1997). *Food marketing: An international perspective*, Boston :WCB/MC Graw-hill

VIII. Nội dung chi tiết của học phần

Tuần	Nội dung	KQHTMD của học phần
1	<p>Chương 1: Giới thiệu chung</p> <p>A/ Các nội dung chính trên lớp: (1 tiết)</p> <p>1.1. Tầm quan trọng của phát triển sản phẩm trong doanh nghiệp thực phẩm</p> <p>1.2. Khái niệm về sản phẩm thực phẩm- sản phẩm thực phẩm mới</p> <p>1.3. Giới thiệu về hệ thống thực phẩm</p> <p>Chương 2: Kiến thức cơ bản trong phát triển sản phẩm thực phẩm</p> <p>2.1 Nguồn kiến thức trong phát triển sản phẩm (2 tiết)</p> <p style="padding-left: 20px;">2.1.1 Nguồn kiến thức trong công ty</p> <p style="padding-left: 20px;">2.1.2 Nguồn kiến thức ngoài công ty</p> <p style="padding-left: 20px;">2.1.3 Phân loại nguồn kiến thức trong phát triển sản phẩm</p> <p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà (9 tiết)</p> <p>Các kiến thức về công nghệ trong phát triển sản phẩm: nguyên liệu, chế biến, bao gói, quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm...</p>	K1
2	<p>Chương 2: Kiến thức cơ bản trong phát triển sản phẩm thực phẩm</p> <p>A/ Các nội dung chính trên lớp: (3 tiết)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>2.2 Kiến thức về công nghệ</p> <p style="padding-left: 20px;">2.2.1 Kiến thức về nguyên liệu</p> <p style="padding-left: 20px;">2.2.2 Kiến thức về công nghệ chế biến và bao gói</p> <p style="padding-left: 20px;">2.2.3 Kiến thức về phân phối và marketing</p> <p>2.3 Kiến thức về thị trường và môi trường kinh doanh</p> <p>Chương 3: Người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm</p> <p>3.1 Vai trò của người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm</p> <p>3.2 Quan hệ giữa thực phẩm và người tiêu dùng</p> <p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết)</p> <p>Phân tích hành vi, nhu cầu của người tiêu dùng</p>	K1, K2
3	<p>Chương 3: Người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm</p> <p>A/ Các nội dung chính trên lớp: (3 tiết)</p> <p>Nội dung GD lý thuyết:</p> <p>3.3 Tác nhân kích thích mua và tiêu thụ thực phẩm</p> <p>3.4 Tiêu chuẩn đánh giá sản phẩm của người tiêu dùng</p> <p>3.5 Yếu tố ảnh hưởng đến thái độ và lựa chọn thực phẩm của người tiêu dùng</p>	K1, K2

	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Đánh giá nhu cầu thị trường và thị hiếu người tiêu dùng</p>	
4	<p>Chương 4: Quy trình phát triển sản phẩm</p>	<p>K1, K2, K5</p>
	<p>A/ Các nội dung chính trên lớp: (3 tiết) Thuyết trình nhóm: Báo cáo phân tích thị trường một số loại thực phẩm chủ lực: Bánh kẹo; đồ uống; sữa và sản phẩm sữa; rượu, bia; chè; cà phê, ca cao; sản phẩm chế biến từ thịt...</p>	
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (9 tiết) Nhóm chuẩn bị báo cáo thuyết trình theo chủ đề được giao</p>	
5	<p>Chương 4: Quy trình phát triển sản phẩm</p>	<p>K1, K2, K3, K4, K5, K6</p>
	<p>A/ Các nội dung chính trên lớp: Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 4.1. Giới thiệu chung 4.2 Chiến lược sản phẩm 4.2.1 Xác định dự án 4.2.2 Phát triển quan niệm sản phẩm 4.2.3 Nhận dạng quy trình chế biến, phân phối và marketing 4.2.4 Phát triển chỉ tiêu kỹ thuật cho thiết kế sản phẩm 4.2.5 Lập kế hoạch, dự toán giá thành và tác động tài chính Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm: (3 tiết quy chuẩn) Phát triển ý tưởng sản phẩm theo PP Brainstorming; Đánh giá lựa chọn ý tưởng</p>	
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18 tiết) Xây dựng quan niệm sản phẩm mới</p>	
6	<p>Chương 4: Quy trình phát triển sản phẩm</p>	<p>K1, K2, K3, K4, K5, K6</p>
	<p>A/ Các nội dung chính trên lớp: Nội dung GD lý thuyết: (3 tiết) 4.3 Thiết kế sản phẩm và phát triển quy trình 4.3.1 Mục đích 4.3.2 Hoạt động và kết quả 4.3.3 Vấn đề quan trọng trong thiết kế sản phẩm và phát triển quy trình 4.3.4 Kết luận Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm: (3 tiết quy chuẩn) Điều tra thị trường và thị hiếu người tiêu dùng</p>	
	<p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18 tiết) Quy trình phát triển công nghiệp trong hoạt động nghiên cứu phát triển</p>	
7	<p>Chương 4: Quy trình phát triển sản phẩm</p>	<p>K1, K2, K3, K4,</p>

	<p>A/ Các nội dung chính trên lớp:</p> <p>Nội dung GD lý thuyết: (4 tiết)</p> <p>4.4 Thương mại hóa sản phẩm</p> <p> 4.4.1 Thiết lập quá trình thương mại hóa</p> <p> 4.4.2 Thiết kế xây dựng quá trình tiếp thị, sản xuất và phân phối</p> <p> 4.4.3 Thử nghiệm và đánh giá</p> <p>4.5 Tung sản phẩm ra thị trường và đánh giá</p> <p> 4.5.1 Xây dựng chiến lược tung sản phẩm mới</p> <p> 4.5.2 Xác định hoạt động và kết quả</p> <p> 4.5.3 Đánh giá và kiểm tra</p> <p>Nội dung giảng dạy thực hành/thực nghiệm: (2 tiết quy chuẩn)</p> <p>Phát triển quan niệm sản phẩm, đánh giá thực hành</p> <hr/> <p>B/ Các nội dung cần tự học ở nhà: (18 tiết)</p> <p>Chiến lược thị trường trong phát triển sản phẩm mới</p>	K5, K6
--	---	---------------

IX. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần:

- Phòng học, thực hành: Phòng học và phòng thực sạch sẽ, phòng thực hành đủ chỗ cho 25 sinh viên
- Phương tiện phục vụ giảng dạy: Máy chiếu, phấn, bảng, bút chỉ, loa, mic....
- Các phương tiện khác: Mạng E- learning hoạt động tốt. Phần mềm MS Team

Hà Nội, ngày 15 tháng 9 năm 2023

TRƯỞNG BỘ MÔN
(Ký và ghi rõ họ tên)

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

PGS.TS. Trần Thị Định
TRƯỞNG KHOA
(Ký và ghi rõ họ tên)

TS. Giang Trung Khoa
GIÁM ĐỐC
(Ký và ghi rõ họ tên)

PHỤ LỤC

THÔNG TIN VỀ ĐỘI NGŨ GIẢNG VIÊN GIẢNG DẠY HỌC PHẦN

Giảng viên phụ trách học phần

Họ và tên: Giang Trung Khoa	Học hàm, học vị: Tiến sỹ
Địa chỉ cơ quan: Bộ môn CNCB – khoa CNTP	Điện thoại liên hệ: 0983398416
Email: giangtrungkhoa@gmail.com	Trang web: https://cntp.vnua.edu.vn/
Cách liên lạc với giảng viên: qua Email, điện thoại, gặp trực tiếp tại văn phòng vào 14h thứ 2 hàng tuần	

Giảng viên giảng dạy học phần

Họ và tên: Vũ Quỳnh Hương	Học hàm, học vị: Tiến sỹ
Địa chỉ cơ quan: Bộ môn CNCB – khoa CNTP	Điện thoại liên hệ:
Email: quynhhuong2707@yahoo.com	Trang web: https://cntp.vnua.edu.vn/
Cách liên lạc với giảng viên: qua Email, điện thoại, gặp trực tiếp tại văn phòng bộ môn vào 14h thứ 6 hàng tuần.	

X. Các lần cải tiến (đề cương được cải tiến hàng năm theo qui định của Học Viện):

- Lần 1: 7/ 2019

Rà soát và cập nhật đề cương thiết kế theo chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo và KQMĐ của học phần.

- Lần 2: 7/ 2020

Cải tiến phương pháp giảng dạy và phương pháp đánh giá theo hình thức trực tuyến MS Team

- Lần 3: 7/2021

Cập nhật nội dung về người tiêu dùng trong phát triển sản phẩm

- Lần 4: 7/2022

Cải tiến phương pháp tổ chức làm việc nhóm và thuyết trình nhóm (giao đề tài cho nhóm nhỏ hơn, nhiều chủ đề hơn)

- Lần 5: 7/2023

Cập nhật nội dung trong phần phát triển concept sản phẩm