

ĐỀ CƯƠNG MÔN HỌC

1. THÔNG TIN VỀ MÔN HỌC

- 1.1 Tên môn học: **Thực Phẩm Chức Năng.** Mã môn học: **BOIT4221**
1.2 Khoa/Ban phụ trách: **Khoa Công Nghệ Sinh Học**
1.3 Số tín chỉ: **02 TC (02LT)**

2. MÔ TẢ MÔN HỌC

Thực phẩm chức năng là một trong những môn học tiên quyết và mang tính thời đại, bởi sự đa dạng, có ảnh hưởng lớn đến ngành công nghệ thực phẩm, góp phần nâng cao và mở rộng giá trị của thực phẩm. Đặc biệt hiện nay đang là sự quan tâm hàng đầu của các nước thế giới nói chung và Việt Nam nói riêng đến loại thực phẩm mang nhiều giá trị này.

Môn học thực phẩm chức năng giúp sinh viên hiểu được tính chất, công dụng và lợi ích của thực phẩm đến sức khỏe con người bên cạnh những giá trị dinh dưỡng cơ bản. Môn học đồng thời cũng cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản nhất về thực phẩm chức năng: khái niệm, nguồn gốc,... những hợp chất sinh học có trong một số thực phẩm chức năng thông dụng.

3. MỤC TIÊU MÔN HỌC

3.1. Mục tiêu chung

- Hiểu và phân biệt được thực phẩm chức năng với các loại thực phẩm khác.
- Hiểu cơ chế tác động của các chất dinh dưỡng chức năng lên sức khỏe con người.
- Có khả năng xây dựng quy trình sản xuất và sản xuất các loại sản phẩm thực phẩm chức năng thông dụng.

3.2. Mục tiêu cụ thể:

3.2.1. Kiến thức:

- Hiểu và phân biệt được thực phẩm chức năng với các loại thực phẩm khác.
- Hiểu cơ chế tác động của các chất dinh dưỡng chức năng lên sức khỏe con người.
- Có khả năng xây dựng quy trình sản xuất và sản xuất các loại sản phẩm thực phẩm chức năng thông dụng.

3.2.2. Kỹ năng:

- Sinh viên cần có khả năng tự học và tìm hiểu khái quát về đặc điểm của các sản phẩm thực phẩm chức năng và xây dựng quy trình công nghệ tạo nên chúng.

3.2.3. Thái độ:

- Sinh viên cần tham dự lớp đầy đủ để nắm vững các nội dung môn học

- Sinh viên tự chia nhóm học tập, thu thập tài liệu và chuẩn bị cho nội dung tìm hiểu bài học trước khi đến lớp, cũng như hoàn thành yêu cầu bài tập về nhà và báo cáo chuyên đề.

4. NỘI DUNG MÔN HỌC

STT	Tên chương	Mục, tiểu mục	Số tiết				Tài liệu tự học
			TC	LT	BT	TH	
1.	Chương 1: Tổng quan về thực phẩm chức năng	1.1 Khái niệm thực phẩm chức năng 1.2 Phân biệt thực phẩm chức năng với một số thực phẩm khác 1.3 Lịch sử nghiên cứu thực phẩm chức năng trong nước và trên thế giới.	3	3	0		[1], [2], [3], [4]
2.	Chương 2: Tác động của các hợp chất sinh học trong thực phẩm chức năng đến sức khỏe con người	2.1 Phân loại thực phẩm chức năng. 2.2 Tổng quát các hoạt chất dinh dưỡng chức năng 2.3 Những chất dinh dưỡng chức năng có tác dụng phòng trị bệnh. 2.4 Vai trò sinh học, cơ chế tác động của các hợp chất chức năng lên sức khỏe con người.	10	10	0		[1], [2], [3], [4]
3.	Chương 3: Ứng dụng TPCN trong ngành Công Nghệ Thực Phẩm	3.1 Các loại thực phẩm chức năng có nguồn gốc thực vật. 3.2 Các loài nấm 3.3 Các loại thực phẩm	10	10	0		[1], [2], [3], [4]

STT	Tên chương	Mục, tiêu mục	Số tiết				Tài liệu tự học
			TC	LT	BT	TH	
		<p>chức năng có nguồn gốc động vật.</p> <p>3.4 Ứng dụng công nghệ vi sinh trong sản xuất thực phẩm chức</p> <p>3.5 Các phương pháp làm giàu các chất dinh dưỡng chức năng trong thực phẩm.</p>					
4.	Chương 4: Những quy định chung về quản lý thực phẩm chức năng trên thị trường	<p>4.1 Quy định về tác dụng các chất dinh dưỡng chức năng lên sức khỏe</p> <p>4.2 Quy định tên gọi thực phẩm chức năng lưu hành trên thị trường</p>	2	2	0		[1,3]
5.	Bài tập:	<p>Ứng dụng các kiến thức đã học, sinh viên tự tìm hiểu một loại hoạt chất sinh học trong thực phẩm, chọn lựa thực phẩm và thiết lập các ứng dụng đối với loại thực phẩm này.</p>	5		5		

Ghi chú: TC: Tổng số tiết; LT: Lý thuyết; BT: Bài tập; TH: Thực hành.

5. TÀI LIỆU THAM KHẢO

5.1. Tài liệu chính

1. Viện dinh dưỡng Việt Nam (2007), Thành phần dinh dưỡng thức ăn Việt Nam. NXB Y học Hà Nội.
2. Hướng dẫn mới nhất về Xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn đo lường và chất lượng sản phẩm hàng hóa (2014), www.luatvietnam.vn

5.2. Tài liệu tham khảo

3. M.E. Gershwin and Amha Belay (2008), Spirulina in human nutrition and health. CRC press Taylor & Francis Group.

4. Susan Sungsoocho, Finocchiaro (2010), Handbook of prebiotics and probiotics ingredients. CRC press Taylor & Francis Group.

6. ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP

STT	Hình thức đánh giá	Trọng số
1	Bài tập nhóm – Báo cáo tiểu luận	30%
2	Thi kết thúc môn học: tự luận	70%

7. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY

Kế hoạch giảng dạy lớp ngày

STT	Buổi học	Nội dung	Ghi chú
1.	Buổi 1	Chương 1: Tổng quan về thực phẩm chức năng Chương 4: Những quy định chung về quản lý thực phẩm chức năng trên thị trường	<ul style="list-style-type: none">- Khái niệm thực phẩm chức năng- Phân biệt thực phẩm chức năng với một số thực phẩm khác- Quy định về tác dụng các chất dinh dưỡng chức năng lên sức khỏe- Quy định tên gọi thực phẩm chức năng lưu hành trên thị trường
2.	Buổi 2	Chương 2: Tác động của các hợp chất sinh học trong thực phẩm chức năng đến sức khỏe con người	<ul style="list-style-type: none">- Phân loại thực phẩm chức năng.- Tổng quát các hoạt chất dinh dưỡng chức năng- Những chất dinh dưỡng chức năng có tác dụng phòng trị bệnh.- Vai trò sinh học, cơ chế tác động của các hợp chất chức năng lên sức khỏe con người.
3.	Buổi 3		
4.	Buổi 4	Chương 3: Ứng dụng TPCN trong ngành Công Nghệ Thực Phẩm	<ul style="list-style-type: none">- Các loại thực phẩm chức năng có nguồn gốc thực vật.- Các loài nấm
5.	Buổi 5		

STT	Buổi học	Nội dung	Ghi chú
			<ul style="list-style-type: none"> - Các loại thực phẩm chức năng có nguồn gốc động vật. - Ứng dụng công nghệ vi sinh trong sản xuất thực phẩm chức năng - Các phương pháp làm giàu các chất dinh dưỡng chức năng trong thực phẩm.
6.	Buổi 6, 7	<p>Ứng dụng các kiến thức đã học, sinh viên tự tìm hiểu một loại hoạt chất sinh học trong thực phẩm, chọn lựa thực phẩm và thiết lập các ứng dụng đối với loại thực phẩm này.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cho sinh viên báo cáo đề tài theo nhóm 3 sinh viên với đề tài cụ thể cho sinh viên dựa trên những kiến thức đã học.

TRƯỞNG KHOA

(ĐÃ KÝ)

Nguyễn Minh Hà