

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần:

Tên học phần:

- Tiếng Việt: SẢN PHẨM GIÁ TRỊ GIA TĂNG VÀ THỰC PHẨM CHỨC NĂNG
- Tiếng Anh: VALUE-ADDED PRODUCTS AND FUNCTIONAL FOODS

Mã học phần: FOT363

Số tín chỉ: 2

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa thực phẩm, Vật lý thực phẩm, Kỹ thuật thực phẩm, Thiết bị chế biến thực phẩm, Công nghệ lạnh và lạnh đông thực phẩm, Phát triển sản phẩm thực phẩm.

2. Mô tả tóm tắt học phần:

Học phần cung cấp cho học viên kiến thức cơ bản về thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng, những quy định quốc tế và quốc gia về sản xuất, phân phối và tiêu thụ, những vấn đề cơ bản của phát triển sản phẩm, công nghệ sản xuất một số sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng quan trọng, định hướng trong phát triển.

3. Mục tiêu:

Giúp cho sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để có thể tiếp cận với một số công nghệ sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng, định hướng phát triển sản phẩm mới theo quy định quốc tế và quốc gia về sản xuất.

4. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

- a) Phân biệt và giải thích được các khái niệm liên quan đến sản phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng
- b) Tuân thủ các quy định sản xuất và có khả năng tìm kiếm quy định hiện hành có liên quan.
- c) Mô tả được các khâu quan trọng của một số quy trình sản xuất sản phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng.
- d) Định hướng nghiên cứu phát triển sản phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng.

5. Nội dung:

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	Đại cương về thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng	a		
1.1	Đại cương về thực phẩm giá trị gia tăng		2	
1.2	Đại cương về thực phẩm chức năng		2	

2	Quy định quốc tế và quốc gia về sản xuất, phân phối và tiêu thụ thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng	b		
2.1	Quy định quốc tế về sản xuất, phân phối và tiêu thụ thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng		3	
2.2	Quy định quốc gia về sản xuất, phân phối và tiêu thụ thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng		3	
3	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng	c,d		
3.1	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm từ cây nhiệt đới		4	
3.2	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm lên men		4	
3.3	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm lương thực		4	
3.4	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm thủy hải sản		8	

6. 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	Trang Sĩ Trung, Phạm Thị Đan Phượng	Sản phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng	Cập nhật hàng năm	Bài giảng	Giáo viên cung cấp	X	
2	Debasic Bagchi	Nutraceutical and Functional Food Regulations in the United States and Around the World.	2014	Food Science and Technology, International Series, Elsevier Inc., Academic Press publications.	Thư viện	X	
3	Trần Thị Luyên và cộng sự	Công nghệ chế biến sản phẩm GTGT từ nhuyễn thể	2009	Nông nghiệp – Tp. HCM	Thư viện		X
4	Trần Thị Luyên, Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Văn Ninh, Nguyễn Anh Tuấn,	Khoa học công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng	2010	Nông nghiệp – Tp. HCM	Thư viện		X

	Trang Sĩ Trung, Vũ Ngọc Bội.						
5	Dương Thanh Liên, Lê Thanh Hải, Vuc Thủy Tiên	Thực phẩm chức năng – Sức khỏe bền vững	2010	Khoa học và kỹ thuật, Hà Nội	Thư viện		X
6	Trần Thị Luyên, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Sản xuất các sản phẩm kỹ thuật và y dược từ phế liệu thủy sản	2008	Nông nghiệp	Thư viện		X
7	Trang Sĩ Trung, Trần Thị Luyên, Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Thị Hằng Phuong	Chitin- chitosan từ phế liệu thủy sản và ứng dụng	2010	Nông nghiệp – Tp HCM	Thư viện		X
8	Trang Sĩ Trung, Nguyễn Thị Mỹ Hương, Phạm Thị Đan Phượng, Nguyễn Văn Hòa, Nguyễn Thị Hằng Phuong	Thu hồi protein, chất màu từ phế liệu thủy sản và ứng dụng	2016	Nông nghiệp – Tp. HCM	Thư viện		X
9	Hà Văn Thuyết, Cao Hoàng Lan, Nguyễn Thị Hạnh	Công nghệ rau quả	2013	Bách Khoa – Hà Nội	Thư viện		X
10	Kalidas Shetty, Gopinadhan Paliyath, Anthony L. Pometto, Robert E. Levin	Functional foods and biotechnology	2007	Taylor and Francis Group	Thư viện		X

11	Glenn R. Gibson and Christine M. Williams	Functional foods: Concept to product	2000	Woodhead Publishing Limited	Thư viện		X
----	---	--------------------------------------	------	-----------------------------	----------	--	---

7. Đánh giá kết quả học tập:

STT	Hình thức đánh giá	Nhằm đạt KQHT	Trọng số (%)
1	Tham gia học trên lớp (TGH): chuẩn bị bài tốt, tích cực thảo luận...	Điểm danh, quan sát	10
2	Bài tập nhóm	Chăm báo cáo, bài tập	10
3	Hoạt động nhóm (HĐN)	Trình bày báo cáo	15
4	Kiểm tra giữa kỳ (KT)	Viết	15
5	Thi kết thúc học phần (THP)	Viết	50

NHÓM GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

*PGS.TS. Trang Sĩ Trung
ThS. Phạm Thị Đan Phượng*

TRƯỞNG KHOA/VIỆN

TRƯỞNG BỘ MÔN

TS. Vũ Ngọc Bội

TS. Thái Văn Đức