

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Công nghệ Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT 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 (2-0)

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Sinh viên đã học xong các học phần 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. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Nguyễn Văn Tạng

Chức danh, học vị: Tiến sĩ

Điện thoại: 0905228671 Email: tangnv@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: Các ngày trong tuần tại văn phòng Bộ môn CNTP.

3. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần này cung cấp cho sinh viên có kiến thức đại cương 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, công nghệ sản xuất một số sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng tạo nền tảng cho việc khai thác có hiệu quả nguồn nguyên liệu có hoạt chất sinh học và nguyên liệu còn lại sau quá trình chế biến từ nông sản, thủy sản.

4. Mục tiêu

Sinh viên có khả năng định hướng công nghệ cho phép tạo ra các sản phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng từ nguyên liệu nông sản, thủy sản/nguyên liệu còn lại từ công nghệ chế biến thực phẩm.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT)

Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a, Nắm được các khái niệm về thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng.

b, Nhận biết được lợi ích của việc gia tăng giá trị cho sản phẩm thực phẩm và thực phẩm chức năng.

c, Nắm được tầm quan trọng của các 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.

d, Mô tả và phân tích các đặc điểm của một số quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng.

e, Xây dựng ý tưởng và vận dụng kiến thức để đề xuất các kỹ thuật/công nghệ phù hợp để gia tăng giá trị cho sản phẩm thực phẩm và cách thức phát triển sản phẩm chức năng.

6. Kế hoạch dạy học

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1	Đại cương về thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng	a, b	6	Thuyết giảng; Bài tập tình huống, thảo luận.	Đọc tài liệu số 1, 7, 12 về phân khái niệm, đại cương trước khi tới lớp; tham khảo tài liệu số 8,9.
1.1	Đại cương về thực phẩm giá trị gia tăng				
1.2	Đại cương về thực phẩm chức năng				
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	c	6	Thuyết giảng; Hướng dẫn sinh viên tra cứu các văn bản, quy định liên quan trên Internet.	Đọc trước tài liệu số 1, 12 về các quy định quốc tế; đọc thông tư, quyết định, văn bản pháp luật của Việt Nam có liên quan.
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.				
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	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng	d, e	18	Thuyết giảng, trình chiếu video về các công nghệ chế biến. Bài tập nhóm, thảo luận vấn đề, tiểu luận.	Sinh viên đọc tài liệu số 1, 2, 3, 4, 7 đối với các nội dung liên quan; tham khảo thêm tài liệu số 5, 6, 9, 10, 11.
3.1	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm từ cây nhiệt đới.				
3.2	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm lên men.				
3.3	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm lương thực.				
3.4	Công nghệ sản xuất một số sản phẩm thủy hải sản.				

7. 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	Bài giảng Sản phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng	2018	Lưu hành nội bộ - Trường Đại học Nha Trang	Thư viện số	x	
2	Trần Thị Luyên, Đỗ Minh Phụng, Nguyễn Anh Tuấn	Sản xuất các sản phẩm kỹ thuật và y dược từ phế liệu thủy sản	2006	Nông nghiệp	Thư viện		x
3	Trần Thị Luyên và cộng sự	Công nghệ chế biến sản phẩm GTGT từ nhuyễn thể	2009	Nông nghiệp	Thư viện	x	
4	Trần Thị Luyên, Nguyễn Trọng Căn, Đỗ Văn Ninh, Nguyễn Anh Tuấn, Trang Sĩ Trung, Vũ Ngọc Bội	Khoa học công nghệ surimi và sản phẩm mô phỏng	2010	NXB Nông nghiệp	Thư viện	x	

5	Trang Sĩ Trung, Trần Thị Luyên, Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Thị Hằng Phuong	Chitin – Chitosan từ phế liệu và ứng dụng	2010	NXB Nông nghiệp	Thư viện		x
6	Trang Sĩ Trung, Nguyễn Thị Mỹ Hương, Phạm Thị Đan Phượng, Nguyễn Văn Hoà, Nguyễn Thị Hằng Phuong	Thu nhận protein, chất màu từ phế liệu thủy sản và ứng dụng	2016	NXB Nông nghiệp	Thư viện	x	
7	Dương Thanh Liên, Lê Thanh Hải, Vũ Thủy Tiên	Thực phẩm chức năng – Sức khoẻ bền vững	2010	Khoa học và Kỹ thuật	Thư viện	x	
8	Maria Saarela	Functional foods: Concept to product	2011	Woodhead Publishing Limited, UK	Thư viện		x
9	Mingruo Guo	Functional foods: principles and technology	2009	Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC	Thư viện		x
10	Rotimi E. Aluko	Functional Foods and Nutraceuticals	2012	Springer, New York, LCC	Thư viện		x
11	Athapol Noomhorm, Imran Ahmad and Anil Kumar Anal	Functional Foods and Dietary Supplements : Processing Effects and Health Benefits	2014	John Wiley and Sons, Ltd	Thư viện		x
12	Debasic Bagchi	Nutraceutical and Functional Food	2014	Food Science and Technology, International	Thư viện		x

		Regulations in the United States and Around the World.		Series, Elsevier Inc., Academic Press publications.			
--	--	--	--	---	--	--	--

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần

- Sinh viên phải có bài giảng, chuẩn bị bài trước khi lên lớp và làm tất cả các bài tập được giao theo nhóm và bài tập cá nhân đúng hạn.

- Tham gia đầy đủ các buổi học, nghỉ học không quá 3 buổi/học phần.

9. Đánh giá kết quả học tập

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến)

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
1	20	Viết	Chủ đề 3	d, e

9.2 Thang điểm học phần

<i>TT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Các lần kiểm tra giữa kỳ, bài tập tình huống	a,b,c	20
2	Tiểu luận/thực hành, thảo luận nhóm, báo cáo	d, e	20
3	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d, e	10
4	Thi kết thúc học phần Lý thuyết - Hình thức thi: Viết - Đề mở: X Đề đóng: <input type="checkbox"/>	a, b, c, d, e	50

TRƯỞNG BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN

TS. Thái Văn Đức

TS. Nguyễn Văn Tặng