

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin học phần

Tên học phần : Thực phẩm chức năng

Mã học phần : 05200015

Số tín chỉ : 2 (2,0,4)

Loại học phần : Tự chọn

Phân bố thời gian: 15 tuần, trong đó:

- Lý thuyết : 02 tiết/tuần
- Thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết/tuần
- Tự học : 04 tiết/tuần

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: Không
- Học phần trước: Hóa sinh học thực phẩm (05200002); Vi sinh vật học thực phẩm (05200050)
- Học phần song hành: Không

2. Mục tiêu học phần:

Chuẩn đầu ra HP	Mục tiêu học phần <i>(Học phần này trang bị cho sinh viên)</i>	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	Một hệ thống kiến thức khái quát về TPCN, về các nhóm nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm có tính chất chức năng sinh học hoặc các sản phẩm được quy định ghi nhãn là TPCN có lợi cho sức khỏe con người.	ELO 2
G2	Các kiến thức để có thể tham gia trong công việc sản xuất, nhập khẩu, xuất khẩu, bảo đảm chất lượng, kinh doanh, phân phối các thực phẩm có chức năng sinh học cao, thực phẩm bổ sung và TPCN.	ELO 4,5
G3	Kỹ năng làm việc nhóm, tìm kiếm và đọc các tài liệu, báo cáo, thuyết trình.	ELO 8, 9
G4	Thái độ đúng đắn, khoa học, khách quan về vai trò của TPCN đối với việc bảo vệ và nâng cao sức khỏe của con người.	ELO 10, 11

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra HP		Mô tả (Sau khi học xong môn học này, người học có thể)	Chuẩn đầu ra CTĐT
G1	G1.2	Hiểu các khái niệm, định nghĩa và phân biệt được TPCN với các loại thực phẩm truyền thống có chức năng sinh học cao, thực phẩm bổ sung và dược phẩm. Hiểu và áp dụng các quy định pháp lý của các cơ quan quản lý chức năng đối với TPCN.	ELO 2
G2	G2.1	Giải thích được tác dụng của các thành phần thực phẩm có hoạt tính sinh học cao đối với việc bảo vệ và nâng cao sức khỏe con người.	ELO 4
	G2.2	Vận dụng các kiến thức đã học để có thể tham gia trong công việc sản xuất, nhập khẩu, xuất khẩu, bảo đảm chất lượng, kinh doanh, phân phối các thực phẩm có chức năng sinh học cao, thực phẩm bổ sung và TPCN.	ELO 5
G3	G3.1	Có tinh thần hợp tác trong việc học tập môn công nghệ chế biến thực phẩm, cũng như khả năng làm việc nhóm hiệu quả.	ELO 8
	G3.2	Có khả năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến môn học công nghệ chế biến thực phẩm.	ELO 9
G4	G4.1	Có thái độ phê phán các phương thức sản xuất, kinh doanh, phân phối TPCN mang tính trục lợi, lừa bịp hoặc thiếu căn cứ khoa học của các cá nhân, tổ chức doanh nghiệp.	ELO 10
	G4.2	Có ý thức vận dụng những hiểu biết TPCN để chọn lựa, sử dụng các loại thực phẩm có lợi hoặc TPCN để cải thiện dinh dưỡng, sức khỏe, phòng ngừa bệnh tật cho bản thân và cộng đồng người tiêu dùng.	ELO 11

4. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Làm các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu của giảng viên;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Đánh giá học phần:
 - + Điểm quá trình (bài tập, tiểu luận): 30 %;
 - + Điểm thi kết thúc học phần: 70%.

6. Nội dung học phần:

STT	Tên chương	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Khái quát về thực phẩm chức năng	12	4	0	8
2.	Chất xơ thực phẩm	6	2	0	4
3.	Đường có năng lượng thấp (sugar alcohols)	6	2	0	4
4.	Vitamin và sức khỏe	6	2	0	4
5.	Khoáng chất	6	2	0	4
6.	Probiotic – Men vi sinh	6	2	0	4
7.	Acid béo không no đa nối đôi (Polyunsaturated fatty acids-PUFAs)	6	2	0	4
8.	Amino acid, peptide và protein sinh học	12	4	0	8
9.	Các hợp chất phytochemical	12	4	0	8
10.	Phát triển và sản xuất sản phẩm TPCN tại Việt Nam	18	6	0	12
Tổng		90	30	0	60