

# 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: 3 (2-1)

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. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần cung cấp cho sinh viên có 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, 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 lâm thủy sản.

### 3. Mục tiêu

Sinh viên có khả năng đề xuất hướng và lựa chọn công nghệ cho phép tạo ra các sản phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng từ nguyên liệu nông lâm thủy sản/nguyên liệu còn lại sau quá trình chế biến.

### 4. 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.

f, Làm được một số sản phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng ở quy mô phòng thí nghiệm.

## 5. Nội dung

STT	Chương/Chủ đề	Nhằm đạt KQHT	Số tiết	
			LT	TH
1	<b>Đại cương về thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng</b>	a, b	6	0
1.1	Đại cương về thực phẩm giá trị gia tăng			
1.2	Đại cương về thực phẩm chức năng			
2	<b>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>	c	6	0
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	<b>Công nghệ sản xuất một số sản phẩm thực phẩm giá trị gia tăng và thực phẩm chức năng</b>	d, e	18	0
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.			
4	<b>Khảo sát thị trường và thực hành tạo một số sản phẩm thực phẩm chức năng và sản phẩm giá trị gia tăng</b>	e, f	0	15
4.1	Khảo sát thị trường về các sản phẩm thực phẩm hiện nay			
4.2	Sản xuất trà túi lọc từ thảo mộc/nguyên liệu còn lại từ quá trình chế biến nông sản.			
4.3	Sản xuất mứt nhuyễn đóng hộp			
4.4	Sản xuất sữa chua bổ sung dịch cốt quả/mứt quả nhuyễn			
4.5	Sản xuất sản phẩm thủy sản tẩm bột và bảo quản đông			
	Tổng		30	15

## 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	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	
2	Trần Thị Luyên và cộng sự	Công nghệ chế biến sản phẩm GTGT từ nhuyễn thể	2009	Nông nghiệp	Thư viện	x	
3	Trần Thị Luyên, Nguyễn Trọng Cán, 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	
4	Trang Sĩ Trung, Trần Thị Luyên, Nguyễn Anh Tuấn, Nguyễn Thị Hằng Phương	Chitin – Chitosan từ phế liệu và ứng dụng	2010	NXB Nông nghiệp	Thư viện		x
5	Trang Sĩ Trung, Nguyễn Thị Mỹ Hương, Phạm Thị Đan Phượng, Nguyễn Văn Hoà, Nguyễn Thị Hằng Phương	Thu nhận protein, chất màu từ phế liệu thủy sản và ứng dụng	2016	NXB Nông nghiệp	Thư viện		x
6	Dương Thanh Liêm, Lê Thanh Hải, Vũ Thủy Tiên	Thực phẩm chức năng – Sức khoẻ bền vững	2010	Khoa học và Kỹ thuật	Thư viện	x	

7	Maria Saarela	Functional foods: Concept to product	2011	Woodhead Publishing Limited, UK	Thư viện		x
8	Mingruo Guo	Functional foods: principles and technology	2009	Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC	Thư viện		x
9	Rotimi E. Aluko	Functional Foods and Nutraceuticals	2012	Springer, New York, LCC	Thư viện		x
10	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
11	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	

## 7. Đánh giá kết quả học tập

<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, f	20
2	Tiểu luận/thực hành, thảo luận nhóm, báo cáo	d, e, f	20
3	Chuyên cần/thái độ	a, b, c, d, e, f	10
4	Thi kết thúc học phần	a, b, c, d, e, f	50

**GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN**

*ThS. Phạm Thị Đan Phượng*

**TRƯỞNG KHOA/VIỆN**

**TRƯỞNG BỘ MÔN**

*PGS.TS. Vũ Ngọc Bội*

*TS. Thái Văn Đức*