



CP03030: THỰC PHẨM CHỨC NĂNG (FUNCTIONAL FOOD)



Số tín chỉ 2: lý thuyết 1,5 - thực hành 0,5

KẾT QUẢ HỌC TẬP MONG ĐỢI

Ký hiệu	KQHTMD của học phần Hoàn thành học phần này, sinh viên có thể:	CĐR của CTĐT
Kiến thức		
K1	Phân loại các dạng sản phẩm thực phẩm chức năng	CĐR3
K2	Phân tích chức năng của các vitamin và chất khoáng, chất chống oxy hóa, probiotics và prebiotics, axit béo và lipid, các hợp chất thứ cấp đối với cơ thể.	CĐR2, CĐR4
Kỹ năng		
K3	Phân tích chất lượng nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm chức năng một cách thành thạo	CĐR11

NỘI DUNG HỌC PHẦN

Chương 1: Tổng quan về thực phẩm chức năng

Chương 2: Vi chất dinh dưỡng

Chương 3: Gốc tự do và chất chống oxy hóa

Chương 4: Probiotic-Prebiotic -Synbiotic

Chương 5: Chất béo

Chương 6: Nguồn thực phẩm chức năng

Học phần gồm 3 bài thực hành:

- Quy trình sản xuất matcha trà xanh
- Sản xuất nước cà rốt bổ sung probiotic
- Sản xuất bột mầm từ hạt ngũ cốc và đậu đỗ

NHIỆM VỤ CỦA SINH VIÊN

- Tham dự tối thiểu 75% số tiết lý thuyết, 100% thực hành.
- Chuẩn bị cho bài giảng, đọc sách tham khảo trước khi đến lớp
- Tích cực tham gia đặt câu hỏi, trao đổi, tham gia thực hành và thể hiện ham muốn học tập.



ĐÁNH GIÁ VÀ CHO ĐIỂM

- Thang điểm: 10
- Điểm trung bình của học phần là tổng điểm của các rubric nhân với trọng số tương ứng của từng rubric
- Đánh giá quá trình: 40%: Tham dự lớp - 10%, Đánh giá thực hành - 30%.
- Đánh giá cuối kì 60%: trắc nghiệm và tự luận

GIẢNG VIÊN PHỤ TRÁCH

1. TS. Nguyễn Thị Hoàng Lan (0984819164, hoanglan29172@gmail.com)
2. PGS. TS. Trần Thị Lan Hương (0912905691, ttlhuong@vnua.edu.vn)

PHƯƠNG PHÁP HỌC TẬP

- Tham gia học tập trên lớp
- Đọc tài liệu ở nhà trước khi đến lớp
- Làm việc theo nhóm trong phòng thực hành