

## ĐỀ CƯƠNG MÔN HỌC THỰC PHẨM CHỨC NĂNG

### 1. Thông tin về giảng viên

Họ và tên	Lương Hồng Quang
Chức danh, học hàm, học vị	Giảng viên; Thạc sĩ
Thời gian, địa điểm làm việc	Khoa Công nghệ Thực phẩm
Địa chỉ liên lạc	450/3 Bùi Đình Túy, P.12, Q. Bình Thạnh, TP. Hồ Chí Minh
Điện thoại	(08) 012 8567 8456 Email: lhquang@hcmuaf.edu.vn
Các hướng nghiên cứu chính	Thực phẩm chức năng; phát triển sản phẩm từ trà, cà phê, cacao

### 2. Thông tin chung về môn học

Tên môn học	Thực phẩm chức năng
Mã môn học	210509
Số tín chỉ	2
Môn học	Bắt buộc
Các môn học tiên quyết:	Hóa vô cơ và hữu cơ, Sinh hóa đại cương, Sinh lý động vật
Các môn học kế tiếp	
Các yêu cầu đối với môn học	
Giờ tín chỉ đối với các hoạt động	
+ Nghe giảng lý thuyết:	22
+ Làm bài tập trên lớp:	0
+ Thảo luận:	3.5
+ Thực hành, thực tập ở PTN:	0
+ Hoạt động theo nhóm:	
+ Tự học:	4.5

Khoa phụ trách môn học: Khoa Công nghệ Thực phẩm

### 3. Mục tiêu đối với môn học

Kiến thức	Trang bị cho sinh viên những kiến thức về định nghĩa và các qui định về thực phẩm chức năng. Các thành phần có tính đặc hiệu tạo nên tính chất chức năng của thực phẩm. Nguyên lý và khả năng phát triển một thực phẩm chức năng.
Kỹ năng	Có khả năng vận dụng kiến thức, kỹ thuật cơ bản tạo nên các sản phẩm thực phẩm chức năng. Hiểu rõ cơ bản sự tác động của thực phẩm chức năng đối với sức khỏe con người.
Thái độ	Tạo cho sinh viên có mối quan tâm đến thực phẩm chức năng; tầm quan trọng của thực phẩm, thực phẩm chức năng trong cuộc sống.

### 4. Tóm tắt nội dung môn học

Khái quát các qui định pháp chế về thực phẩm chức năng. Thực phẩm chức năng đối với sức khỏe của người tiêu dùng và khả năng phòng chống bệnh. Nguyên lý và phương thức phát triển thực phẩm chức năng.

### 5. Nội dung chi tiết môn học

Chương 1. Đại cương về thực phẩm chức năng

1. Khái niệm
2. Khoa học thực phẩm chức năng
3. Công nghệ thực phẩm và tác động đối với sự phát triển thực phẩm chức năng
4. Xu thế phát triển

5. Các qui định thực phẩm chức năng của Việt Nam
6. Các qui định về thực phẩm chức năng của EU và Mỹ

## Chương 2. Thực phẩm chức năng và hệ vi sinh đường ruột

1. Quá trình biến dưỡng ở ruột
2. Các probiotic: Thực phẩm chứa vi sinh vật hỗ trợ tiêu hóa và tăng cường khả năng phòng bệnh đường ruột.
3. Các prebiotic: Hợp chất hỗ trợ cho sự phát triển hệ vi sinh vật đường ruột.
4. Các synbiotic: Hợp chất từ quá trình cộng sinh
5. Tương tác giữa cơ thể và vi sinh đường ruột
6. Thực phẩm chức năng và các bệnh đường ruột
7. Probiotic và hệ miễn nhiễm
8. Thực phẩm chức năng và điều trị rối loạn đường tiêu hóa
9. Xu thế phát triển.

## Chương 3. Thực phẩm chức năng và một số bệnh

1. Thực phẩm chức năng và bệnh tim mạch
2. Thực phẩm chức năng và đặc tính phòng chống ung bướu
3. Sử dụng các chất có tính đặc hiệu từ nguồn thực vật

## Chương 4. Các dạng sản phẩm chức năng

1. Các chất béo chức năng
2. Các loại bánh kẹo chức năng
3. Thực phẩm chức năng probiotic
4. Các thực phẩm chứa chất xơ

## 6. Học liệu

### 6.1 Học liệu bắt buộc

1. Bài giảng do giáo viên phụ trách biên soạn cung cấp (có thể tải trên trang web cá nhân <http://fst.hcmuaf.edu.vn/lhquang>)
2. Glenn R. Gibson và Christine M. Williams, 2000. Functional foods: concept to product. CRC Press.

### 6.2 Học liệu tham khảo

1. Ian Johnson và Gary Williamson, 2003. Phytochemical Functional Foods. CRC Press.
2. Yukihiro Hara, 2001. Green tea: Health benefits and applications. Marcel Dekker, Inc.
3. Gene A. Spiller, 1998. Caffeine. CRC Press.

## 7. Hình thức tổ chức dạy học

\* *Lịch trình chung:*

Nội dung	Hình thức tổ chức dạy học môn học					Tổng
	Lên lớp			Thực hành, TN, thực tập giáo trình, rèn nghề	Tự học, tự nghiên cứu	
	Lý thuyết	Bài tập	Thảo luận			
<b>Chương 1</b> 1. Khái niệm 2. Khoa học thực phẩm chức năng 3. Công nghệ thực phẩm và tác động đối với sự phát triển thực phẩm chức năng 4. Xu thế phát triển 5. Các qui định thực phẩm chức năng của Việt Nam 6. Các qui định về thực phẩm chức	3.0		0.5		0.5	4.0

năng của EU và Mỹ						
<b>Chương 2</b> 1. Quá trình biến dưỡng ở ruột 2. Các probiotic: Thực phẩm chứa vi sinh vật hỗ trợ tiêu hóa và tăng cường khả năng phòng bệnh đường ruột. 3. Các prebiotic: Hợp chất hỗ trợ cho sự phát triển hệ vi sinh vật đường ruột. 4. Các synbiotic: Hợp chất từ quá trình cộng sinh 5. Tương tác giữa cơ thể và vi sinh đường ruột 6. Thực phẩm chức năng và các bệnh đường ruột 7. Probiotic và hệ miễn nhiễm 8. Thực phẩm chức năng và điều trị rối loạn đường tiêu hóa 9. Xu thế phát triển.	12.0		2.0		2.0	16.0
<b>Chương 3</b> 1. Thực phẩm chức năng và bệnh tim mạch 2. Thực phẩm chức năng và đặc tính phòng chống ung bướu 3. Sử dụng các chất có tính đặc hiệu từ nguồn thực vật	3.0		0.5		0.5	4.0
<b>Chương 4</b> 1. Các chất béo chức năng 2. Các loại bánh kẹo chức năng 3. Thực phẩm chức năng probiotic 4. Các thực phẩm chứa chất xơ	4.0		0.5		1.5	6.0
<b>Tổng</b>	22.0		3.5		4.5	30.0

## 8. Chính sách đối với môn học và các yêu cầu khác của giảng viên

Yêu cầu sinh viên thực hiện đồ án môn học (Thuyết trình - tổng hợp kiến thức từ các tạp chí, cơ sở dữ liệu từ internet, sách,...);

## 9. Phương pháp, hình thức kiểm tra – đánh giá kết quả học tập môn học

Chuyên cần: 10%  
Đồ án môn học : 20 %  
Báo cáo kết quả thực tập: 20%  
Thi cuối học kỳ : 50 %

### 9.1 Kiểm tra – đánh giá thường xuyên

### 9.2 Kiểm tra – đánh giá định kỳ

### 9.3 Tiêu chí đánh giá các loại bài tập

+ Mức độ nắm vững kiến thức.

- + Khả năng ứng dụng kiến thức để giải quyết vấn đề cụ thể.
- + Khả năng trình bày, diễn đạt ý tưởng.
- + Tính độc đáo, sáng tạo trong suy nghĩ.

#### **9.4 Lịch thi, kiểm tra (kể cả thi lại)**

Tùy thuộc sự sắp xếp của Khoa và Trường.

**Giảng viên**

**Duyệt Chủ nhiệm bộ môn**

**Thủ trưởng đơn vị đào tạo**



Lương Hồng Quang