

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

- Tên học phần:** Dinh dưỡng **Mã học phần:** FT09006
- Tên Tiếng Anh:** Nutrition
- Số tín chỉ:** 2 tín chỉ (2,0,4) (2 tín chỉ lý thuyết, và 60 giờ tự học)
Phân bố thời gian: 10 tuần [(3 tiết lý thuyết + 6 giờ tự học)/ tuần]
- Các giảng viên phụ trách học phần:**
 - Giảng viên phụ trách chính:* TS. Trần Thị Thu Trà
 - Giảng viên cùng giảng dạy:*
 - ThS. Trương Thị Mỹ Linh
 - ThS. Trần Ngọc Hiếu
- Điều kiện tham gia học tập học phần:**
 - Môn học tiên quyết:* không
 - Môn học trước:* Hoá học thực phẩm.
Hoá sinh thực phẩm

6. Mô tả học phần (Course Description):

Học phần này cung cấp cho sinh viên các kiến thức về nhu cầu các chất dinh dưỡng và tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với cơ thể người. Tính cân đối và hợp lý trong xây dựng thực đơn/khẩu phần ăn. Những biến đổi về mặt dinh dưỡng của thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến.

7. Mục tiêu học phần (Course Goals):

Mục tiêu	Mô tả <i>Học phần này trang bị cho sinh viên khả năng</i>	ELOs
G1	- Trình bày nhu cầu dinh dưỡng người, các biến đổi về mặt dinh dưỡng của thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến - Xây dựng, phân tích, đánh giá một khẩu phần, thực đơn sử dụng cho một đối tượng cụ thể - Đề xuất giải pháp bổ sung vi chất dinh dưỡng bị thất thoát trong quá trình chế biến	02, 04
G2	Sử dụng được phần mềm để tính toán được thực đơn, khẩu phần cho một cá nhân hoặc một nhóm đối tượng	09
G3	Giao tiếp và làm việc nhóm hiệu quả	7
G4	Thể hiện tính kỷ luật, thần trách nhiệm với cộng đồng	11

* Ghi chú: H: High; M: Medium; L: Low

8. Chuẩn đầu ra của học phần (Course Learning Outcomes – CLOs):

CLOs	Mô tả <i>Sau khi học xong môn học này, người học có thể:</i>	ELOs
G1	G1.1 Mô tả quá trình tiêu hóa và hấp thu các chất dinh dưỡng trong cơ thể người. Trình bày nhu cầu về dinh dưỡng và tầm quan trọng của các chất dinh dưỡng đối với từng cá nhân hoặc một nhóm đối tượng	02 (M)
	G1.2 Tính cân đối thành phần dinh dưỡng trong chế độ ăn uống và hậu quả của việc thừa - thiếu tính cân đối	02 (L)

CLOs		Mô tả <i>Sau khi học xong môn học này, người học có thể:</i>	ELOs
	G1.3	Đề xuất xây dựng thực đơn cho một cá nhân hoặc một nhóm đối tượng, nhận xét, đánh giá một khẩu phần, thực đơn cụ thể	2 (M)
	G1.4	Phân tích và đánh giá được biến đổi về thành phần dinh dưỡng trong quá trình chế biến và bảo quản thực phẩm	
G2	G2.1	Sử dụng được phần mềm để tính toán được thực đơn, khẩu phần cho một cá nhân hoặc một nhóm đối tượng	07 (L)
G3	G3.1	Giao tiếp và làm việc nhóm hiệu quả	9 (L)
G4	G4.1	Thể hiện tính kỷ luật, thần trách nhiệm với cộng đồng	11 (L)

9. Tài liệu học tập:

a. Giáo trình chính:

- [1] *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*, PGS. TS. Phạm Duy Tường, NXB Giáo dục, 2008.
- [2] *Advance in food diagnostics* – Nol’ et Leo M.L/Toddra Fidel ed. America Blackwell, 2007.

b. Tài liệu tham khảo:

- [3] *Advanced nutrition and human metabolism* / Gropper Sareen S. / Smith Jack L. / Carr Timothy P. 7ed. Boston: Cengage Learning, 2018.
- [4] *Coulston, Ann, 2017. Nutrition in the Prevention and Treatment of Disease, Elsevier.*

10. Kiểm tra và đánh giá:

a. Thang điểm đánh giá: 10 điểm

- Điểm quá trình:----- chiếm 20 %
- Điểm kiểm tra giữa kỳ: ----- chiếm 30 %
- Điểm thi cuối kỳ: ----- chiếm 50 %

b. Kế hoạch thực hiện:

Hình thức	Nội dung	Thời điểm	Công cụ đánh giá	CLOs	Tỉ lệ (%)
Kiểm tra quá trình					20
A	Tham gia đầy đủ các buổi học và xây dựng bài học bằng hình thức hỏi - đáp tại lớp	Tuần 1 - 10	- Điểm danh - Sinh viên tham gia hoạt động thảo luận, trả lời câu hỏi - Làm bài tập ở nhà. Cộng điểm (tối đa 50% điểm quá trình) cho các sinh viên tích cực	G2.1 G3.1 G4.1	05 05 10
Thi giữa kỳ					30
M	Bao gồm kiến thức trong các chương 1 - 2	Tuần 6	- Bài thi tự luận có tham khảo tài liệu	G1.1 G1.2 G4.1	30
Thi cuối kỳ					50
F	Bao gồm kiến thức trong các	Sau tuần 10	- Bài thi tự luận	G1.1	

Hình thức	Nội dung	Thời điểm	Công cụ đánh giá	CLOs	Tỉ lệ (%)
	chương 1 - 3		không tham khảo tài liệu	G1.2 G1.3 G1.4	

* Ghi chú: Q: Quiz; H: Homework; P: Project; M: Midterm Exam; F: Final Exam; S: Seminar

11. Nội dung và kế hoạch giảng dạy:

Tuần	Nội dung	CLOs
1-3	Chương 1: Cơ sở sinh lý của dinh dưỡng học: a. Nội dung giảng dạy trên lớp: (12 tiết) 1.1. Đại cương về quá trình tiêu hóa, hấp thu dinh dưỡng 1.2. Nhu cầu năng lượng 1.3. Nhu cầu dinh dưỡng 1.3.1. Vai trò của protein đối với cơ thể 1.3.2. Vai trò của lipid đối với cơ thể đối với cơ thể 1.3.3. Vai trò của glucid đối với đối với cơ thể 1.3.4. Vai trò của chất xơ đối với cơ thể 1.3.5. Vai trò của vitamin, chất khoáng đối với cơ thể 1.4. Dinh dưỡng cộng đồng b. Phương pháp giảng dạy: - Thuyết giảng - Đặt câu hỏi và thảo luận nhóm c. Nội dung sinh viên tự học (24 tiết) - Đọc trước tài liệu	G1.1 G1.2 G2.1 G3.1
4 - 7	Chương 2: Xây dựng khẩu phần, thực đơn a. Nội dung giảng dạy trên lớp: (9 tiết) 2.1. Xây dựng khẩu phần 2.1.1. Cân đối về năng lượng 2.1.2. Cân đối về protid, lipid, glucid... 2.1.3. Các nguyên tắc 2.2. Xây dựng thực đơn 2.2.1. Nguyên tắc 2.2.2. Xây dựng thực đơn cho một số đối tượng đặc biệt - Dinh dưỡng cho trẻ em - Dinh dưỡng cho người già - Dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai và nuôi con bằng sữa mẹ 2.3. Bệnh lý liên quan đến dinh dưỡng 2.3.1. Các bệnh lý do thiếu cân đối dinh dưỡng kéo dài 2.3.2. Các bệnh cần kiểm soát chế độ dinh dưỡng 2.4. Sử dụng phần mềm để xây dựng khẩu phần, thực đơn b. Phương pháp giảng dạy: - Thuyết giảng tại lớp - Đặt câu hỏi tình huống và thảo luận nhóm - Làm bài tập c. Nội dung sinh viên tự học (18 tiết) - Đọc trước tài liệu - Làm bài tập về nhà	G1.2 G1.3 G2.1 G3.1 G4.1
8-10	Chương 3: Biến đổi dinh dưỡng trong bảo quản và chế biến a. Nội dung giảng dạy trên lớp: (9 tiết) 3.1. Các nguyên lý của biến đổi chất dinh dưỡng trong quá trình bảo quản và chế biến	G1.4 G3.1

Tuần	Nội dung	CLOs
	3.1.1. Biến đổi dinh dưỡng khi nhiệt độ lạnh 3.1.2. Biến đổi dinh dưỡng khi tăng nhiệt: chiên, luộc, thanh trùng 3.1.3. Biến đổi dinh dưỡng trong các quá trình chế biến khác 3.2. Thực phẩm chức năng 3.2.1. Khái niệm 3.2.2. Bổ sung vitamin và khoáng chất vào thực phẩm	G4.1
	b. Phương pháp giảng dạy: - Thuyết giảng - Đặt câu hỏi tình huống và thảo luận nhóm	
	c. Nội dung sinh viên tự học (18 tiết) - Đọc trước tài liệu - Xem những biến đổi khác có thể xảy ra trong quá trình tồn trữ thực phẩm có thể biết được thông qua các kênh thông tin	

12. Đạo đức khoa học:

Bất kỳ những hình thức gian lận trong học thuật được phát hiện bao gồm quay cóp bài thi hoặc cho phép người khác xem bài sẽ bị điểm không.

13. Ngày phê duyệt lần đầu:

14. Cấp phê duyệt:

Trưởng khoa

(Đã ký)

Người biên soạn

(Đã ký)

PGS. TS. Hoàng Kim Anh

15. Tiến trình cập nhật ĐCCT

Ngày cập nhật lần 1: Nội dung cập nhật:	Người cập nhật: Trưởng khoa:
--	---