

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin chung về học phần

Tên học phần : Dinh dưỡng

Tên tiếng Anh : Food Nutrition

Bộ môn phụ trách: Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

Mã học phần : 34200027

Loại học phần :

Giáo dục đại cương <input type="checkbox"/>		Giáo dục chuyên nghiệp <input checked="" type="checkbox"/>			
Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>	Cơ sở ngành <input checked="" type="checkbox"/>		Chuyên ngành <input type="checkbox"/>	
		Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input checked="" type="checkbox"/>	Bắt buộc <input type="checkbox"/>	Tự chọn <input type="checkbox"/>

Số tín chỉ: 2 (2,0,4)

Phân bố thời gian:

- Tổng số tiết : 90 tiết
- Số tiết lý thuyết : 30 tiết
- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết
- Số tiết tự học : 60 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

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

2. Mục tiêu học phần:

– Học phần “Dinh dưỡng” trang bị cho người học các kiến thức cơ bản về Các khái niệm, lịch sử hình thành ngành dinh dưỡng, sự phát triển của khoa học dinh dưỡng ở Việt Nam, ý nghĩa của dinh dưỡng. Các chất dinh dưỡng và sự chuyển hóa của chúng. Xác định nhu cầu năng lượng và nhu cầu dinh dưỡng hợp lý cho các nhóm đối tượng. Các nguyên tắc xây dựng và đánh giá khẩu phần ăn, xây dựng thực đơn, đặc điểm, dấu hiệu bệnh lý, biện pháp phòng trị bệnh tật do thiếu hoặc thừa chất dinh dưỡng gây ra. Các nội dung về tổ chức, chăm sóc, giáo dục truyền thông dinh dưỡng ở cộng đồng.

3. Chuẩn đầu ra của học phần:

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần như sau:

- LO 1: Phân tích được bản chất, thành phần, sự biến đổi các chất dinh dưỡng của các quá trình công nghệ trong sản xuất thực phẩm
- LO2: Tính toán, phân tích, xử lý các vấn đề trong sản xuất thực phẩm; lựa chọn quy trình thích hợp và áp dụng các thiết bị trong dây chuyền sản xuất thực phẩm nhằm bảo toàn các thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm
- LO 3: Đáp ứng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp, đảm bảo được các giá trị dinh dưỡng trong chế biến thực phẩm
- LO 4: Chủ động, thuần thục kỹ năng tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu liên quan đến học phần Dinh dưỡng
- LO 5: Áp dụng thành thạo khả năng truyền đạt vấn đề, làm việc độc lập và khả năng hợp tác làm việc nhóm để học tập môn Dinh Dưỡng
- LO 6 : Áp dụng kỹ năng đọc tài liệu chuyên ngành bằng tiếng Anh, tìm hiểu các thông số kỹ thuật, xây dựng quy trình sản xuất các sản phẩm theo đúng yêu cầu sản phẩm và bảo toàn các thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm
- LO 7: Hiểu và giải thích được thực trạng trong nước về vấn đề dinh dưỡng có ảnh hưởng đến việc xây dựng quy trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm
- LO 8: Hình thành ý tưởng, thiết lập các yêu cầu, xây dựng và phát triển quy trình công nghệ chế biến thực phẩm để bảo toàn các thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm.

4. Nội dung học phần:

4.1. Mô tả vắn tắt nội dung học phần:

Học phần này bao gồm các nội dung sau:

- Học phần này bao gồm các nội dung sau:
- Các khái niệm, lịch sử hình thành ngành dinh dưỡng, sự phát triển của khoa học dinh dưỡng ở Việt Nam, ý nghĩa của dinh dưỡng
- Các chất dinh dưỡng và sự chuyển hóa của chúng
- Xác định nhu cầu năng lượng và nhu cầu dinh dưỡng hợp lý cho các nhóm đối tượng
- Các nguyên tắc xây dựng và đánh giá khẩu phần ăn, xây dựng thực đơn, đặc điểm, dấu hiệu bệnh lý, biện pháp phòng trị bệnh tật do thiếu hoặc thừa chất dinh dưỡng gây ra
- Các nội dung về tổ chức, chăm sóc, giáo dục truyền thông dinh dưỡng ở cộng đồng.

4.2. Phân bố thời gian các chương trong học phần:

STT	Nội dung	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Đại cương về dinh dưỡng	9	3	0	6

STT	Nội dung	Phân bố thời gian (tiết hoặc giờ)			
		Tổng	Lý thuyết	TN/TH	Tự học
2.	Các chất dinh dưỡng và sự chuyển hóa	32	14	0	28
3.	Nhu cầu năng lượng và dinh dưỡng cho các đối tượng, xây dựng khẩu phần	33	11	0	22
4.	Dinh dưỡng cộng đồng	6	2	0	4
Tổng		90	30	0	60

4.3. Nội dung chi tiết của học phần:

Chương 1: Đại cương về dinh dưỡng

- 1.1. Các khái niệm
- 1.2. Lịch sử phát triển ngành dinh dưỡng
- 1.3. Sự phát triển của khoa học dinh dưỡng ở Việt Nam
- 1.4. Ý nghĩa sức khỏe và kinh tế của dinh dưỡng

Chương 2. Các chất dinh dưỡng và sự chuyển hóa

- 2.1. Protein
- 2.2. Lipid
- 2.3. Carbohydrate
- 2.4. Vitamin
- 2.5. Khoáng
- 2.6. Nước

Chương 3. Nhu cầu năng lượng và dinh dưỡng cho các đối tượng, xây dựng khẩu phần

- 3.1 Nhu cầu năng lượng
 - 3.1.1. Tổng quan về nhu cầu năng lượng
 - 3.1.2. Chuyển hóa năng lượng
 - 3.1.2.1. Năng lượng cho chuyển hóa cơ bản
 - 3.1.2.2. Năng lượng cho hoạt động thể lực
 - 3.1.3. Dự trữ năng lượng
 - 3.1.4. Điều hòa nhu cầu năng lượng
 - 3.1.5. Tính nhu cầu năng lượng cả ngày
- 3.2. Nhu cầu năng lượng và dinh dưỡng cho các đối tượng
 - 3.2.1. Nhu cầu năng lượng và dinh dưỡng cho trẻ em
 - 3.2.2. Nhu cầu năng lượng và dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai và cho con bú

- 3.2.3. Nhu cầu năng lượng và dinh dưỡng cho người cao tuổi
- 3.2.4. Nhu cầu năng lượng và dinh dưỡng cho đối tượng lao động
- 3.2.5. Nhu cầu năng lượng và dinh dưỡng cho bệnh lý
- 3.3. Xây dựng khẩu phần
 - 3.3.1. Một số khái niệm
 - 3.3.2. Nguyên tắc cơ bản trong xây dựng khẩu phần
 - 3.3.3. Nguyên tắc dinh dưỡng hợp lý
 - 3.3.4. Phương pháp xây dựng khẩu phần

Chương 4. Dinh dưỡng cộng đồng

- 4.1. Ý nghĩa, tầm quan trọng của chăm sóc dinh dưỡng ở cộng đồng
- 4.2. Nội dung chăm sóc dinh dưỡng ở cộng đồng
 - 4.3. Chăm sóc dinh dưỡng ở cộng đồng

5. Đánh giá học phần:

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Ma trận đánh giá chuẩn đầu ra của học phần như sau:

Các CDR	Chuyên cần (5%)	Kiểm tra tự luận (20%)	Thảo luận nhóm (5%)	Tiểu luận (20 %)	Thi cuối kỳ (50%)
LO1	X	X	X	x	X
LO2	X	X	X	x	X
LO3	X		X		X
LO4	X		X	x	X
LO5	X		X	x	X
LO6	X		X	x	X
LO7	X		X	x	X
LO8	X		X	x	X

- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

7. Nhiệm vụ của sinh viên:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chuẩn bị cho bài giảng: Sinh viên đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp và yêu cầu;
- Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được cung cấp trên e-classroom;
- Hoàn thành các bài tập, tiểu luận trên lớp và về nhà theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần;
- Thái độ: tích cực, chủ động.

8. Tài liệu học tập:

8.1. Sách, giáo trình chính:

[1] Bộ môn Khoa học Thực phẩm, *Bài giảng Dinh dưỡng*, Đại học CNTP TP.HCM, 2015.

8.2. Tài liệu tham khảo:

[1] Phạm Huy Tường, *Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm*, Nhà xuất bản GD 2008;

[2] Đồng Ngọc Đức, *Dinh dưỡng*, Trường Đại học Y Hà Nội, 2007;

[3] C. J. K. Henry; C. Chapman, *The Nutrition Handbook for Food Processors*, Woodhead Publishing Ltd, 2002;

[4] Casimir C. Akoh; David B. Min, *Food Lipids Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*, Marcel Dekker Inc, 2002.

9. Hướng dẫn thực hiện:

– Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho sinh viên đại học ngành Công nghệ thực phẩm, Đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm từ khóa 08DH;

– Giảng viên: sử dụng đề cương này để làm cơ sở cho việc chuẩn bị bài giảng, lên kế hoạch giảng dạy và đánh giá kết quả học tập của sinh viên.

– Sinh viên: sử dụng đề cương này làm cơ sở để nắm được các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định được phương pháp học tập phù hợp để đạt được kết quả mong đợi.

– Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho sinh viên – bao gồm chuẩn đầu ra, nội dung, phương pháp dạy và học chủ yếu, phương pháp đánh giá và tài liệu tham khảo dùng cho học phần.