

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

THỰC HÀNH KHOA HỌC DINH DƯỠNG NGƯỜI

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Thực hành khoa học dinh dưỡng người

Tên học phần (tiếng Anh): Practice Human Nutrition Science

Trình độ: Đại học

Mã học phần: 0101102045

Mã tự quản: 07201132

Thuộc khối kiến thức: Ngành chính

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Khoa học Dinh dưỡng – Khoa Du lịch và Ẩm thực

Số tín chỉ: 1 (0,1)

Phân bố thời gian:

- Số tiết lý thuyết : 00 tiết

- Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 30 tiết

- Số tiết tự học : 15 tiết

Điều kiện tham gia học tập học phần:

- Học phần tiên quyết: không

- Học phần học trước: Dinh dưỡng người (0101102026)

- Học phần song hành: không

Hình thức giảng dạy: ☒ Trực tiếp ☐ Trực tuyến (online) ☐ Thay đổi theo HK

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	ThS Lê Phan Thùy Hạnh	hanhlpt@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
2.	TS Nguyễn Văn Chung	chungnv@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
3.	ThS Trần Thị Minh Hà	hattm@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
4.	ThS Nguyễn Thủy Hà	hatn@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT
5.	ThS Nguyễn Thị Thu Sang	sangntt@huit.edu.vn	Khoa DL&AT – HUIT

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần “Thực hành khoa học dinh dưỡng người” thuộc khối kiến thức ngành chính bắt buộc trong khung chương trình đào tạo ngành Khoa học Dinh dưỡng và Ẩm thực. Học phần cung cấp cho người học các kiến thức, kỹ năng cơ bản về: Xác định năng lượng sản phẩm thực phẩm, tiêu hóa hóa học carbohydrat, tiêu hóa hóa học protein, tiêu hóa hóa học

lipid, tính chất và chức năng của chất xơ. Người học vận dụng những kỹ năng này để xác định năng lượng sản phẩm thực phẩm, hiểu được các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình tiêu hóa cacbohydrat, protein và lipid, đồng thời khẳng định được tính chất và chức năng của chất xơ.

4. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

CĐR của CTĐT	CĐR học phần		Mô tả CĐR (Sau khi học xong học phần này, người học có khả năng)	Mức độ năng lực
PLO3.1	CLO1	CLO1.1	Lựa chọn được nguyên liệu, hoá chất, dụng cụ phù hợp cho từng nội dung thực hành khoa học dinh dưỡng	P3
		CLO1.2	Thực hiện chính xác các bước thí nghiệm và các chỉ tiêu kiểm tra	P3
PLO5	CLO2		Thể hiện ý thức kỷ luật, ý thức về vệ sinh khi học tập học phần thực hành khoa học dinh dưỡng	A2
PLO6	CLO3		Thực hiện thành thạo kỹ năng hợp tác, tổ chức, làm việc theo nhóm khi học tập học phần thực hành khoa học dinh dưỡng	P4

5. NỘI DUNG HỌC PHẦN

5.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Xác định năng lượng sản phẩm thực phẩm	CLO1.1; CLO1.2; CLO2; CLO3	7,5	0	5
2.	Tiêu hóa hóa học cacbohydrat	CLO1.1; CLO1.2; CLO2; CLO3	7,5	0	5
3.	Tiêu hóa hóa học protein	CLO1.1; CLO1.2; CLO2; CLO3	7,5	0	5
4.	Tiêu hóa hóa học lipid	CLO1.1; CLO1.2; CLO2; CLO3	7,5	0	5
5.	Tính chất và chức năng	CLO1.1; CLO1.2; CLO2;	7,5	0	5

STT	Tên chương/bài	Chuẩn đầu ra của học phần	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
	của chất xơ	CLO3			
6.	Tính chất và chức năng của chất xơ (tiếp theo)	CLO1.1; CLO1.2; CLO2; CLO3	7,5	0	5
Tổng			45	0	30

5.2. Nội dung chi tiết

Bài 1: Xác định năng lượng sản phẩm thực phẩm

- 1.1. Giới thiệu
- 1.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 1.3. Thực hành
- 1.4. Kết quả

Bài 2: Tiêu hóa hóa học carbohydrat

- 2.1. Giới thiệu
- 2.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 2.3. Thực hành
- 2.4. Kết quả

Bài 3: Tiêu hóa hóa học protein

- 3.1. Giới thiệu
- 3.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 3.3. Thực hành
- 3.4. Kết quả

Bài 4: Tiêu hóa hóa học lipid

- 4.1. Giới thiệu
- 4.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 4.3. Thực hành
- 4.4. Kết quả

Bài 5: Tính chất và chức năng của chất xơ

- 5.1. Giới thiệu
- 5.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 5.3. Thực hành
- 5.4. Kết quả

Bài 6: Tính chất và chức năng của chất xơ (tiếp theo)

- 6.1. Giới thiệu
- 6.2. Thiết bị, dụng cụ, hóa chất, nguyên vật liệu
- 6.3. Thực hành
- 6.4. Kết quả

6. PHƯƠNG PHÁP DẠY VÀ HỌC

Phương pháp giảng dạy	Phương pháp học tập	Nhóm CDR của học phần			
		Kiến thức	Kỹ năng cá nhân	Kỹ năng tương tác/nhóm	Năng lực thực hành nghề nghiệp
			CLO1.1 CLO1.2 CLO2	CLO3	
Vấn đáp	Giải thích, suy luận, nêu dẫn chứng, minh họa		x	x	
Diễn trình, làm mẫu	Quan sát, ghi nhớ, đặt câu hỏi		x	x	
Tổ chức luyện tập	Thực hiện lại		x	x	
Hướng dẫn tự học	Tự tìm kiếm kiến thức mới có liên quan tới môn học để chủ động giải quyết vấn đề		x	x	

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hoạt động đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra	Tỉ lệ (%)	Thang điểm/ Rubrics
QUÁ TRÌNH			100	
Đánh giá mỗi buổi học và điểm tổng kết là trung bình cộng của các buổi thực hành	Suốt quá trình học	CLO1.1; CLO1.2; CLO2; CLO3		I.7.4.3

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Bộ môn khoa học dinh dưỡng, *Thực hành khoa học dinh dưỡng người*. Trường Đại Học Công Thương TP. Hồ Chí Minh, 2024.

8.2. Tài liệu tham khảo

- [1] Phạm Đình Lựu, *Sinh lý học y khoa (tập 1)*. NXB Y học, 2011.
- [2] Nguyễn Minh Thủy, *Giáo trình Dinh dưỡng người*. Trường Đại học Cần Thơ, 2005
- [3] Flinn Scientific, *Protein Digestion*. Publication No. 10123, 2016.
- [4] Christopher H K Cheng, *Laboratory Experiments on the Actions of Digestive Enzymes*. Department of Biochemistry, The Chinese University of Hong Kong Shatin, NT Hong Kong, 1992.
- [5] Food and agriculture organization of the United Nations, *Food energy – methods of analysis and conversion factors*. Rome, 2003.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Người học có nhiệm vụ:

- Tham dự 100% giờ thực hành- thí nghiệm;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Tích cực khai thác các tài nguyên trong thư viện của trường và trên mạng để phục vụ cho việc tự học, tự nghiên cứu và các hoạt động thảo luận;
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc 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 giảng viên cung cấp.

- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, trình bày, vấn đáp trên lớp và hoạt động nhóm;
- Tham gia các hoạt động thực hành theo hướng dẫn của giảng viên và các yêu cầu về an toàn lao động, nội quy phòng thí nghiệm và/hoặc yêu cầu của nơi thực tập;
- Chủ động hoàn thành đầy đủ, trung thực các bài tập cá nhân, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối kỳ.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo đại học, ngành Công nghệ thực phẩm, từ khóa 15ĐH, năm học 2024 - 2025;
- 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 người học;
- Lưu ý: Trước khi giảng dạy, giảng viên cần nêu rõ các nội dung chính của đề cương học phần cho người học – 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;
- Người học: 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.

11. PHÊ DUYỆT

☒ Phê duyệt lần đầu

☐ Bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 12/08/2024

Ngày cập nhật:

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn/Trưởng ngành

Chủ nhiệm học phần

Cao Xuân Thủy

Lê Phan Thùy Hạnh

Lê Phan Thùy Hạnh