

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Dinh dưỡng

Tên học phần (tiếng Anh): Nutrition

Mã học phần: 0101001300

Mã tự quản: 34200027

Thuộc khối kiến thức: Cơ sở ngành

Loại học phần: Tự chọn

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

Số tín chỉ: 2 (2,0,4)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

– Số tiết thí nghiệm/thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số tiết tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không;

– Học phần học trước: Hóa sinh học thực phẩm (05200002)

– Học phần song hành: Không.

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT	Họ và tên	Email	Đơn vị công tác
1.	T.S Huỳnh Thái Nguyên	Nguyenht@hufi.edu.vn	Khoa DL&AT – HUFİ
2.	Th.S Trần Thị Minh Hà	Hattm@hufi.edu.vn	Khoa DL&AT – HUFİ
3.	Th.S Nguyễn Thủy Hà	Hant@hufi.edu.vn	Khoa DL&AT – HUFİ
4.	Th.S Lê Phan Thùy Hạnh	Hanhlp@hufi.edu.vn	Khoa DL&AT – HUFİ
5.	Th.S Nguyễn Thị Thu Sang	Sangnt@hufi.edu.vn	Khoa DL&AT – HUFİ

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần Dinh dưỡng nhằm cung cấp những kiến thức, kỹ năng cơ bản về dinh dưỡng: 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; Hệ thống tiêu hóa ở người; Các chất dinh dưỡng và sự chuyển hóa của chúng; Xác định nhu cầu năng lượng và các nguyên tắc xây dựng và đánh giá khẩu phần ăn, xây dựng thực đơn. Người học vận dụng những kiến thức, kỹ năng này để thực hiện tốt việc chăm sóc dinh dưỡng.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
G1	Phân tích các kiến thức 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; Hệ thống tiêu hóa ở người; Các chất	PLO1.4	4

Mục tiêu	Mô tả mục tiêu	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo	Trình độ năng lực
	đinh dưỡng và sự chuyên hóa của chúng; Xác định nhu cầu năng lượng và các nguyên tắc xây dựng và đánh giá khẩu phần ăn, xây dựng thực đơn		
G2	Tính toán, phân tích, khảo sát các vấn đề trong lĩnh vực khoa học dinh dưỡng; khả năng tính toán xây dựng nhu cầu năng lượng và khẩu phần.	PLO6.1, PLO6.2, PLO6.3, PLO6.4	4
G3	Lãnh đạo và hợp tác làm việc nhóm khi học tập học phần dinh dưỡng	PLO9.1, PLO9.2	4
G4	Truyền đạt, giao tiếp tốt các vấn đề khi học tập học phần dinh dưỡng	PLO10.2, PLO10.3, PLO10.4, PLO10.5	4
G5	Sử dụng kỹ năng tin học văn phòng và đọc hiểu tiếng Anh để tìm kiếm và tổng hợp tài liệu chuyên ngành khi học tập học phần dinh dưỡng	PLO11.1, PLO11.2	3
G6	Tự lên kế hoạch và làm việc độc lập khi học tập học phần dinh dưỡng	PLO12.1, PLO12.2	3
G7	Tự định hướng các chuẩn mực đạo đức nghề nghiệp trong dinh dưỡng	PLO14.1, PLO14.3	4
G8	Hình thành ý tưởng, tính toán, lập luận để xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	PLO15.1, PLO15.2	3

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

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

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G1	CLO1.1	Phân tích 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;	4
	CLO1.2	Phân tích hệ thống tiêu hóa ở người; các chất dinh dưỡng và sự chuyên hóa của chúng	4
	CLO1.3	Xác định nhu cầu năng lượng và các nguyên tắc xây dựng và đánh giá khẩu phần ăn, xây dựng thực đơn	4
G2	CLO2.1	Nhận định được giá trị dinh dưỡng của các nhóm thực phẩm; đánh giá được phần nào sự biến đổi và chuyên hóa các chất dinh dưỡng trong chế biến, bảo quản và sử dụng thực phẩm.	4
	CLO2.2	Tính toán được nhu cầu năng lượng cho các loại hình hoạt động thể lực và cho từng đối tượng khác nhau. Xây dựng được thực đơn cho các nhóm đối tượng khác nhau.	4
	CLO2.3	Đánh giá được giá trị năng lượng và dinh dưỡng của một thực đơn trong khẩu phần ăn	4
G3	CLO3	Lãnh đạo và hợp tác làm việc nhóm khi học tập học phần dinh dưỡng	4
G4	CLO 4.1	Trình bày các vấn đề liên quan đến dinh dưỡng	4
	CLO 4.2	Thực hiện thuyết trình, vấn đáp các vấn đề liên quan đến dinh dưỡng	4

Mục tiêu học phần	CDR học phần	Mô tả (Sau khi học xong học phần này, người học có thể)	Trình độ năng lực
G5	CLO5.1	Sử dụng kỹ năng tin học văn phòng để tìm kiếm tài liệu và viết báo cáo	3
	CLO5.2	Sử dụng khả năng đọc hiểu tiếng Anh để tìm kiếm tổng hợp tài liệu chuyên ngành	3
G6	CLO6	Tự lên kế hoạch và làm việc độc lập khi học tập học phần dinh dưỡng	3
G7	CLO7	Tuân thủ các yêu cầu về sự trung thực, khách quan trong học tập	4
G8	CLO8	Hình thành ý tưởng, tính toán, lập luận để xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	3

(* Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ) [4]		
			Tổng	TN/TH	Tự học
1.	Đại cương về dinh dưỡng	CLO1.1, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7	4	0	8
2.	Các chất dinh dưỡng và sự chuyển hóa	CLO1.2, CLO2.1, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7	14	0	28
3.	Nhu cầu năng lượng và xây dựng khẩu phần	CLO1.3, CLO2.2, CLO2.3, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7, CLO8.	12	0	24
Tổng			30	0	60

6.2. 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. Giới thiệu hệ thống ống tiêu hóa ở người
 - 2.1.1. Miệng
 - 2.1.2. Thực quản
 - 2.1.3. Dạ dày
 - 2.1.4. Ruột non

- 2.1.5. Ruột già
- 2.2. Các chất dinh dưỡng và sự chuyển hóa
 - 2.2.1. Protein
 - 2.2.2. Lipid
 - 2.2.3. Carbohydrate
 - 2.2.4. Vitamin
 - 2.2.5. Khoáng
 - 2.2.6. Nước

Chương 3. Nhu cầu năng lượng và 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. Xây dựng khẩu phần
 - 3.2.1. Một số khái niệm
 - 3.2.2. Nguyên tắc cơ bản trong xây dựng khẩu phần
 - 3.2.3. Nguyên tắc dinh dưỡng hợp lý
 - 3.2.4. Phương pháp xây dựng khẩu phần

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

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

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
Quá trình			50	
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO6; CLO7	10	Số I.1_7
Thảo luận nhóm	Suốt quá trình học	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7, CLO8.	10	Số I.2_7
<i>Chuyên đề:</i> Sinh viên tìm hiểu tài liệu, thực hiện các nội dung của chuyên đề theo tiến độ và theo yêu cầu của giảng viên, thuyết trình vào các buổi học	Suốt quá trình học	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3, CLO2.1, CLO2.2, CLO2.3, CLO3, CLO4.1, CLO4.2, CLO5.1, CLO5.2, CLO6, CLO7, CLO8.	30	Số I.5_7
Thi cuối kỳ			50	
Nội dung bao quát tất cả các	Sau khi kết	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3;		Theo thang

Hình thức đánh giá	Thời điểm	Chuẩn đầu ra học phần	Tỉ lệ (%)	Rubric sử dụng
chương của học phần: - Chương 1: 13 % câu hỏi - Chương 2: 47 % câu hỏi - Chương 3: 40% câu hỏi	thức học phần	CLO2.1, CLO2.2; CLO2.3 CLO6, CLO7, CLO8		điểm của đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Bộ môn Khoa học Dinh dưỡng - Khoa Du lịch & Ẩm thực. *Bài giảng Dinh dưỡng*

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Nguyễn Minh Thủy (2005). *Giáo trình Dinh dưỡng người*. Trường Đại học Cần Thơ.

[2] Nguyễn Hữu An (2000). *Thành phần dinh dưỡng thực phẩm Việt Nam*. Nhà xuất bản Y học Hà Nội.

[3] Hoàng Trọng Quang (chủ biên) (2009). *Dinh dưỡng thực phẩm*. Trường Đại học Thái Nguyên, 2009.

[6] L.Kathleen Mahan & Sylyia Escott-Stump (2000). *Food, Nutrition & Diet Therapy. 10th Edition*. W.B. Saunders Company.

[7] Maureen Zimmerman (2012), *An introduction to Nutrition*.

[8] Ruth A.Roth (2011), *Nutrition and Diet Therapy*, Purdue University, Indiana.

8.3. Phần mềm

Không

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập;
- + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
- + Ôn tập các nội dung đã học.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, bài tập nhóm theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 11DH;

- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy;

- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;

– Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ: 03

Ngày phê duyệt: 28/08/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Cao Xuân Thủy

Huỳnh Thái Nguyên

Lê Phan Thùy Hạnh