

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NHA TRANG

Khoa/Viện: Công nghệ Thực phẩm

Bộ môn: Đảm bảo Chất lượng & An toàn Thực phẩm

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

Tên học phần: Dinh dưỡng học

Tiếng Việt: Dinh dưỡng học

Tiếng Anh: Nutrition

Mã học phần: QFS342

Số tín chỉ: 2

Đào tạo trình độ: Đại học

Học phần tiên quyết: Hóa sinh học, Vi sinh vật Thực phẩm

2. Thông tin về giảng viên

Họ và tên: Đỗ Thị Thanh Thủy. Chức danh, học vị: Giảng viên, Thạc sĩ

Điện thoại: 0965610145. Email: thuydtt@ntu.edu.vn

Địa điểm, lịch tiếp SV: Văn phòng Bộ môn ĐBCL & ATTP vào tiết 2,3 thứ 4 hàng tuần.

3. Mô tả tóm tắt học phần

Học phần cung cấp cho người học các kiến thức căn bản về nhu cầu năng lượng và khẩu phần dinh dưỡng của người sử dụng thực phẩm, làm cơ sở cho việc sản xuất và thương mại hóa sản phẩm thực phẩm; nhằm góp phần giúp người học có khả năng phát triển kiến thức để tự thiết kế khẩu phần dinh dưỡng hợp lý cho mình, cho gia đình và cho người tiêu dùng thực phẩm, đáp ứng nhu cầu của một xã hội hiện đại trong đó người tiêu dùng hiểu biết về “thực đơn dinh dưỡng” của mình.

4. Mục tiêu

Giúp sinh viên có đủ kiến thức và kỹ năng cần thiết để tính toán khẩu phần dinh dưỡng; lựa chọn nguồn dinh dưỡng hợp lý và thiết kế khẩu phần dinh dưỡng phù hợp cho từng đối tượng cụ thể và vận dụng trong quá trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm.

5. Kết quả học tập mong đợi (KQHT): Sau khi học xong học phần, sinh viên có thể:

a) Tính toán được giá trị dinh dưỡng của một sản phẩm thực phẩm, tính được năng lượng chuyển hóa cơ sở và nhu cầu năng lượng cho đối tượng cụ thể.

b) Tính toán được nhu cầu các chất dinh dưỡng và lựa chọn nguồn dinh dưỡng hợp lý cho một đối tượng.

c) Thiết kế khẩu phần dinh dưỡng phù hợp cho từng đối tượng cụ thể

d) Vận dụng được kiến thức đã học vào quá trình thu hoạch, chế biến và bảo quản nhằm tạo ra các sản phẩm thực phẩm có giá trị tốt nhất.

6. Kế hoạch dạy học

6.1.1 Kế hoạch dạy và học theo tuần

<i>Tuần</i>	<i>Nội dung</i>	<i>Hoạt động giảng dạy-học</i>	<i>Nhiệm vụ người học</i>
1	<ul style="list-style-type: none"> - Định hướng, giới thiệu học phần và kế hoạch dạy học - Khái quát chung về dinh dưỡng học - Dinh dưỡng protein 	<ul style="list-style-type: none"> - Lên lớp trên Zoom từ tiết 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 ngày 04/4/2020 - Bài kiểm tra 1 (15 phút) trên NTU Elearning - SV trình bày seminar trên Zoom 	<ul style="list-style-type: none"> - Cài đặt, đăng nhập và làm quen với NTU Elearning và Zoom. - SV đọc tài liệu cụ thể theo yêu cầu mục 6.1.2 - SV đọc chủ đề thảo luận nhóm trên trang NTU Elearning (làm việc nhóm)
2	<ul style="list-style-type: none"> - Dinh dưỡng lipid - Dinh dưỡng carbohydrate - Dinh dưỡng vitamin và khoáng chất - Dinh dưỡng cân đối 	<ul style="list-style-type: none"> - Lên lớp trên Zoom từ tiết 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 (ngày 11 và 12/4/2020) - Kiểm tra lần 2 (60 phút) trên NTU Elearning - SV trình bày seminar trên Zoom 	<ul style="list-style-type: none"> - SV đọc tài liệu cụ thể theo yêu cầu mục 6.1.2 - SV đọc chủ đề thảo luận nhóm trên trang NTU Elearning (làm việc nhóm)

6.1.2 Kế hoạch dạy học theo chủ đề

<i>STT</i>	<i>Chương/Chủ đề</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Số tiết</i>	<i>Phương pháp dạy – học</i>	<i>Chuẩn bị của người học</i>
1	Khái quát chung về dinh dưỡng học	a	6	Thuyết giảng Bài tập	Đọc tài liệu: “Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm”, tác giả Hà Huy Khôi, Nxb. Y học, Hà Nội. (Trang 7 ÷ 45)
1.1	Nhập môn dinh dưỡng học				
1.2	Phương pháp đánh giá hàm lượng thức ăn				
1.3	Năng lượng chuyển hóa cơ sở				
1.4	Các yếu tố ảnh hưởng đến nhu cầu năng lượng của một cơ thể				
1.5	Phương pháp tính tổng nhu cầu năng lượng cho một đối tượng				
2	Dinh dưỡng các chất sinh năng lượng: protein, lipid và carbohydrate	b,d	12	Thuyết giảng Seminar SV	Đọc tài liệu: “Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm”,

2.1	Khái quát chung về các chất dinh dưỡng sinh năng lượng: protein, lipid và carbohydrate				tác giả Hà Huy Khôi, Nxb. Y học, Hà Nội. (Trang 45 ÷ 78).
2.2	Quá trình tiêu hóa, hấp thụ và chuyển hóa các chất sinh năng lượng trong cơ thể người				
2.3	Vai trò, chức năng của các chất dinh dưỡng sinh năng lượng đối với cơ thể				
2.4	Tính toán nhu cầu của cơ thể đối với các chất dinh dưỡng sinh năng lượng				
2.5	Nguồn thực phẩm cung cấp các chất dinh dưỡng sinh năng lượng				
2.6	Những ảnh hưởng có thể xảy ra khi thừa hoặc thiếu các chất dinh dưỡng sinh năng lượng				
3	Dinh dưỡng vitamin và khoáng chất	b,d	4	Thuyết giảng	Đọc tài liệu: “Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm”, tác giả Hà Huy Khôi, Nxb. Y học, Hà Nội. (Trang 78 ÷ 128).
3.1	Dinh dưỡng vitamin: Vai trò, tính chất, chức năng và nguồn cung cấp các vitamin				
3.2	Dinh dưỡng khoáng chất: Vai trò, tính chất, chức năng và nguồn cung cấp các loại khoáng chất cho cơ thể				
3.3	Lựa chọn và sử dụng đúng cách nguồn thực phẩm cung cấp các loại vitamin và khoáng chất				
4	Dinh dưỡng cân đối	c,d	8	Thuyết giảng Bài tập	Đọc tài liệu: “Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm”, tác giả Hà Huy Khôi, Nxb. Y học, Hà Nội. (Trang 141 ÷ 352).
4.1	Yêu cầu về dinh dưỡng cân đối: cân đối về năng lượng, cân đối về thành phần của một chất dinh dưỡng, tháp dinh dưỡng.				
4.2	Dinh dưỡng cân đối cho từng nhóm đối tượng				
4.3	Dinh dưỡng cân đối cho một số bệnh liên quan đến dinh dưỡng: béo phì, cao huyết áp, tiểu đường				

7. Tài liệu dạy và học

STT	Tên tác giả	Tên tài liệu	Năm xuất bản	Nhà xuất bản	Địa chỉ khai thác tài liệu	Mục đích sử dụng	
						Tài liệu chính	Tham khảo
1	Trường Đại học Y Hà Nội	Dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm	2004	NXB Y học, Hà Nội	Thư viện	X	
2	Hà Huy Khôi – Từ Giấy	Dinh dưỡng hợp lý và sức khỏe	2002	NXB Y học, Hà Nội	Thư viện		X
3	Bộ Y tế, Viện Dinh dưỡng	Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam	2003	NXB Y học, Hà Nội	Thư viện		X
4	Nguyễn Minh Thủy	Bài giảng Dinh dưỡng người	2005	Trường ĐH Cần Thơ	Thư viện		X
5	Carolyn D. Berdanier, Johanna Dwyer, and Elaine B. Feldman	Handbook of Nutrition and Food	2007	CRC Press, New York	Thư viện		X
6	Michael J. Gibney, Barrie M. Margetts, John M. Kearney and Lenore Arab	Public health Nutrition	2007	Blackwell publishing	Thư viện		X
7	Sharon Rady Rolfes, Kathryn Pinna, Ellie Whitney	Understanding normal and clinical nutrition	2008	Thomson Wadsworth	Thư viện		X
8	Roberta Larson Duyff	Food, nutrition and wellness	2010	USA: Mc Graw Hill	Thư viện		X

9	Victor R. Preedy	Reviews in food and nutrition toxicity	2003	London: Taylor & Francis	Thư viện		X
10	Robert E.C. Wildman	The nutritionist: food, nutrition and optimal health	2009	New York: Routledge	Thư viện		X
11	Henry, C. J. K., Chapman, C	The nutrition handbook for food processors	2002	Boca Raton, FL: CRC Press	Thư viện		X

8. Yêu cầu của giảng viên đối với học phần

Trong quá trình học, sinh viên phải:

- Chuẩn bị đầy đủ thiết bị và phần mềm cần thiết theo hướng dẫn của Trường.
- Chủ động tìm hiểu và làm quen với hệ thống NTU E-learning và ứng dụng Zoom
- Làm bài tập, kiểm tra trên NTU E-learning
- Tham gia học trực tuyến trên Zoom theo thời khóa biểu

9. Đánh giá kết quả học tập

9.1 Lịch kiểm tra giữa kỳ (dự kiến)

<i>Lần kiểm tra</i>	<i>Tiết thứ</i>	<i>Hình thức kiểm tra</i>	<i>Chủ đề/Nội dung được kiểm tra</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>
1	6	Tự luận	Chủ đề 1	a
2	30	Tự luận	Chủ đề 4	a, b, c, d

9.2 Thang điểm học phần

<i>STT</i>	<i>Hình thức đánh giá</i>	<i>Nhằm đạt KQHT</i>	<i>Trọng số (%)</i>
1	Kiểm tra lần 1	a, b, c	10
2	Seminar	a, b, c	15
3	Kiểm tra lần 2	a, b, c, d	25
4	Thi kết thúc học phần (tự luận, đề mở)	a, b, c, d	50

TRƯỞNG BỘ MÔN

GIẢNG VIÊN

TS. Lưu Hồng Phúc

ThS. Đỗ Thị Thanh Thủy