

BỘ GIÁO DỤC & ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐH CÔNG NGHỆ SÀI GÒN
KHOA/BAN: CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

I. Thông tin về học phần

1. Tên học phần **DINH DƯỠNG NÂNG CAO**
2. Tên tiếng Anh: **ADVANCED NUTRITION**
3. Mã học phần: CNTP515
4. Số tín chỉ: 02 TC

Phân bổ thời gian: 2 (2:0:0)

II. Thông tin giảng viên

1. Giảng viên phụ trách chính: TS. Giang Thúy Minh
2. Giảng viên cùng giảng dạy:

.....
.....

III. Điều kiện tham gia học tập học phần

1. Môn học trước: Hóa học thực phẩm - Hóa sinh thực phẩm nâng cao – Dinh dưỡng cơ bản (học từ Đại học)
2. Môn học tiên quyết:.....

IV. Mô tả tóm tắt học phần

Môn học đề cập đến những vấn đề sau:

- Tìm hiểu về hệ tiêu hóa, quá trình chuyển hóa của các chất dinh dưỡng và ảnh hưởng lẫn nhau của chúng xuyên suốt quá trình chuyển hóa.
- Tìm hiểu chức năng sinh học của các chất dinh dưỡng
- Tìm hiểu về ảnh hưởng của sự thừa thãi hoặc thiếu hụt các chất dinh dưỡng đến sức khỏe.
- Tìm hiểu về ảnh hưởng của dinh dưỡng đến các bệnh mãn tính.

V. Mục tiêu học phần

❖ Nêu mục tiêu cần đạt được đối với người học sau khi học học phần đó (về mặt lý thuyết, thực hành).

STT	MỤC TIÊU	MÔ TẢ (*)	CHUẨN ĐẦU RA CTĐT (**)
1.	MTHP01	Xác định các chất dinh dưỡng trong thức ăn. Biết và hiểu được các con đường tiêu hóa, hấp thụ và chuyển hóa các chất dinh dưỡng và chức năng của chúng đối với cơ thể .	A1, A2
2.	MTHP02	Đánh giá giá trị dinh dưỡng của một thực phẩm và ảnh hưởng của thực phẩm đó lên sức khỏe.	A1, A2
3	MTHP03	Nắm rõ ảnh hưởng của cấu trúc thực phẩm và sự tương tác lẫn nhau của các thành phần trong bữa ăn lên quá trình hấp thu dinh dưỡng	A2
4	MTHP04	Nắm rõ chế độ dinh dưỡng cân đối dựa trên nhu cầu năng lượng, nhu cầu dinh dưỡng và bảng RDA (nhu cầu khuyến nghị)	A3, B4, C1
5	MTHP05	Nhận biết được các loại bệnh có liên quan tới dinh dưỡng và nguyên nhân dẫn đến các loại bệnh này và các biện pháp phòng tránh.	A1, A2

❖ Ghi chú:

- (*) Những kiến thức mà học phần này trang bị cho người học.
- (**) Đối chiếu với chuẩn đầu ra Chương trình đào tạo.

VI. Chuẩn đầu ra của học phần

STT	MỤC TIÊU	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN	MÔ TẢ (*)
1.	MTHP01	CĐRMH01.1	Xác định được thành phần dinh dưỡng của một thực phẩm cụ thể
		CĐRMH01.2	Biết và hiểu các quá trình tiêu hóa, hấp thụ và các con đường chuyển hóa của các chất dinh dưỡng trong cơ thể người

2.	MTHP02	CĐRMH02.1	Đọc, hiểu kết quả phân tích thành phần và giá trị dinh dưỡng của một thực phẩm đồng thời dự đoán được ảnh hưởng của thực phẩm đó lên sức khỏe.
3	MTHP03	CĐRMH03.1	Quan sát một bữa ăn/chế độ ăn uống và dự đoán được ảnh hưởng của nó lên sức khỏe.
4	MTHP04	CĐRMH04.1	Đọc hiểu tài liệu có liên quan tới dinh dưỡng, phân tích, đánh giá, thuyết trình lại kết quả nhận được.
5	MTHP05	CĐRMH05.1	Nhận định được các loại bệnh do dinh dưỡng mất cân đối và nguyên nhân gây nên các yếu tố rủi ro dẫn đến các loại bệnh có liên quan tới dinh dưỡng
		CĐRMH05.2	Đưa ra những khuyến cáo phòng tránh các bệnh do dinh dưỡng mất cân đối

❖ **Ghi chú:**

- (*) Những kiến thức, kỹ năng mà người học có thể làm được sau khi học học phần này.

VII. Nội dung chi tiết học phần:

- ❖ Trình bày các chương, mục trong chương và nội dung khái quát. Trong từng chương ghi số tiết giảng lý thuyết, bài tập, thực hành (*hoặc thí nghiệm, thảo luận*). Đồng thời đối chiếu các nội dung với các chuẩn đầu ra của môn học.

STT	NỘI DUNG	PHÂN BỐ THỜI GIAN (a:b:c)	CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN
1	Chương 1: Tổng quan về dinh dưỡng và các khái niệm	(3:0:3)	
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung: <ul style="list-style-type: none"> • Các khái niệm về dinh dưỡng • Triết lý dinh dưỡng và đa dạng sinh học • Phân loại các chất dinh dưỡng • Cơ thể và hệ tiêu hóa – Phương pháp giảng dạy: thuyết giảng		CĐRMH01.2

	B. Các nội dung tự học ở nhà: Đọc trước tài liệu		
2	Chương 2: Protein		
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung • Nhắc lại phân loại, nguồn cung cấp protein và chức năng của protein đối với cơ thể. • Ảnh hưởng của cấu trúc và thành phần khác của thực phẩm lên khả năng tiêu hóa và hấp thu protein – Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng		
	B. Các nội dung tự học ở nhà: chuẩn bị bài thuyết trình theo nhóm		
3	Chương 3: Lipid	3:3:6	
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung • Nhắc lại phân loại, nguồn cung cấp, acid béo thiết yếu và chất lượng dinh dưỡng của chất béo, chức năng và vai trò của chất béo đối với cơ thể. • Ảnh hưởng của cấu trúc và thành phần khác của thực phẩm lên khả năng tiêu hóa và hấp thu chất béo. – Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng		CĐRMH02.1 CĐRMH03.1 CĐRMH04.1
	B. Các nội dung tự học ở nhà: chuẩn bị bài thuyết trình theo nhóm		
4	Chương 4: Carbohydrate	3:3:6	
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung • Nhắc lại phân loại, nguồn cung cấp, tinh bột các loại và chất lượng dinh dưỡng của tinh bột, chức năng và vai trò của tinh bột đối với cơ thể, • Ảnh hưởng của cấu trúc và thành phần thực phẩm khác lên khả năng tiêu hóa và hấp thu tinh bột. – Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng		CĐRMH04.1 CĐRMH05.1 CĐRMH05.2

	B. Các nội dung tự học ở nhà: chuẩn bị bài thuyết trình theo nhóm		
5	Chương 5: Vitamin và chất khoáng		
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung <ul style="list-style-type: none"> • Nhắc lại phân loại, nguồn cung cấp, chức năng và vai trò của vitamin và chất khoáng đối với cơ thể. • Ảnh hưởng của cấu trúc và thành phần thực phẩm lên khả năng tiêu hóa và hấp vitamin và chất khoáng Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng		
	B. Các nội dung tự học ở nhà: chuẩn bị bài thuyết trình theo nhóm		
6	Chương 6: Polyphenol và Carotenoid		
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung <ul style="list-style-type: none"> • Nhắc lại phân loại, nguồn cung cấp, chức năng và vai trò của polyphenol và carotenoid. • Ảnh hưởng của cấu trúc và thành phần thực phẩm lên khả năng tiêu hóa và hấp vitamin và chất khoáng Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng		
	B. Các nội dung tự học ở nhà: chuẩn bị bài thuyết trình theo nhóm		
7	Chương 7: Nutritional genomics		
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung <ul style="list-style-type: none"> • Nutrition genomics và nutrition genetics • Các kết quả và xu hướng nghiên cứu • Ứng dụng trong phòng và điều trị các bệnh nguy hiểm. Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng		
	B. Các nội dung tự học ở nhà: chuẩn bị bài		

	thuyết trình theo nhóm		
8	Chương 8: Dinh dưỡng và bệnh mãn tính		
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung <ul style="list-style-type: none"> • Ảnh hưởng của dinh dưỡng trong việc gây ra các bệnh mãn tính. • Dinh dưỡng hỗ trợ điều trị bệnh mãn tính Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng		
	B. Các nội dung tự học ở nhà: chuẩn bị bài thuyết trình theo nhóm		
9	Chương 9: Nước và Ôn tập		
	A. Các nội dung giảng dạy trên lớp: – Nội dung <ul style="list-style-type: none"> • Nước trong cơ thể • Ôn tập Phương pháp giảng dạy: Thuyết giảng		
	B. Các nội dung tự học ở nhà: chuẩn bị bài thuyết trình theo nhóm		

Chú thích: a: số tiết lý thuyết; b: số tiết bài tập, c: số tiết tự học

Tài liệu học tập

1. Sách, giáo trình, tài liệu chính:

Charis Galanakis, 2017, Nutraceutical and Functional Food Components, Elsevier, ISBN 978 – 0- 12 – 805257 - 0

2. Sách, tài liệu tham khảo:

David A Bender. 2002. *Introduction to Nutrition and Metabolism.* 3rd Edition. Taylors & Francis, London.

Martin Eastwood. 2003. *Principles of Human Nutrition.* Second Edition. Blackwell Science Ltd, Oxford, UK.

VIII. Nhiệm vụ người học

1. Dự lớp: 100%
2. Bài tập: chuẩn bị ở nhà, thảo luận tại lớp, trình bày trước lớp

3. Chuẩn bị nội dung ở nhà: các bài tập được giao

4. Khác (nếu có):

IX. Phương pháp đánh giá học phần

1. Thang điểm đánh giá: 10.

2. Hình thức và kế hoạch đánh giá:

STT	HÌNH THỨC	NỘI DUNG	THỜI ĐIỂM	CÔNG CỤ	TỶ LỆ (%)
1.	Tham dự lớp (Quá trình)				
	Hình thức 01				
	Hình thức 02				
	...				
2.	Báo cáo chuyên đề/tiểu luận				
	Làm thuyết trình theo nhóm	Chương 3, 4, 5	Tiết 24-30	Nội dung, hình thức trình bày, cách giải thích kết quả mà sinh viên đọc được từ chủ đề cụ thể	40%
	Hình thức 02				
	...				
3.	Thi cuối kỳ				
	Hình thức	Thi tự luận	Toàn bộ chương trình	- Trình bày lại các nội dung đã được học. - Giải quyết câu hỏi tình huống	60%
...					

❖ Ghi chú:

X. Ngày phê duyệt

.....

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

TRƯỞNG KHOA/BAN CHUYÊN MÔN

(Ký và ghi rõ họ tên)

(Ký và ghi rõ họ tên)

TS. Giang Thúy Minh