

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Tên học phần: Dinh dưỡng Cộng đồng (Community Nutrition)

- Mã số học phần: NN682
- Số tín chỉ học phần: 2 tín chỉ
- Số tiết học phần: 30 tiết lý thuyết và 60 tiết tự học.

2. Đơn vị phụ trách học phần:

- Bộ môn : Công nghệ Thực phẩm
- Khoa: Nông nghiệp

3. Điều kiện tiên quyết:

- Điều kiện tiên quyết: không
- Điều kiện song hành: không

4. Mục tiêu của học phần:

Mục tiêu	Nội dung mục tiêu	CĐR CTĐT
4.1	Cung cấp kiến thức trong việc xác định cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng, đo năng lượng tiêu hao bằng các phương pháp khác nhau và xác định nhu cầu năng lượng. Cung cấp kiến thức cơ bản về cấu trúc, đặc tính, giá trị sinh lý, cơ chế hấp thu và sử dụng của các chất dinh dưỡng sinh năng lượng (protein, lipid, carbohydrate) và các chất dinh dưỡng không sinh năng lượng (vitamin, chất khoáng) trong cơ thể. Cung cấp kiến thức về mối quan hệ giữa dinh dưỡng và ảnh hưởng của việc thừa hoặc thiếu dinh dưỡng đối với sức khỏe con người. Hiểu rõ triết lý âm dương là nguyên lý điều phối mọi mặt của cuộc sống, rõ rệt nhất là lĩnh vực ẩm thực và dinh dưỡng. Các quy luật của triết lý âm dương và vai trò của nó trong dinh dưỡng. Cung cấp khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm, các mối nguy và các bệnh có thể xảy ra do ngộ độc thực phẩm. Phương pháp phòng tránh ngộ độc cũng được đề cập.	6.1.2a, 6.1.3b
4.2	Xác định được nhu cầu năng lượng hằng ngày của con người thông qua các chuyển hóa cơ bản, cân nặng, tình trạng sinh lý, khí hậu và vóc dáng, hoạt động thể lực... Học viên có thể áp dụng thực hành các tiêu chuẩn dinh dưỡng trên cơ sở cân đối, đầy đủ và đồng thời xây dựng thực đơn ăn uống hợp lý và hỗ trợ sức khỏe (ở từng giai đoạn tăng trưởng và đối tượng khác nhau).	6.2.1a, 6.2.2a, 6.2.2.b
4.3	Khả năng tìm kiếm thông tin và tiếp tục học tập, nghiên cứu các phương pháp mới, tiến bộ trong và ngoài nước về các vấn đề có	6.3

Mục tiêu	Nội dung mục tiêu	CĐR CTĐT
	liên quan đến dinh dưỡng và sức khỏe. Có kỹ năng làm việc nhóm và thuyết trình	
4.4	Học viên có thái độ tích cực, ham học hỏi, biết lắng nghe thông qua phần trình bày của bản thân và sự phản hồi của mọi người xung quanh. Có biểu hiện hứng thú và năng nổ trong các hoạt động nhóm, tự tin nêu ý kiến và phản biện chính kiến của mình bằng kiến thức đã học. Có ý thức chủ động, tự giác và tinh thần trách nhiệm trong tập thể thông qua quá trình tham gia các bài tập nhóm, bài báo cáo. Có tinh thần kỷ luật cao, tính chuyên cần trong học tập, tham gia lớp học đúng giờ và hoàn thành tốt nhiệm vụ được giao.	6.3

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
	Kiến thức		
CO1	Có các hiểu biết cơ bản về nhu cầu dinh dưỡng của cơ thể, giá trị dinh dưỡng của các nhóm thức ăn nhằm biết cách lựa chọn và ăn uống phù hợp với nhu cầu trong từng điều kiện và giai đoạn tăng trưởng và phát triển.	4.1	6.1.2a, 6.1.3b
CO2	Xác lập mối quan hệ tương hỗ giữa các thành phần dinh dưỡng cùng với tính cân đối về giá trị dinh dưỡng và năng lượng của khẩu phần, áp dụng thực hành các tiêu chuẩn dinh dưỡng và xây dựng cơ cấu bữa ăn hợp lý (trên cơ sở nêu ra lợi ích của các nhóm thực phẩm khác nhau). Nắm bắt và hiểu biết về sự thay đổi của các thành phần dinh dưỡng trong quá trình chế biến (từ chế độ ăn uống đa dạng) trong cơ thể người	4.1	6.1.2a, 6.1.3b
	Kỹ năng		
CO3	Tính toán được nhu cầu năng lượng cho từng đối tượng khác nhau dựa trên các phương pháp đã được cung cấp	4.2	6.2.1a, 6.2.2a, 6.2.2.b
CO4	Xây dựng và thiết kế chế độ ăn uống cân đối, hợp lý và đầy đủ	4.2	6.2.1a, 6.2.2a, 6.2.2.b
CO5	Khả năng làm việc nhóm và kỹ năng thuyết trình và xử lý tình huống	4.3	6.2.1a, 6.2.2a, 6.2.2.b
	Thái độ/Mức độ tự chủ và trách nhiệm		
CO6	Ý thức trách nhiệm sức khỏe bản thân và cộng đồng	4.4	6.3
CO7	Có ý thức chủ động, tự giác và tinh thần trách nhiệm	4.4	6.3

CĐR HP	Nội dung chuẩn đầu ra	Mục tiêu	CĐR CTĐT
	trong tập thể thông qua quá trình tham gia các bài tập nhóm, bài báo cáo		

6. Mô tả tóm tắt nội dung học phần:

Học phần này thuộc khối kiến thức chuyên ngành sẽ giảng dạy cho học viên các nội dung về:

- Chương I. Cấu trúc của cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng
- Chương II. Dinh dưỡng cân đối và hợp lý
- Chương III. Quá trình tiêu hóa và hấp thu trong cơ thể người
- Chương IV. Thực phẩm và nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng khác nhau
- Chương V. Các bệnh liên quan đến dinh dưỡng
- Chương VI. Âm dương trong dinh dưỡng và mối liên hệ với sức khỏe
- Chương VII. Ngộ độc thực phẩm - Các vấn đề liên quan đến dinh dưỡng người.

7. Cấu trúc nội dung học phần:

7.1. Lý thuyết

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
Chương 1.	Cấu trúc của cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng 1.1. Cấu trúc cơ thể người 1.2. Nhu cầu dinh dưỡng 1.3. Nhu cầu năng lượng 1.4. Cân bằng năng lượng 1.5. Dự trữ năng lượng 1.6. An ninh thực phẩm	4	CO1, CO2
Chương 2.	Dinh dưỡng cân đối và hợp lý 2.1. Mối quan hệ tương hỗ giữa các dinh dưỡng trong cơ thể 2.2. Quan niệm về tính cân đối của khẩu phần 2.3. Tiêu chuẩn dinh dưỡng 2.4. Áp dụng thực hành các tiêu chuẩn dinh dưỡng	3	CO1, CO2
Chương 3.	Quá trình tiêu hóa và hấp thu trong cơ thể người 3.1 Cấu tạo và chức năng của các cơ quan trong hệ thống tiêu hóa 3.2 Điều tiết quá trình tiêu hóa 3.3 Một số bệnh lý đường tiêu hóa	4	CO1, CO2
Chương 4.	Thực phẩm và nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng khác nhau 4.1 Dinh dưỡng cho trẻ em 4.2. Dinh dưỡng cho các đối tượng lao động (công nhân và nông dân) 4.3. Dinh dưỡng cho người lao động trí óc 4.4 Dinh dưỡng ở tuổi già	3	CO1, CO2, CO3, CO4
Chương 5.	Các bệnh liên quan đến dinh dưỡng 5.1. Các bệnh thiếu dinh dưỡng có ý nghĩa sức	3	CO1, CO2, CO3, CO4

	khoẻ cộng đồng 5.2. Dinh dưỡng trong một số bệnh mạn tính		
Chương 6.	Âm dương trong dinh dưỡng và mối liên hệ với sức khỏe 6.1. Tổng quan 6.2. Đặc điểm chung của ẩm thực Việt Nam 6.3 Âm dương trong dinh dưỡng 6.4. Triết lý âm dương ngũ hành trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt Nam 6.5. Bệnh tật và sức khỏe	3	CO1, CO2, CO3, CO4
Chương 7.	Ngộ độc thực phẩm - Các vấn đề liên quan đến dinh dưỡng người 7.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm 7.2. Ngộ độc thực phẩm 7.3. Cần lưu ý đối với một số loại thức ăn 7.4. Các bệnh ngộ độc thực phẩm liên quan đến dinh dưỡng người.	2	CO1, CO2, CO3, CO4

7.2. Thực hành

	Nội dung	Số tiết	CĐR HP
Xử lý tình huống	Báo cáo, xử lý tình huống.	4	Tất cả các CĐR HP
Bài 1.	Tính toán nhu cầu năng lượng của con người dựa vào hoạt động thể lực, cân nặng, các chuyển hóa cơ bản, tình trạng sinh lý, khí hậu và vóc dáng...	2	CO4, CO5, CO6, CO7
Bài 2.	Xây dựng thực đơn theo nguyên tắc phân chia năng lượng bữa ăn và yêu cầu về dinh dưỡng cân đối cho từng đối tượng khác nhau.	2	CO4, CO5, CO6, CO7

8. Phương pháp giảng dạy:

- Giảng viên chuẩn bị bài giảng bằng các hình thức: file PPT, video..
- Trong giờ học giảng viên chủ động đưa ra các câu hỏi và vấn đề hoặc tình huống liên quan đến học phần và thực tiễn cuộc sống.
- Bố trí và sắp xếp thời gian dạy lý thuyết, bài tập và báo cáo chuyên đề cho học viên phù hợp.
- Giảng viên cung cấp tất cả thông tin, tài liệu học tập liên quan đến bài giảng lên Trung tâm học liệu của Trường.

9. Nhiệm vụ của học viên:

Học viên phải thực hiện các nhiệm vụ như sau:

- Tham dự tối thiểu 80% số tiết học lý thuyết.
- Tham gia đầy đủ 100% số tiết xử lý tình huống và giờ bài tập.
- Thực hiện đầy đủ các bài tập nhóm và được đánh giá kết quả thực hiện.
- Tham dự kiểm tra giữa học kỳ.

- Tham dự thi kết thúc học phần.
- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học, thảo luận vấn đề theo nhóm.
- Chuẩn bị bài học trước khi đến lớp.
- Tham khảo thêm sách, tạp chí hay các tài liệu chuyên ngành có liên quan.

10. Đánh giá kết quả học tập của học viên:

10.1. Cách đánh giá

Học viên được đánh giá tích lũy học phần như sau:

TT	Điểm thành phần	Quy định	Trọng số	Mục tiêu
1	Điểm chuyên cần	Số tiết tham dự học/tổng số tiết	5%	Tất cả các CDR HP
2	Điểm bài tập	Số bài tập đã làm	10%	Tất cả các CDR HP
3	Điểm bài tập nhóm	- Báo cáo - Được nhóm xác nhận có tham gia.	15%	Tất cả các CDR HP
4	Điểm kiểm tra giữa kỳ	- Thi viết/trắc nghiệm (30-60 phút).	10%	Tất cả các CDR HP
5	Điểm thi kết thúc học phần	- Thi viết/trắc nghiệm (60-90 phút). - Tham dự đủ 80% tiết lý thuyết và 100% giờ thực hành. - Bắt buộc dự thi	60%	Tất cả các CDR HP

10.2. Cách tính điểm

- Điểm đánh giá thành phần và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến một chữ số thập phân.
- Điểm học phần là tổng điểm của tất cả các điểm đánh giá thành phần của học phần nhân với trọng số tương ứng. Điểm học phần theo thang điểm 10 làm tròn đến một chữ số thập phân, sau đó được quy đổi sang điểm chữ và điểm số theo thang điểm 4 theo quy định về công tác học vụ của Trường.

11. Tài liệu học tập:

Thông tin về tài liệu	Số đăng ký cá biệt
[1]. Giáo trình dinh dưỡng người / Nguyễn Minh Thủy (Biên soạn).- Cần Thơ: Trường Đại học Cần Thơ, 2005.- 128 tr. ; minh họa, 27 cm (Tủ sách Đại học Cần Thơ).- 613.2/ Th523	NN.007501 NN.007504 MOL.042087
[2] Food chemistry / H. D. Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle ; Translation from the fifth German ed. by M. M. Burghagen ... [et al.].- 3rd ed..- Berlin, Germany: Springer-Verlag, 2004.- 1070 p., 26 cm, 3540408177.- 664.07/ B431	NN.004101

[3] Modern nutrition in health and disease: Vol.1.- 8th.- Philadelphia: Lea and Febiger, 1994, 923p., 0 8121 1485 X.- 613.2/ M689/T1	MON.009804
[4] Food and nutrition Creating a well food world / FAO.- 1st.- Rome: FAO, 1990, 23p..- 338.19/ F686	FAO.001026
[5] Food, people and nutrition / Eleanor F Eckstein.- 1st.- Connecticut: AVI, 1980, 624p., 0 87055 355 0.- 641.1/ E19	NN.004011
[6] Food and Nutrition Strategies in National Development.- Switzerland: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 1976, 64p..- 341.765/ F686	CNTP81
[7] Nutrition and cardiovascular diseases / F Fidanza, J C Somogyi.- Roma: Morgagni Edizioni Scientifiche, 363p..- 616.12/ F449	CNTP143
[8] A Biochemical Approach to Nutrition / R A Freedland, S Briggs.- London: Chapman and Hall, 1977, 63p., 0 412 13040 8.- 612.3/ F853	CNTP383
[9] Protein - energy requirements of developing countries Evaluation of new data.- Tokyo: The united nations University, 1981, 268p., 92 808 0295 X.- 612.3/ P964	MON.013013
[10] Advances in protein chemistry: T23.- 1st.- New York: Academic, 1968, 457p..- 547.54/ A244/T23	SP.009790
[11] Active oxygens, lipid peroxides and antioxidants / Kunio Yagi.- 1st.- Tokyo: Japan Scientific Societies Press, 1993.- 372p., 23cm.- 616.3997/ Y11	NN.009202
[12] Essentials of carbohydrate chemistry and biochemistry / Thisbe K. Lindhorst.- 3rd, rev. and updated ed..- Weinheim: Wiley-VCH, 2007.- xiii, 317 p. ; ill., 24 cm., 9783527315284.- 547.78/ L746	KH.001264
[13] Effect of dietary carbohydrate levels on growth, feed conversion efficiencies and body composition of nile tilapia / Verapong Vuthiphandchai.- Bangkok, Thailand: Asian Institute of Technology, 1986.- 68 p., 29 cm.- 639.3774/ V986	TS.002832
[14] Handbook of carbohydrate engineering / Kevin J. Yareman.- Boca Raton, FL.: Taylor & Francis, 2005.- 904 p., 25 cm, 1574444727.- 660.63/ H236	NN.004064
[15] Enriching lives : overcoming vitamin and mineral malnutrition in developing countries.- Washington: World Bank, 1994.- xii, 73 p, 23 cm (Development in practice).- 363.8/ E56	NN.005636

12. Hướng dẫn học viên tự học:

Tuần	Nội dung	Lý thuyết (tiết)	Bài tập (tiết)	Nhiệm vụ của học viên

1+2	Chương 1. Cấu trúc của cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng 1.1. Cấu trúc cơ thể người 1.2. Nhu cầu dinh dưỡng 1.3. Nhu cầu năng lượng 1.4. Cân bằng năng lượng 1.5. Dự trữ năng lượng 1.6. An ninh thực phẩm	4	0	- Nghiên cứu trước: + Tài liệu [1]: nội dung Chương 1. + Tìm hiểu tài liệu [2], [4], [5]
3+4	Chương 2. Dinh dưỡng cân đối và hợp lý 2.1. Mối quan hệ tương hỗ giữa các dinh dưỡng trong cơ thể 2.2. Quan niệm về tính cân đối của khẩu phần 2.3. Tiêu chuẩn dinh dưỡng 2.4. Áp dụng thực hành các tiêu chuẩn dinh dưỡng	3	0	- Xem lại nội dung Chương 1 - Nghiên cứu trước: + Tài liệu [1]: nội dung Chương 2. + Tìm hiểu tài liệu [1], [2], [4]
5+6	Chương 3. Quá trình tiêu hóa và hấp thu trong cơ thể người 3.1 Cấu tạo và chức năng của các cơ quan trong hệ thống tiêu hóa 3.2 Điều tiết quá trình tiêu hóa 3.3 Một số bệnh lý đường tiêu hóa	4	0	- Xem lại nội dung Chương 2. - Tìm hiểu tài liệu [4], [5]
7+8	Chương 4. Thực phẩm và nhu cầu dinh dưỡng cho các đối tượng khác nhau 4.1 Dinh dưỡng cho trẻ em 4.2. Dinh dưỡng cho các đối tượng lao động (công nhân và nông dân) 4.3. Dinh dưỡng cho người lao động trí óc 4.4 Dinh dưỡng ở tuổi già	3	0	- Xem lại nội dung Chương 1 và 2. - Nghiên cứu trước: + Tài liệu [1]: nội dung Chương 3. + Tìm hiểu tài liệu [1], [2], [3], [4]
9+10	Chương 5. Các bệnh liên quan đến dinh dưỡng 5.1. Các bệnh thiếu dinh dưỡng có ý nghĩa sức khoẻ cộng đồng 5.2. Dinh dưỡng trong một số bệnh mạn tính	3	0	- Xem lại nội dung Chương 3. - Nghiên cứu trước: + Tài liệu [1]: nội dung Chương 4. + Tìm hiểu tài liệu [4]
11	Chương 6. Âm dương trong dinh dưỡng và mối liên hệ với sức khỏe 6.1. Tổng quan 6.2. Đặc điểm chung của âm thực Việt Nam 6.3 Âm dương trong dinh dưỡng 6.4. Triết lý âm dương ngũ hành trong nghệ thuật âm thực của người Việt Nam 6.5. Bệnh tật và sức khỏe	3	0	- Xem lại nội dung Chương 4. - Nghiên cứu trước: + Tài liệu [1]: nội dung Chương 5. + Tìm hiểu tài liệu [2], [3]].
12	Chương 7. Ngộ độc thực phẩm - - Các vấn đề liên quan đến dinh dưỡng người 7.1. Vệ sinh an toàn thực phẩm 7.2. Ngộ độc thực phẩm 7.3. Cân lưu ý đối với một số loại thức ăn. 7.4. Ngộ độc thực phẩm liên quan đến dinh dưỡng người.	2		- Xem lại nội dung Chương 6. - Nghiên cứu trước: + Tài liệu [1]: nội dung Chương 5. + Tìm hiểu tài liệu [2], [3]].
13+14	Báo cáo, xử lý tình huống	0	8	Thành lập nhóm, thảo luận và nghiên cứu về tình huống được giao. Tập hợp tài liệu và ý kiến của các thành

				viên. Viết báo cáo và chuẩn bị thuyết trình bằng Powerpoint.
15	Thi cuối kỳ			Tổng kết tất cả nội dung đã học và nghiên cứu.

Cần Thơ, ngày 27 tháng 10 năm 2020

TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA



Lò Văn Vàng

GIẢNG VIÊN BIÊN SOẠN

PGS. TS. Nguyễn Minh Thủy