

ĐỀ CƯƠNG MÔN HỌC

I. Thông tin tổng quát

- Tên môn học tiếng Việt: Dinh Dưỡng Người - Mã môn học: BIOT3224
- Tên môn học tiếng Anh: Human Nutrition
- Thuộc khối kiến thức/kỹ năng
 - Giáo dục đại cương Kiến thức chuyên ngành
 - Kiến thức cơ sở Kiến thức bổ trợ
 - Kiến thức ngành Đồ án/Khóa luận tốt nghiệp
- Số tín chỉ

Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Số tiết chỉ tự học
2	2	0	60

5. Phụ trách môn học

- Phụ trách: K. Công Nghệ Sinh Học/ Bộ Môn CNSH Thực phẩm
- Giảng viên: Tạ Đăng Khoa – Khoa Công Nghệ Sinh Học
- Địa chỉ email liên hệ: khoa.td@ou.edu.vn
- Phòng làm việc: P. 602, 35-37 Hồ Hảo Hớn, Phường Cô Giang, Quận

1, TpHCM

II. Thông tin về môn học

1. Mô tả môn học

Môn học dinh dưỡng người là môn học thuộc kiến thức chuyên ngành, cung cấp cho sinh viên các kiến thức nền tảng về dinh dưỡng học và sức khỏe ứng dụng. Qua đó giúp sinh viên áp dụng kiến thức trong việc xác định cấu trúc cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng, xác lập mối quan hệ tương hỗ giữa các thành phần dinh dưỡng trong thực phẩm cùng tính cân đối về giá trị dinh dưỡng và năng lượng khẩu phần ăn của con người. Đồng thời môn học này nhằm rèn luyện các kỹ năng tư vấn, xây dựng khẩu phần ăn trên các đối tượng khác nhau giúp vận dụng kiến thức vào đời sống thực tế.

2. Môn học điều kiện

STT	Môn học điều kiện	Mã môn học
1.	Môn tiên quyết	
2.	Môn học trước	

	Sinh Hóa Học	Click here to enter text.
	Hóa sinh thực phẩm	
	An toàn vệ sinh thực phẩm	
3.	Môn học song hành	
	Thực phẩm chức năng	

2. Mục tiêu môn học

Môn học rèn luyện cho người học những kiến thức, kỹ năng cũng như các thái độ như sau:

Mục tiêu môn học	Mô tả	CĐR CTĐT phân bổ cho môn học
CO1	Các kiến thức cơ bản về cấu trúc, đặc tính, giá trị sinh lý, cơ chế hấp thu và sử dụng các chất dinh dưỡng trong cơ thể... Các kiến thức về tính cân đối trong khẩu phần ăn, dinh dưỡng hợp lý và vệ sinh an toàn thực phẩm.	PLO5c.2.
CO2	Các kiến thức thiết kế khẩu phần ăn hợp lý dựa trên tính cá nhân hóa, giải quyết câu hỏi tình huống về tính cân đối và hợp lý trong khẩu phần ăn dinh dưỡng.	PLO5c.2. PLO7.1. PLO7.2, PLO10.4 PLO11.1 PLO11.2
CO3	Kỹ năng nhận thức và áp dụng các vấn đề giải quyết liên quan khẩu phần ăn, nhu cầu dinh dưỡng của các đối tượng khác nhau trong môn học	PLO7.1 PLO7.2 PLO11.1 PLO11.2, PLO13.2

3. Chuẩn đầu ra (CĐR) môn học

Học xong môn học này, sinh viên làm được (đạt được):

Mục tiêu môn học	CĐR môn học (CLO)	Mô tả CĐR
CO1	CLO1.1	Định nghĩa, giải thích được các khái niệm, các kiến thức cơ bản về cấu trúc, đặc tính, giá trị sinh lý, cơ chế hấp thu và sử dụng các chất dinh dưỡng trong cơ thể...

Mục tiêu môn học	CĐR môn học (CLO)	Mô tả CĐR
	CLO1.2	Áp dụng được các khái niệm, nguyên lý, tính cân đối trong khẩu phần ăn, dinh dưỡng hợp lý và vệ sinh an toàn thực phẩm.
CO2	CLO2.1	Áp dụng kiến thức trong môn học để thiết kế một khẩu phần ăn cân đối cho một đối tượng cụ thể
	CLO2.2	Phân tích được câu hỏi tình huống về tính cân đối và hợp lý trong khẩu phần ăn dinh dưỡng của các đối tượng khác nhau và hoàn thành bài tập môn học theo nhóm
CO3	CLO3.1	Thể hiện được kỹ năng tư duy phản biện, nhận dạng và giải quyết các bài tập, liên quan đến an toàn vệ sinh thực phẩm.
	CLO3.2	Phối hợp đưa ra các quan điểm của chính mình về nội dung liên quan bài báo cáo
	CLO3.3	Tham gia vào giải quyết các vấn đề liên quan đến công việc và nhiệm vụ được giao một cách độc lập, tích cực và linh hoạt. Tổ chức làm việc theo nhóm

Ma trận tích hợp giữa chuẩn đầu ra của môn học và chuẩn đầu ra của chương trình đào tạo

CLOs	PLO 1	PLO 2	PLO 3	PLO 4	PL 05	PLO 6	PLO 7	PLO 8	PLO 9	PLO10	PL 011	PL 012	PLO13
1.1					x								
1.2					x								
2.1					x		x			x	x		
2.2					x		x			x	x		
3.1							x				x		x
3.2							x				x		x
3.3							x				x		x

4. Học liệu

a. Giáo trình

1. Whitney Ellie, Rolfes Sharon Rady. *Understanding nutrition*, Wadsworth Cengage Learning, 2005.

2. Tài liệu lưu hành nội bộ: Dinh Dưỡng Cộng Đồng 2015

b. Tài liệu tham khảo (liệt kê tối đa 3 tài liệu tham khảo)

5. Đánh giá môn học

Thành phần đánh giá	Bài đánh giá	Thời điểm	CĐR môn học	Tỷ lệ %
(1)	(2)	(3)	(4)	
A1. Đánh giá quá trình	Kiểm tra tự luận A.1.1	Kết thúc Chương 1, 2, 3	CLO1.1 CLO1.2 CLO2.1 CLO2.2 CLO3.1	10%
	Kiểm tra tự luận A1.2	Kết thúc Chương 4, 5	CLO1.1 CLO1.2 CLO2.1 CLO2.2 CLO3.1	10%
A2. Đánh giá giữa kỳ	Báo cáo seminar / kiểm tra tự luận A.2.1	Kết thúc lý thuyết	CLO1.1 CLO1.2 CLO2.1 CLO2.2 CLO3.1 CLO3.2 CLO3.3	20%
A3. Đánh giá cuối kỳ	Kiểm tra trắc nghiệm A.3.1	Thi cuối kỳ	CLO1.1 CLO1.2 CLO2.1 CLO2.2 CLO3.1	60%
Tổng cộng				100%

6. Kế hoạch giảng dạy (*Các nội dung giảng dạy theo buổi học, thể hiện sự tương quan với các CĐR môn học, các hoạt động dạy và học (ở lớp, ở nhà) và các bài đánh giá của môn học*)

Tuần/buổi học	Nội dung	CĐR môn học	Hoạt động dạy và học	Bài đánh giá	Tài liệu chính và tài liệu tham khảo
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
PHẦN LÝ THUYẾT					
1	Chương 1: Khái niệm về Dinh Dưỡng 1.1. Định	CLO1.1 CLO1.2 CLO3.1	Giảng viên: +Thuyết trình Sinh viên: + Học ở lớp: 4.5 tiết	A.1.1 A.2.1 A.3.1	[1,2]

Tuần/buổi học	Nội dung	CĐR môn học	Hoạt động dạy và học	Bài đánh giá	Tài liệu chính và tài liệu tham khảo
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
	<p>nghĩa về dinh dưỡng</p> <p>1.2. Sự phát triển dinh dưỡng học tại Việt Nam</p> <p>1.3. Dinh dưỡng và con người</p>		+ Tự học ở nhà hay trên LMS: 9 tiết		
2	<p>Chương 2: Các chất dinh dưỡng trong các loại lương thực, thực phẩm</p> <p>2.1 Protein, glucid, lipid vitamin, chất khoáng...</p> <p>2.2 Vai trò và giá trị của chúng trong dinh dưỡng người</p> <p>2.3 Khả năng hấp thu và nhu cầu của các chất dinh dưỡng</p>	<p>CLO1.1</p> <p>CLO1.2</p> <p>CLO3.1</p>	<p>Giảng viên:</p> <p>+Thuyết trình</p> <p>Sinh viên:</p> <p>+ Học ở lớp: 4.5 tiết</p> <p>+ Tự học ở nhà hay trên LMS: 9 tiết</p>	<p>A.1.1</p> <p>A.2.1</p> <p>A.3.1</p>	[1, 2]
3	<p>Chương 3: Khái niệm về dinh dưỡng cân đối</p> <p>3.1. Mối quan hệ tương hỗ giữa các</p>	<p>CLO1.1</p> <p>CLO1.2</p> <p>CLO2.1</p> <p>CLO2.2</p> <p>CLO3.1</p>	<p>Giảng viên:</p> <p>+Thuyết trình</p> <p>Sinh viên:</p> <p>+ Học ở lớp: 9 tiết</p> <p>+ Tự học ở nhà hay trên LMS: 18 tiết</p>	<p>A.1.2</p> <p>A.2.1</p> <p>A.2.2</p> <p>A.3.1</p>	[1,2]

Tuần/buổi học	Nội dung	CĐR môn học	Hoạt động dạy và học	Bài đánh giá	Tài liệu chính và tài liệu tham khảo
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
	chất dinh dưỡng 3.2. Quan niệm về tính cân đối của khẩu phần 3.3. Áp dụng thực hành các tiêu chuẩn dinh dưỡng				
4	Chương 4: Thực phẩm và nhu cầu dinh dưỡng của các đối tượng khác nhau 4.1. Trẻ em, thanh thiếu niên. 4.2. Người trưởng thành, người cao tuổi 4.3. Phụ nữ có thai và cho con bú.	CLO1.1 CLO1.2 CLO2.1 CLO2.2 CLO3.1	Giảng viên: +Thuyết trình Sinh viên: + Học ở lớp: 4.5 tiết + Tự học ở nhà hay trên LMS: 9 tiết	A.1.2 A.2.1 A.3.1	[1,2]
5	Chương 5: Dinh dưỡng bệnh tật và sức khỏe. 5.1 Vai trò của dinh dưỡng trong một số bệnh mãn tính 5.2 Các dạng rối loạn dinh dưỡng thường gặp	CLO1.1 CLO1.2 CLO2.1 CLO2.2 CLO3.1	Giảng viên: +Thuyết trình Sinh viên: + Học ở lớp: 4.5 tiết + Tự học ở nhà hay trên LMS: 9 tiết	A.1.2 A.2.1 A.3.1	[1,2]

Tuần/buổi học	Nội dung	CĐR môn học	Hoạt động dạy và học	Bài đánh giá	Tài liệu chính và tài liệu tham khảo
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
6	Tổng kết môn học - Báo cáo tiểu luận - Ôn tập	CLO1.1 CLO1.2 CLO2.1 CLO2.2 CLO3.1 CLO3.2 CLO3.3	Giảng viên: +Thuyết trình Sinh viên: + Học ở lớp: 4.5 tiết (Thuyết trình + Thảo luận) + Tự học ở nhà hay trên LMS: 9 tiết	A.1.2 A.2.1 A.3.1	[1,2]
7	Tổng kết môn học - Báo cáo tiểu luận - Ôn tập (Tiếp theo)	CLO1.1 CLO1.2 CLO2.1 CLO2.2 CLO3.1 CLO3.2 CLO3.3	Giảng viên: +Thuyết trình Sinh viên: + Học ở lớp: 4.5 tiết (Thuyết trình + Thảo luận) + Tự học ở nhà hay trên LMS: 9 tiết	A.1.2 A.2.1 A.3.1	[1,2]

8. Quy định của môn học

- Quy định về nộp bài tập, bài kiểm tra: Sinh viên nộp bài tập được giao đúng hạn và có mặt đúng giờ quy định để làm bài kiểm tra.
- Quy định về chuyên cần: Cá nhân sinh viên và các nhóm cần hoàn thành ít nhất 80% bài tập được giao để đạt được điểm đánh giá quá trình
- Quy định về vắng quá hai buổi học trên lớp sẽ không được tham gia thi cuối học kỳ.
- Nội quy lớp học: Sinh viên cần tuân theo nội quy của Trường Đại học Mở Thành phố Hồ Chí Minh.

TRƯỜNG KHOA
(Ký và ghi rõ họ tên)

Giảng viên biên soạn

Click or tap here to enter text.

Tạ Đăng Khoa