

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC ĐÀ LẠT



ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

DINH DƯỠNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

(NUTRITION AND FOOD SAFETY)

Lâm Đồng - 2020

MỤC LỤC

1. THÔNG TIN CHUNG VỀ HỌC PHẦN	3
2. MỤC TIÊU/CĐR CỦA HỌC PHẦN.....	3
3. TÓM TẮT NỘI DUNG HỌC PHẦN	6
4. YÊU CẦU ĐỐI VỚI NGƯỜI DẠY VÀ NGƯỜI HỌC	6
5. NỘI DUNG CHI TIẾT HỌC PHẦN.....	9
6. TÀI LIỆU HỌC TẬP	12
7. PHƯƠNG PHÁP, HÌNH THỨC KIỂM TRA - ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP HỌC PHẦN.....	12
8. TIẾN TRÌNH HỌC TẬP.....	15
9. XÂY DỰNG MATRIX, MAPPING ĐỀ THEO DÕI TÍNH NHẤT QUÁN VỚI CHUẨN ĐẦU RA.....	16
10. THÔNG TIN VỀ GIẢNG VIÊN XÂY DỰNG ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN	18

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN DINH DƯỠNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. THÔNG TIN CHUNG VỀ HỌC PHẦN

1.1. Mã số học phần: 20CS3106

Tên học phần: *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*

1.2. Số tín chỉ: 3 (2 LT-1TH)

1.3. Thuộc chương trình đào tạo trình độ: Đại học, hình thức đào tạo: chính quy

1.4. Loại học phần (bắt buộc, tự chọn): Tự chọn

1.5. Điều kiện tiên quyết:

* Sinh viên phải học những học phần sau:

- Công nghệ chế biến thực phẩm
- Hóa thực phẩm ứng dụng (không bắt buộc)
- Vi sinh vật học

* Những yêu cầu khác:

- SV phải có kỹ năng làm việc trong phòng thí nghiệm
- SV phải có kỹ năng tra cứu dữ liệu trên Internet

1.6. Giờ tín chỉ đối với các hoạt động:

- Lý thuyết : 30 tiết
- Thực hành : 30 tiết
- Tự học : 8 tiết

2. MỤC TIÊU/CĐR CỦA HỌC PHẦN

2.1. Mục tiêu của học phần

Mục tiêu	Mô tả	CDR của CTĐT	TĐNL mong muốn
KIẾN THỨC VÀ LẬP LUẬN NGÀNH			
MT1	Mô tả những kiến thức cơ bản về dinh dưỡng đối với con người	1.4.1	2
MT2	Mô tả những kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm	1.4.1	2
MT3	Phân biệt được các vấn đề dinh dưỡng trong cộng đồng	1.4.1	3
MT4	Vận dụng và đánh giá được tình trạng dinh dưỡng cùng như mức tác động của mỗi nguy an toàn thực phẩm	1.4.1	4
MT5	Vận dụng và thiết lập được khẩu phần ăn hợp lý, các biện pháp nâng cao an toàn thực phẩm	1.4.1	4
KỸ NĂNG			
Kỹ năng và phẩm chất cá nhân, nghề nghiệp			
MT6	Thiết lập kỹ năng đánh giá mỗi nguy an toàn thực phẩm	2.1.8 4.1.7	2
Kỹ năng mềm			
MT7	Theo dõi và chăm sóc được bệnh nhân liên quan các vấn đề do dinh dưỡng và bị ngộ độc thực phẩm	2.1.8 2.3.3 4.3.2	4
THÁI ĐỘ			
MT8	Nâng cao thái độ của cá nhân và cộng đồng khi sản xuất, phân phối, chế biến và sử dụng thực phẩm	2.5.1 2.5.2 4.1.1	3

2.2. Chuẩn đầu ra học phần

Mục tiêu môn học (MT)	Chuẩn đầu ra (CDR)	Mô tả CDR	Chỉ định I, T, U
MT1	CDR1	Trình bày được vai trò, ý nghĩa, thành phần và mối liên hệ của dinh dưỡng đến bệnh tật và sức khỏe cộng đồng	I
	CDR2	Trình bày được giá trị dinh dưỡng của từng nhóm thực phẩm và các nguyên tắc trong chăm sóc dinh dưỡng cho các đối tượng cụ thể của cộng đồng	T

MT2	CĐR3	Trình bày khái niệm an toàn thực phẩm và ngộ độc thực phẩm	T
	CĐR4	Trình bày các mối nguy an toàn thực phẩm, yếu tố nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm	T
MT3	CĐR5	Phân biệt được các chất sinh năng lượng và không sinh năng lượng có vai trò và tác động thế nào tới sức khỏe cộng đồng	T
	CĐR6	Phân biệt cách phòng chống thiếu – thừa dinh dưỡng trong cộng đồng	T
MT4	CĐR7	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng theo chỉ số BMI và z-score dựa trên các chỉ tiêu nhân trắc (tuổi, cân nặng và chiều cao)	TU
	CĐR8	Mô tả được tác động của mối nguy an toàn thực phẩm đến kinh tế, xã hội, môi trường và cộng đồng.	T
MT5	CĐR9	Sử dụng bảng thành phần dinh dưỡng thực phẩm Việt Nam để tính toán khẩu phần ăn cho các đối tượng khác nhau	TU
	CĐR10	Đánh giá được tình trạng dinh dưỡng của cá nhân. Vận dụng và xây dựng được khẩu phần ăn phù hợp cho từng đối tượng cụ thể	T
	CĐR11	Vận dụng được các biện pháp xử lý khi có ngộ độc thực phẩm, biện pháp xử lý thực phẩm và nước uống trong trường hợp khẩn cấp	T
MT6	CĐR12	Có khả năng nhận diện, phân tích, đánh giá và kiểm soát được các mối nguy tới hạn trong sản xuất và chế biến thực phẩm	T
MT7	CĐR13	Chăm sóc các đối tượng bị bệnh liên quan đến dinh dưỡng hoặc ngộ độc thực phẩm thông qua thực dưỡng	T
MT8	CĐR14	Sử dụng thực phẩm an toàn cho người sử dụng và tuân thủ các quy định của pháp luật và nhà nước.	TU
	CĐR15	Có trách nhiệm trong việc nâng cao ý thức chăm sóc dinh dưỡng cộng đồng và loại bỏ thực phẩm kém an toàn	U

3. TÓM TẮT NỘI DUNG HỌC PHẦN

Học phần dinh dưỡng và an toàn thực phẩm là môn học thuộc khối kiến thức ngành và bổ trợ của ngành công nghệ sinh học. Học phần giới thiệu vai trò, ý nghĩa, mối liên hệ giữa dinh dưỡng và an toàn thực phẩm đối với bệnh tật và sức khỏe cộng đồng; Vai trò và tác động của chất sinh năng lượng và không sinh năng lượng với sức khỏe cộng đồng. Bên cạnh đó, các vấn đề dinh dưỡng, chăm sóc dinh dưỡng cũng như các nguyên tắc trong dinh dưỡng điều trị được trình bày. Mặt khác, học phần này nêu khái niệm, tác động của an toàn thực phẩm, phân loại mối nguy an toàn thực phẩm, yếu tố nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm đến kinh tế, xã hội, môi trường và cộng đồng. Người học biết cách xử lý khi có ngộ độc thực phẩm, xử lý thực phẩm và nước uống trong trường hợp khẩn cấp. Khẩu phần ăn có thể được tính toán phù hợp với các đối tượng khác nhau và tình trạng dinh dưỡng của người học được đánh giá theo chỉ số BMI và z-score dựa trên các chỉ tiêu nhân trắc.

4. YÊU CẦU ĐỐI VỚI NGƯỜI DẠY VÀ NGƯỜI HỌC

4.1 Yêu cầu đối với người dạy

Nội dung, lịch trình giảng dạy, và các quy định của học phần và của giảng viên phải được công khai cho sinh viên vào buổi học đầu tiên. Mọi thắc mắc hay đề xuất của sinh viên về quy định của học phần phải được giải đáp thỏa đáng. Sau khi đã công bố nội dung và thống nhất các quy định của học phần, giảng viên phải áp dụng nhất quán, không được thay đổi trong suốt quá trình giảng dạy học phần.

Trong trường hợp bất khả kháng phải thay đổi lịch trình giảng dạy, giảng viên phải thông báo trước cho sinh viên một khoảng thời gian hợp lý và sắp xếp lịch dạy bù đầy đủ.

Các thay đổi về học vụ, nội dung, các yêu cầu của học phần (đặc biệt là các nội dung có liên quan đến quyền lợi của sinh viên) đều phải báo cáo và được Ban chủ nhiệm Khoa thông qua trước khi bắt đầu giảng dạy.

4.2 Yêu cầu đối với người học

4.2.1 Quy định về tham dự lớp học

Các thắc mắc và đề xuất của sinh viên về các yêu cầu của môn học phải được đưa ra vào buổi học đầu tiên. Sau khi các yêu cầu của môn học và của giảng viên đã được công khai và đã được thống nhất, sinh viên phải tuyệt đối tuân thủ các quy định của môn học và của giảng viên đề ra trong suốt quá trình học tập.

Nếu sinh viên nào vì lý do bất khả kháng hoặc hoàn cảnh đặc biệt (ví dụ bị bệnh,...) mà không thể tuân thủ các yêu cầu của môn học và của giảng viên đề ra thì phải có đơn xin phép và minh chứng để giảng viên xem xét các hình thức hỗ trợ.

- Sinh viên phải chuẩn bị kỹ bài trước khi đến lớp theo yêu cầu của giảng viên.

- Sinh viên phải đi học đúng giờ. Sinh viên đi trễ 15 phút sau khi bài giảng đã bắt đầu sẽ không được vào lớp.

- Các sinh viên học lại bị trùng giờ có thể liên hệ với giảng viên để có những sắp xếp phù hợp.

4.2.2 Quy định về hành vi lớp học

Môn học được thực hiện trên nguyên tắc tôn trọng người học và người dạy. Các qui định về hành vi trong lớp học như sau:

- Sinh viên phải tuân thủ quy định của trường về trang phục.

- Có thái độ học tập đúng mực, nghiêm túc và tuân thủ các hướng dẫn của giảng viên trong buổi học.

- Tuyệt đối không được ăn uống, nhai kẹo cao su, sử dụng các thiết bị như điện thoại, máy nghe nhạc,... trong giờ học.

- Máy tính xách tay, máy tính bảng chỉ được thực hiện vào mục đích ghi chép bài giảng, tính toán phục vụ bài giảng, bài tập, tuyệt đối không dùng vào việc khác.

- Không làm ồn, gây ảnh hưởng đến người khác trong quá trình học. Không làm những việc không liên quan tới môn học.

- Giữ vệ sinh phòng học. Sau khi kết thúc buổi học, sinh viên thu dọn rác, xóa bảng để trả lại nguyên trạng phòng học.

Sinh viên vi phạm các qui định trên sẽ bị buộc ra khỏi lớp học.

4.2.3 Quy định về học vụ

- Các vấn đề liên quan đến xin bảo lưu điểm, khiếu nại điểm, chấm phúc tra, kỷ luật được thực hiện theo quy định của Trường. Sinh viên có thể tham vấn chuyên viên Khoa Sinh học trong trường hợp không chắc chắn về thủ tục và mẫu biểu.

- Giải đáp thắc mắc: sinh viên được khuyến khích gặp và thảo luận trực tiếp với giảng viên phụ trách môn học khi gặp khó khăn trong việc tham dự hay tiếp thu nội dung bài giảng.

- Phản hồi của sinh viên về môn học: những phản hồi giúp cải tiến môn học luôn được khuyến khích. Trong quá trình học, sinh viên có các ý kiến đóng góp có thể trình bày trực tiếp với giảng viên hoặc gián tiếp thông qua đại diện của lớp.

- Sinh viên phải là người trực tiếp thực hiện phần lớn các công việc được yêu cầu. Những hành vi như nhờ người khác làm dùm, sao chép bài (hoặc một phần bài) của người khác, hoặc không làm bài mà vẫn đứng tên trong tiêu luận nhóm, nếu bị phát hiện thì được xác định là không hoàn thành học phần và phải đăng ký học lại trong năm học kế tiếp.



5. NỘI DUNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

* Cột (11) = (5)+(6)+(7)+(8)+(9)

Tên chương/ phần	Nội dung chính	Mục tiêu CDR	Hoạt động dạy và học	Hình thức tổ chức dạy học học phần					SV tự nghiên cứu, tự học	Tổng
				Lên lớp						
				Lý thuyết	Sem inar	Thảo luận nhóm	Thực hành, thí nghiệm, thực tập	Khác		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Phần 1.	Dinh dưỡng thực phẩm	CDR1,2,5,6,7,8,9,10,13								
1.1.	Mối liên hệ giữa dinh dưỡng, ATTP và sức khỏe, bệnh tật	CDR1 CDR2	Giảng viên thuyết giảng. Sinh viên thảo luận. Sinh viên thực hành theo nhóm hoặc cá nhân	1		0,5				1,5
1.2.	Các chất dinh dưỡng trong thực phẩm	CDR2		2	2	0,5	5		2	9,5
1.3	Thực phẩm (giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh)	CDR2 CDR9		7	2	0,5	8		2	17,5

1.4	Các vấn đề dinh dưỡng cộng đồng chính	CĐR2 CĐR6		2		0,5	2			4,5
1.5	Dinh dưỡng điều trị và chăm sóc dinh dưỡng	CĐR2 CĐR5 CĐR7 CĐR8 CĐR10 CĐR13		2			15		2	15
Phần 2.	An toàn thực phẩm	CĐR3,4,10, 11,12,14,15								
2.1.	Khái niệm liên quan đến ATTP	CĐR3	Giảng viên thuyết giảng	1					1	1
2.2.	Ngộ độc thực phẩm và tác động của nó	CĐR3 CĐR4	Giảng viên thuyết giảng, sinh viên thảo luận tác động của ngộ độc thực phẩm	1		1				2
2.3	Mối nguy ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm	CĐR4 CĐR12		3		0,5				3,5
2.4	Biện pháp xử lý ngộ độc thực phẩm	CĐR10 CĐR11	Giảng viên thuyết giảng, sinh	1		0,5				2,5

	và trong trường hợp khẩn cấp		viên thảo luận							
2.5	Yêu cầu xử lý vệ sinh trong chuỗi thực phẩm	CĐR12	Giảng viên thuyết giảng	1					1	
2.6	Giáo dục truyền thông chất lượng và an toàn thực phẩm	CĐR14 CĐR15		1				1	1	
Tổng cộng				22	4	4	30		8	60

Bài thực tập

Bài	Nội dung chính	Mục tiêu CDR	Hình thức tổ chức lớp học
Bài 1: Đặc điểm vệ sinh của trứng (13 tiết)	Đánh giá ảnh hưởng của thời gian, nhiệt độ đến chất lượng trứng	CĐR2 CĐR12	Thực hiện theo nhóm hoặc cá nhân tại phòng thí nghiệm. Nộp báo cáo kèm hình ảnh.
Bài 2: Dinh dưỡng và bệnh tật (2 tiết)	Đánh giá thực trạng dinh dưỡng cơ thể qua các chỉ tiêu quan trắc	CĐR9	Thực hiện theo cá nhân tại phòng thí nghiệm. Nộp báo cáo kèm công thức tính toán.
Bài 3: Dinh dưỡng và bệnh tật (15 tiết)	Thiết lập khẩu phần ăn, chế độ ăn hiện tại (5 tiết) và tối ưu (10 tiết) cho cá nhân	CĐR5 CĐR7 CĐR9 CĐR10	Thực hiện theo cá nhân tại phòng thí nghiệm. Nộp báo cáo kèm công thức tính toán

6. TÀI LIỆU HỌC TẬP

6.1. Tài liệu chính (Giáo trình chính)

- [1] Đỗ Văn Hàm, Nguyễn Ngọc Anh, Nguyễn Thị Hiếu (2015). *Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm*. Nhà xuất bản Y học.
- [2] Phạm Duy Tường (2012). *An toàn vệ sinh thực phẩm*. Nhà xuất bản giáo dục Việt Nam.
- [3] Viện dinh dưỡng (2007). *Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam*. Nhà xuất bản Y học.

6.2. Tài liệu tham khảo

- [4] Viện Khoa học Giáo dục Việt Nam (2009). Chuyên đề Vệ sinh an toàn thực phẩm. *Vì sức khỏe của chúng ta và vì sự phát triển bền vững của cộng đồng*. Văn phòng UNESCO Hà Nội
- [5] Cục an toàn thực phẩm (2013). *Tài liệu tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm (cho người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm)*. Bộ Y tế.
- [6] Gunter H., Hautzinger P. (2007). *Meat Processing Technology*. Food and agriculture organization of the united nations regional office for ASIA and the pacific. RAP Publication.

7. PHƯƠNG PHÁP, HÌNH THỨC KIỂM TRA - ĐÁNH GIÁ KẾT QUẢ HỌC TẬP HỌC PHẦN

7.1. Thang điểm đánh giá

- Giảng viên đánh giá theo thang điểm 10.

7.2. Kiểm tra – đánh giá quá trình

Có trọng số tối đa là 50%, bao gồm các điểm đánh giá bộ phận như sau:

- Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thảo luận, seminar **20%**.
- Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia bài tập, vấn đáp **10%**
- Điểm đánh giá nhận thức và thái độ tham gia thực hành **20%**

7.3. Điểm thi kết thúc học phần

Điểm thi kết thúc học phần có trọng số là 50%.

- Hình thức thi trắc nghiệm

7.4. Bảng chi tiết đánh giá học phần

Các thành phần, các bài đánh giá, nội dung đánh giá thể hiện sự tương quan với các chuẩn đầu ra của học phần, số lần đánh giá, tiêu chí đánh giá, tỷ lệ % trọng số điểm.

Bảng 7.4.1 Đánh giá học phần

Thành phần	Nội dung	Thời điểm	CDR học phần	Hình thức đánh giá	Tỷ lệ (%)
[1]	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]
Đánh giá quá trình	Các chất dinh dưỡng trong thực phẩm	Sau khi kết thúc buổi học thứ 3	CDR2	Báo cáo thuyết trình nhóm trên lớp	20%
	Thực phẩm (giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh)	Cuối buổi học thứ 4	CDR4,9,12	Vấn đáp	10%
	Dinh dưỡng điều trị và chăm sóc dinh dưỡng	Trong quá trình thực hành trên lab	CDR5,7,8, 9,10	Thực hành trên lab	20%
Đánh giá cuối kỳ	Phần 1 và phần 2	Sau khi kết thúc học phần ít nhất 2 tuần	CDR3,4,5, 6,8,11,12,13,14,15	Bài thi trắc nghiệm cuối kỳ	50%

7.5. Rubric đánh giá quá trình

Bảng 7.5.1 Rubric đánh giá seminar

Tiêu chí đánh giá	CDR	Trọng số	Mô tả mức chất lượng				Điểm
			Giỏi	Khá	Trung bình	Yếu	
			10 – 8.5	8.4 – 7.0	6.9 – 5.0	4.9 – 0.0	
Hình thức	2	10%	Cấu trúc đẹp, rõ, không lỗi chính tả	Cấu trúc hợp lý, một vài lỗi chính tả.	Cấu trúc hợp lý. Rất nhiều lỗi chính tả.	Cấu trúc đơn điệu, chữ nhỏ, nhiều lỗi chính tả	1- 0
Kỹ năng trình bày			10%	Nói rõ, tự tin, thuyết phục, trong thời gian quy định giao lưu người nghe	Nói khá rõ ràng, trong thời gian quy định, giao lưu người nghe	Nói khá rõ ràng, ít hơn hoặc vượt thời gian quy định	

Nội dung		40%	Đáp ứng 80%-100% yêu cầu	Đáp ứng 70%-80% yêu cầu	Đáp ứng 50%-70% yêu cầu	Đáp ứng dưới 50% yêu cầu	4- 0
Trả lời câu hỏi		30%	Trả lời đúng tất cả các câu hỏi	Trả lời đúng 2/3 số câu hỏi	Trả lời đúng 1/2 số câu hỏi	Trả lời đúng dưới 1/2 số câu hỏi	3- 0
Tham gia thực hiện		10%	100% thành viên tham gia thực hiện/ trình bày	~ 80% thành viên tham gia thực hiện/ trình bày	~ 60% thành viên tham gia thực hiện/ trình bày	< 40% thành viên tham gia thực hiện/trình bày	1- 0
ĐIỂM TỔNG							10 - 0

Bảng 7.5.2 Rubric đánh giá thi vấn đáp

Tiêu chí đánh giá	CDR	Trọng số	Mô tả mức chất lượng				Điểm
			Giỏi	Khá	Trung bình	Yếu	
			10 – 8.5	8.4 – 7.0	6.9 – 5.0	4.9 – 0.0	
Kỹ năng trình bày	4,9,12	30%	Lưu loát, rõ ràng, tự tin	Rõ ràng, khá tự tin	Nói hơi nhỏ, khá tự tin	Lúng túng, không rõ ràng, không tự tin	3- 0
Nội dung trình bày		70%	Đáp ứng 80%- 100% yêu cầu	Đáp ứng 70%- 80% yêu cầu	Đáp ứng 50%- 70% yêu cầu	Đáp ứng dưới 50% yêu cầu	7- 0
ĐIỂM TỔNG							10 - 0

Bảng 7.5.3 Rubric đánh giá thực hành

Tiêu chí đánh giá	CDR	Trọng số	Mô tả mức chất lượng				Điểm
			Giỏi	Khá	Trung bình	Yếu	
			10 – 8.5	8.4 – 7.0	6.9 – 5.0	4.9 – 0.0	
Chuẩn bị lý thuyết	5,7,8,9, 10	10%	Báo cáo đầy đủ, đúng các nội dung lý thuyết	Báo cáo đầy đủ, đúng trên 70% nội dung lý thuyết	Báo cáo đầy đủ, đúng trên 50% nội dung lý thuyết	Báo cáo không đầy đủ hoặc đúng dưới 50% nội dung lý thuyết	1-0

Thao tác thí nghiệm và kỹ năng thực hành	20%	Thiết kế và thực hiện đúng quy trình thí nghiệm và thành thạo các thao tác	Thiết kế và thực hiện đúng quy trình thí nghiệm và đúng các thao tác	Thiết kế và thực hiện đúng quy trình thí nghiệm và đạt yêu cầu cơ bản của các thao tác.	Thiết kế và thực hiện không đúng quy trình thí nghiệm. Làm chưa đạt yêu cầu của các thao tác.	2-0
Xử lý số liệu	10%	Tốt	Khá	Chưa đúng	Sai	1-0
Kết quả thí nghiệm và trả lời câu hỏi	50%	Kết quả thí nghiệm đúng và trả lời đúng các câu hỏi. Hình ảnh đẹp, bảng biểu đầy đủ, công thức đúng.	Kết quả thí nghiệm đúng và trả lời đúng trên 70% số câu hỏi. Hình ảnh và bảng biểu đầy đủ, đạt; công thức đúng	Kết quả thí nghiệm đúng và trả lời đúng trên 50% số câu hỏi. Hình ảnh và bảng biểu quan trọng là đủ; công thức thiếu.	Kết quả thí nghiệm sai hoặc trả lời đúng dưới 50% số câu hỏi. Hình ảnh và bảng biểu thiếu công thức sai hoặc không có.	5-0
Hình thức báo cáo thực hành	10%	Cấu trúc đẹp, rõ, không lỗi chính tả	Cấu trúc hợp lý, một vài lỗi chính tả.	Cấu trúc hợp lý. Rất nhiều lỗi chính tả.	Cấu trúc đơn điệu, chữ nhỏ, nhiều lỗi chính tả	1-0
ĐIỂM TỔNG						10-0

8. TIẾN TRÌNH HỌC TẬP

Buổi học	Hoạt động học tập
1	Giảng viên giới thiệu tổng quát nội dung dạy, thang điểm đánh giá học phần, hình thức đánh giá học phần. Giảng viên giảng dạy, sinh viên thảo luận các nội dung: -Mối liên hệ giữa dinh dưỡng, an toàn thực phẩm và sức khỏe, bệnh tật -Các chất dinh dưỡng trong thực phẩm
2	Giảng viên giảng dạy, sinh viên thảo luận nội dung: -Thực phẩm (giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh),

	Sinh viên thảo luận và lựa chọn chủ đề seminar.
3	Sinh viên trình bày seminar về giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của một loại thực phẩm. Sinh viên trả lời vấn đáp các giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của thực phẩm.
4	Giảng viên giảng dạy, sinh viên thảo luận các nội dung: - Các vấn đề dinh dưỡng cộng đồng chính - Dinh dưỡng điều trị và chăm sóc dinh dưỡng Giảng viên hướng dẫn sinh viên lý thuyết thực hành theo nhóm và cá nhân.
5	Giảng viên giảng dạy các nội dung còn lại của dinh dưỡng điều trị và chăm sóc dinh dưỡng. Sinh viên thảo luận về các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm hiện nay. Các triệu chứng ngộ độc thực phẩm và tác động của nó.
6	Giảng viên giảng dạy mối nguy ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm. Sinh viên lấy ví dụ minh họa thực tế về bệnh truyền nhiễm và ngộ độc từ một loại thực phẩm bất kỳ.
7	Giảng viên giảng dạy, sinh viên thảo luận các nội dung: - Biện pháp xử lý ngộ độc thực phẩm và trong trường hợp khẩn cấp - Yêu cầu xử lý vệ sinh trong chuỗi thực phẩm - Giáo dục truyền thông chất lượng và an toàn thực phẩm Giảng viên tổng kết các nội dung sinh viên cần học cho thi cuối kỳ.

9. XÂY DỰNG MATRIX, MAPPING ĐỂ THEO DÕI TÍNH NHẤT QUÁN VỚI CHUẨN ĐẦU RA

9.1 Ma trận nhất quán chuẩn đầu ra của học phần với chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

CĐR HP CĐR CTĐT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
CĐR 1.4.1	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H				
CĐR 2.1.8												M	H		
CĐR 2.3.3													M		
CĐR 2.5.1														L	L
CĐR 2.5.2														M	M

CĐR 4.1.1																M	L
CĐR 4.1.7												L					
CĐR 4.3.2															L		

H: cao, M: trung bình, L: thấp

9.2 Ma trận nhất quán các bài học của học phần với chuẩn đầu ra học phần

CĐR HP Bài học	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Chương 1.1	I	P													
Chương 1.2		P													
Chương 1.3		P							I						
Chương 1.4		P				I									
Chương 1.5		P			P		I	I		P			I		
Chương 2.1			I												
Chương 2.2			P	P											
Chương 2.3				P								I			
Chương 2.4										P	P				
Chương 2.5												I			
Chương 2.6														I	I

I-giới thiệu, P-thành thạo; A-nâng cao.

9.3 Ma trận nhất quán phương pháp đánh giá với chuẩn đầu ra học phần

CĐR HP PP đánh giá (*)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Thuyết trình		H													
Thực hành trên lab					M		H	H	H	M					
Vấn đáp				L					H			L			
Thi trắc nghiệm			L	H	H	H		H			M	L	L	L	L

H: cao, M: trung bình, L: thấp

9.4 Ma trận nhất quán phương pháp giảng dạy với chuẩn đầu ra học phần

PP giảng dạy (*) CDR HP	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Thuyết giảng	M	H	H	H	H	H	H	H	H	H	L	L	L	L
Thực hành	L	L	L	L	L	L	H	L	H	H	M	L	L	L	L
Thảo luận	L	L	L	M	M	M	H	L	H	H	L	L	L	L	L
Case study	L	L	L	M	M	M	H	M	H	H	L	L	L	M	M

H: cao, M: trung bình, L: thấp

9.5 Xây dựng ma trận tài liệu tham khảo (TLTK) với chuẩn đầu ra học phần

TLTK CDR HP	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	TLTK1	x	x	x	x	x	x	x			x	x		x	x
TLTK2			x	x				x			x	x		x	x
TLTK3		x							x						
TLTK4			x	x				x			x	x			
TLTK5			x	x								x		x	x
TLTK6			x	x				x							

10. THÔNG TIN VỀ GIẢNG VIÊN XÂY DỰNG ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

TS. Phạm Thị Thanh Thảo

Điện thoại liên lạc: 0933.590.369

Email liên lạc: thaoptt@dlu.edu.vn


**TL. HIỆU TRƯỞNG
TRƯỞNG KHOA**


Trần Văn Hiến

TRƯỞNG BỘ MÔN


L.N. Triều

GIẢNG VIÊN SOẠN


Phạm Thị Thanh Thảo