



TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN
KHOA DU LỊCH

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

ĐỀ CƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN

1. Thông tin về học phần

- Tên học phần: DINH DƯỠNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM
- Mã học phần: HOS412
- Số tín chỉ: 3 (3/0/6)
- Cấp đào tạo: Đại học
- Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Tự chọn
- Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Không
- Đơn vị phụ trách: Khoa Du lịch
- Số giờ tín chỉ: 45, trong đó:
 - Lý thuyết: 45
 - Thực hành: 0
 - Thực tập: 0
 - Đồ án/ Khóa luận: 0

2. Thông tin về giảng viên

Giảng viên 1:

- Họ và tên: Nguyễn Long Trâm Anh
- Chức danh, học vị: Thạc sĩ
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa Du lịch - Trường Đại học Văn Hiến
- Điện thoại: 0904 247 854
- Email: AnhNLT@vhu.edu.vn

Giảng viên 2:

- Họ và tên:
- Chức danh, học vị:
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa - Trường Đại học

- Điện thoại:
- Email:

3. Tóm tắt nội dung học phần

Môn học bao gồm 5 chương cung cấp cho người học kiến thức tổng quát về dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) nhằm giúp người học xây dựng khẩu phần ăn hợp lý, khoa học, đảm bảo VSATTP cho nhiều đối tượng trong các trường hợp cụ thể.

Người học được giới thiệu cơ bản về: Đại cương dinh dưỡng; Nhu cầu dinh dưỡng, nhu cầu năng lượng; Xây dựng thực đơn, khẩu phần. Bên cạnh đó, học phần còn giới thiệu các yếu tố và nguyên nhân gây mất VSATTP; Các nguyên tắc đảm bảo an toàn thực phẩm.

Ngoài ra, học phần còn tích hợp giảng dạy các kỹ năng tư duy như phản biện, giải quyết vấn đề và kỹ năng giao tiếp, làm việc nhóm.

4. Mục tiêu của học phần

Học phần có những mục tiêu:

- Cung cấp cho người học những kiến thức chung về các thành phần dinh dưỡng sinh năng lượng và không sinh năng lượng cho cơ thể;
- Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về Xây dựng khẩu phần ăn hợp lý, khoa học cho nhiều đối tượng;
- Cung cấp cho người học kiến thức chuyên sâu về thay đổi và đưa ra những thực đơn phù hợp với nhiều trường hợp cụ thể;
- Hình thành các giá trị đạo đức nghề nghiệp, có tinh thần và thái độ phục vụ chuyên nghiệp, từ đó có sự đam mê cũng như trách nhiệm về bản thân và công việc của mình;
- Phát triển kỹ năng phân tích, lập luận, và thuyết trình hiệu quả.

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

Mã CĐR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
Kiến thức	
CLO1	Trình bày kiến thức cơ bản về các thành phần dinh dưỡng
CLO2	Phân tích thành phần khẩu phần ăn hợp lý

Mã CĐR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
Kỹ năng	
CLO3	Vận dụng tư duy kiến thức dinh dưỡng để xây dựng khẩu phần ăn hợp lý, khoa học cho nhiều đối tượng.
CLO4	Trình bày bữa ăn dinh dưỡng
Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
CLO5	Ý thức được tầm quan trọng của công tác dinh dưỡng trong món ăn và bảo đảm VSATTP.
CLO6	Hình thành tinh thần trách nhiệm, nâng cao kiến thức và đạo đức nghề nghiệp nhằm bảo đảm sức khỏe cho thực khách trong hoạt động kinh doanh ẩm thực.

**Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo
và Chuẩn đầu ra học phần**

Chuẩn đầu ra	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10
CLO1	X									X
CLO2		X							X	
CLO3	X							X		
CLO4			X	X						
CLO5									X	X
CLO6	X	X								X

Ghi chú: *PLOs (Programme Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra cấp CTĐT*

CLOs (Course Learning Outcomes): Chuẩn đầu ra học phần

6. Nội dung chi tiết của học phần

6.1. Lý thuyết

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
Chương 1	Đại cương về dinh dưỡng	CLO1
1.1.	Mối quan hệ giữa thức ăn và cơ thể	
1.2.	Sinh lý cơ bản hệ tiêu hoá	

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
1.3.	Tình hình dinh dưỡng cộng đồng ở Việt Nam	
Chương 2	Nhu cầu dinh dưỡng, nhu cầu năng lượng	CLO1, CLO2
2.1.	Vai trò của các chất sinh năng lượng	
2.2.	Vai trò của các chất không sinh năng lượng	
2.3.	Tính toán nhu cầu năng lượng	
2.4.	Nhu cầu năng lượng cho các đối tượng đặc biệt	
Chương 3	Xây dựng thực đơn, khẩu phần	CLO3, CLO4, CLO6
3.1.	Các nguyên tắc và các bước chính trong xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	
3.2.	Phần mềm ứng dụng Eiyokun	
Chương 4	Các yếu tố và nguyên nhân gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP)	CLO5, CLO6
4.1.	Tác hại và nguyên nhân gây mất VSATTP	
4.2.	Các mối nguy ô nhiễm vào thực phẩm	
4.3.	Hệ thống phân tích các mối nguy và điểm kiểm soát trọng yếu (HACCP)	
Chương 5	Các nguyên tắc đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP)	CLO5, CLO6
5.1.	Điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	
5.2.	Phương pháp đảm bảo ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống	

6.2. Thực hành

	Nội dung	Đáp ứng CLOs
6.2.1.	Bài tập cá nhân	CLO2, CLO3, CLO4, CLO5
	Người học trả lời các câu hỏi của giảng viên	

	Nội dung	Đáp ứng CLOs
6.2.2.	Bài tập nhóm	CLO3, CLO5, CLO6
	- Người học thảo luận với nhóm các câu hỏi của giảng viên - Làm bài tập nhóm - Các nhóm báo cáo kết quả làm việc trước lớp.	

7. Phân bổ thời gian theo tiết và điều kiện thực hiện:

Chương	Tên chương	Số tiết tín chỉ					Ghi chú
		Lý thuyết	Bài tập	Thực hành	Tự học	Tổng	
1	Đại cương về dinh dưỡng	4	1			5	
2	Nhu cầu dinh dưỡng, nhu cầu năng lượng	8	2			10	
3	Xây dựng thực đơn, khẩu phần	12	3			15	
4	Các yếu tố và nguyên nhân gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP)	8	2			10	
5	Các nguyên tắc đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP)	3	2			5	
Tổng		35	10			45	

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIỂU LUẬN

1. Cơ cấu bữa ăn hiện nay ở Việt Nam.
2. Nhu cầu dinh dưỡng của con người.
3. Phân tích xu hướng khách du lịch sử dụng đồ ăn tại nhà hàng.
4. Trình bày các nhân tố ảnh hưởng đến dinh dưỡng.

8. Phương pháp giảng dạy:

Giảng viên giảng dạy với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Phát vấn
- Đọc và tóm lược nội dung tài liệu
- Giải quyết vấn đề

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp giảng dạy

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
Thuyết trình	X	X	X	X	X	
Phát vấn	X	X	X	X	X	
Đọc và tóm lược nội dung tài liệu	X	X	X	X	X	X
Giải quyết vấn đề		X	X	X	X	

9. Phương pháp học tập

Sinh viên học tập với sự kết hợp của một số phương pháp sau:

- Thuyết trình
- Làm việc nhóm
- Tự học, tự nghiên cứu

Ma trận liên kết giữa Chuẩn đầu ra với phương pháp học tập

Phương pháp học tập	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
Thuyết trình	X	X	X		X	X
Làm việc nhóm		X	X	X	X	
Tự học, tự nghiên cứu	X					X

10. Nhiệm vụ của sinh viên

- Chủ động tổ chức thực hiện giờ tự học.

- Tham gia đầy đủ các giờ lên lớp và giờ thuyết trình (sinh viên chỉ được vắng mặt tối đa 20% thời gian lên lớp của học phần).
- Đọc tài liệu tham khảo bắt buộc và bổ trợ do giảng viên giới thiệu.
- Hoàn thành đầy đủ các bài tập cá nhân, bài tập nhóm.
- Tham gia kỳ thi kết thúc học phần.

11. Thang điểm đánh giá: Điểm đánh giá quá trình và điểm thi kết thúc học phần được chấm theo thang điểm 10 (từ 0 đến 10), làm tròn đến 1 chữ số thập phân.

12. Phương pháp kiểm tra, đánh giá kết quả học tập

Sinh viên được đánh giá kết quả học tập trên cơ sở hai điểm thành phần như sau:

1. *Điểm đánh giá quá trình: trọng số 40% bao gồm:*
 - a. Điểm chuyên cần: dự lớp, trọng số 10%
 - b. Điểm kiểm tra thường xuyên: bài tập cá nhân, trọng số 10%
 - c. Thuyết trình: thuyết trình nhóm, trọng số 20%
2. *Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%*

Hình thức thi: Tự luận

Ma trận quan hệ giữa Chuẩn đầu ra và phương pháp kiểm tra, đánh giá

Hình thức đánh giá	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6
Thuyết trình	X	X			X	X
Bài tập cá nhân	X	X	X	X		X
Dự lớp	X	X	X	X	X	X
Tự luận	X	X	X	X	X	X

13. Tài liệu phục vụ cho học phần (các tài liệu xuất bản từ năm 2017 trở lại đây và cung cấp được cho Trung tâm Học liệu nơi đặt tài liệu)

13.1. Tài liệu chính

- Lê Thị Hồng Ánh (chủ biên), Cao Xuân Thuỷ, *Giáo trình Vệ sinh và An toàn thực phẩm*, NXB ĐH Quốc gia TP. HCM, 2023.

13.2. Tài liệu tham khảo

- Bài giảng Dinh dưỡng và Vệ sinh an toàn thực phẩm (giảng viên cung cấp), Lưu hành nội bộ.

- Nguyễn Hùng Nguyệt (2022), Vệ Sinh An Toàn Thực Phẩm, NXB Hà Nội..
- Bộ Y tế, Cục Quản Lý Chất Lượng VSATTP, *Các bệnh truyền qua thực phẩm*, NXB Thanh Niên, 2001.

TP.Hồ Chí Minh, ngày ... tháng ... năm

HIỆU TRƯỞNG
(Ký và ghi rõ họ tên)

Trưởng Khoa/ Bộ môn
(Ký và ghi rõ họ tên)

Giảng viên biên soạn
(Ký và ghi rõ họ tên)