



TRƯỜNG ĐẠI HỌC VĂN HIẾN
KHOA Y DƯỢC

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 (NUTRITION)
- Mã học phần: NUR415
- Số tín chỉ: 3 (2/1/4)
- Bậc đào tạo: Đại học
- Loại học phần (bắt buộc/tự chọn): Bắt buộc
- Học phần tiên quyết/ Học phần trước: Hóa sinh, sinh lý học
- Đơn vị phụ trách: Khoa Y dược
- Số giờ tín chỉ: 60, trong đó:
 - Lý thuyết: 30 (1 tín chỉ LT = 15 tiết)
 - Thực hành: 30 (1 tín chỉ TH = 30 tiết)
 - Thực tập: 0 (1 tín chỉ TT = 60 giờ TT tại cơ sở)
 - Đồ án/ Khóa luận: 0 (1 tín chỉ ĐA/KL = 45 giờ làm ĐA/KL)

2. Thông tin về giảng viên

Giảng viên 1:

- Họ và tên: Nguyễn Khoa Hạ Mai
- Chức danh, học vị: Tiến sĩ
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa Y dược - Trường Đại học Văn Hiến
- Điện thoại: nguyengkhoahamai@yahoo.com
- Email: 0908189095

Giảng viên 2:

- Họ và tên: Trần Thị Huyền
- Chức danh, học vị: Thạc sĩ
- Thời gian làm việc: Giờ hành chính (8:00 -16:00)
- Địa điểm làm việc: Khoa Y dược - Trường Đại học Văn Hiến
- Điện thoại: 0358.201.099
- Email: huyentt@vhu.edu.vn

3. Tóm tắt nội dung học phần

Học phần gồm 08 chương, cung cấp cho người học kiến thức tổng quát về vai trò các chất dinh dưỡng đối với cơ thể; quan hệ tương hỗ giữa các chất dinh dưỡng trong cơ thể và nhu cầu dinh dưỡng; tìm hiểu mối liên quan giữa các chất dinh dưỡng và sự phát sinh các bệnh lý khác nhau do hậu quả của dinh dưỡng không hợp lý; nghiên cứu chế độ ăn uống cho bệnh nhân, chế độ ăn trong điều trị các bệnh lý thường gặp; tìm hiểu vai trò các yếu tố ăn uống đối với các vấn đề sức khỏe cộng đồng. Môn học nhằm giúp người học nghiên cứu an toàn thực phẩm để thấy được vai trò của giáo dục dinh dưỡng – an toàn vệ sinh thực phẩm cho cá nhân và cộng đồng.

4. Mục tiêu của học phần

Học phần có những mục tiêu:

- Cung cấp cho người học những kiến thức chung về các chất dinh dưỡng (vai trò, nhu cầu, nguồn gốc) và các nhóm thực phẩm (giá trị sinh học, đặc điểm vệ sinh);
- Cung cấp cho người học những kiến thức cơ bản về các nội dung nguyên nhân và cách phòng chống một số bệnh do chế độ dinh dưỡng không hợp lý hay ngộ độc thực phẩm;
- Cung cấp cho người học kiến thức chuyên sâu về đặc điểm của khẩu phần dinh dưỡng cân đối - hợp lý - phù hợp với từng đối tượng và nguyên tắc cơ bản trong xây dựng chế độ ăn điều trị.
- Trang bị kiến thức về một số kỹ thuật đánh giá được tình trạng dinh dưỡng; Xác định nhu cầu năng lượng và các chất dinh dưỡng;
- Cung cấp cho người học kỹ năng xây dựng khẩu phần ăn cho cá nhân và một số người bệnh già định.
- Phát triển kỹ năng phân tích, lập luận, và thuyết trình hiệu quả.

5. Chuẩn đầu ra của học phần:

Mã CDR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
Kiến thức	
CLO1	Trình bày được các kiến thức cơ bản về các chất dinh dưỡng (vai trò, nhu cầu, nguồn gốc) và các nhóm thực phẩm (giá trị sinh học, đặc điểm vệ sinh).
CLO2	Trình bày kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.
CLO3	Trình bày kiến thức về ngộ độc thực phẩm.
CLO4	Trình bày kiến thức về các bệnh dinh dưỡng thường gặp và các nguyên tắc trong điều trị bệnh.
CLO5	Ứng dụng được kiến thức dinh dưỡng trong việc xác định nguyên nhân và cách phòng chống một số bệnh do chế độ dinh dưỡng không hợp lý hay ngộ độc thực phẩm.

Mã CDR	Nội dung chuẩn đầu ra (Bắt đầu bằng động từ theo thang Bloom)
Kỹ năng	
CLO6	Đánh giá được tình trạng dinh dưỡng của bản thân và một số bệnh nhân giả định.
CLO7	Phân tích được các nguyên nhân gây ngộ độc và không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
CLO8	Xác định nguyên nhân và cách phòng chống một số bệnh do chế độ dinh dưỡng không hợp lý.
CLO9	Tính toán được nhu cầu năng lượng, từ đó xây dựng được khẩu phần ăn hợp lý của bản thân và một số bệnh nhân giả định.
Mức độ tự chủ và trách nhiệm	
CLO10	Nhận thức được vai trò và tầm quan trọng của dinh dưỡng đối với việc chăm sóc định dưỡng cho bản thân và một số bệnh nhân giả định.
CLO11	Rèn luyện thái độ cẩn thận, chính xác trong thực hành nghề nghiệp sau này
CLO12	Tự giác cập nhật các kiến thức mới và quy định pháp luật liên quan về an toàn vệ sinh thực phẩm cho bệnh nhân.

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	PLO11	PLO12	PLO13	PLO14	PLO15	PLO16	PLO17	PLO18	PLO19
CLO1	X		X	X	X													X	X
CLO2	X		X	X	X													X	X
CLO3	X		X	X	X													X	X
CLO4	X		X	X	X													X	X
CLO5	X		X	X	X													X	X
CLO6					X	X	X		X	X	X					X	X	X	X
CLO7					X	X	X		X	X	X					X	X	X	X
CLO8					X	X	X		X	X	X					X	X	X	X
CLO9					X	X	X		X	X	X					X	X	X	X
CLO10					X													X	X

Chuẩn đầu ra	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PLO11	PLO12	PLO13	PLO14	PLO15	PLO16	PLO17	PLO18	PLO19
CLO11					X													X	X
CLO12					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	Dinh dưỡng và sức khỏe	CLO1, CLO5
1.1.	Đối tượng của dinh dưỡng học	CLO1
1.2.	Ý nghĩa kinh tế xã hội và sức khỏe của dinh dưỡng	CLO1
1.3.	Dinh dưỡng, bệnh tật và sức khỏe: - Dinh dưỡng, đáp ứng miễn dịch và nhiễm khuẩn - Thiếu dinh dưỡng đặc hiệu và chậm phát triển	CLO1, CLO5
Chương 2	Vai trò, nguồn gốc, nhu cầu chất dinh dưỡng	CLO1, CLO8, CLO10
2.1.	Vai trò, nguồn gốc và nhu cầu các chất sinh năng lượng - Protid - Lipid - Glucid	CLO1, CLO8, CLO10
2.2.	Vai trò, nguồn gốc và nhu cầu các chất không sinh năng lượng - Vitamin - Chất khoáng	CLO10
Chương 3	Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của thực phẩm	CLO1, CLO8
3.1.	Cách phân nhóm thực phẩm	CLO1
3.2.	Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm TP giàu protid: - TP giàu protid nguồn gốc động vật - TP giàu Protid nguồn gốc thực vật	CLO1, CLO8
3.3	Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu lipid: - Mỡ	CLO1, CLO8

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
	- Bơ - Dầu thực vật	
3.4	Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu glucid. - Ngũ cốc - Khoai củ	CLO4, CLO8
3.5	Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu vitamin, chất khoáng. - Rau củ - Quả, trái cây	CLO4, CLO8
Chương 4	Vệ sinh an toàn thực phẩm	CLO2, CLO3, CLO12
4.1.	Một số khái niệm về vệ sinh an toàn thực phẩm	CLO2, CLO3
4.2.	Những thách thức vệ sinh an toàn thực phẩm hiện nay	CLO2, CLO3, CLO12
4.3.	Nguyên nhân gây ô nhiễm thực phẩm - Do quá trình chăn nuôi, gieo trồng, sản xuất thực phẩm, lương thực - Do quá trình chế biến không đúng - Do quá trình sử dụng và bảo quản không đúng	CLO2, CLO3, CLO12
4.4.	Hướng dẫn thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm: - An toàn trong lựa chọn thực phẩm - An toàn trong lựa chọn dụng cụ chế biến thực phẩm - An toàn trong sơ chế và bảo quản thực phẩm trước khi chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh - An toàn trong chế biến thực phẩm đạt tiêu chuẩn vệ sinh - An toàn trong bảo quản thực phẩm sau chế biến đạt tiêu chuẩn vệ sinh - Giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh nơi chế biến thực phẩm và nơi sử dụng thực phẩm - Sử dụng nước sạch trong ăn uống - Thực hiện các biện pháp vệ sinh phòng bệnh, giữ gìn vệ sinh môi trường sống sạch sẽ	CLO2, CLO3, CLO12
Chương 5	Ngộ độc thực phẩm	CLO3, CLO7, CLO12

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
5.1.	Khái niệm ngộ độc thực phẩm	CLO3
5.2.	Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm - Thực phẩm nhiễm vi sinh vật, vi rút, ký sinh trùng,... - Thực phẩm có sẵn chất độc - Thực phẩm bị nhiễm chất độc - Chưa rõ nguyên nhân	CLO3, CLO7, CLO12
5.3.	Một số ngộ độc thực phẩm thường gặp tại Việt Nam và biện pháp phòng chống - Do thực phẩm bị nhiễm vi sinh vật (Salmonella, Tụ cầu, Botulinum,...) - Do thực phẩm có sẵn chất độc (cá nóc, cóc, sắn, khoai tây nảy mầm, ...) - Thực phẩm nhiễm chất độc (hoá chất BVTV, chất phụ gia)	CLO3, CLO7, CLO12
5.4.	Mười lời khuyên VSATTP cho người chế biến và sử dụng thực phẩm.	CLO3, CLO7, CLO12
Chương 6	Một số bệnh dinh dưỡng thường gặp	CLO8, CLO10
6.1.	Thiếu máu dinh dưỡng - Khái niệm và thiếu máu dinh dưỡng - Dịch tễ học và nguyên nhân thiếu máu dinh dưỡng - Ảnh hưởng của thiếu máu dinh dưỡng tới sức khỏe cộng đồng - Đối tượng có nguy cơ cao thiếu máu dinh dưỡng - Triệu chứng của thiếu máu dinh dưỡng - Phòng và điều trị thiếu máu dinh dưỡng	CLO8, CLO10
6.2.	Thừa dinh dưỡng - Đặc điểm dịch tễ học và xu thế bệnh do thừa dinh dưỡng tại Việt Nam - Các yếu tố nguy cơ thừa dinh dưỡng - Những hậu quả đối với sức khỏe của người thừa dinh dưỡng - Biện pháp phòng chống thừa dinh dưỡng tại cộng đồng	CLO8, CLO10

Chương	Nội dung	Đáp ứng CLOs
6.3	Thiếu Iod và bệnh bướu cổ - Nguyên nhân - Những rối loạn và ảnh hưởng khi thiếu Iod - Phòng bệnh và điều trị bệnh bướu cổ	CLO8, CLO10
Chương 7	Các nguyên tắc trong dinh dưỡng điều trị	CLO4, CLO5, CLO8, CLO9
7.1.	Vai trò của dinh dưỡng trong quá trình điều trị	CLO8
7.2.	Nguyên tắc và tổ chức ăn điều trị	CLO8
7.3.	Nhu cầu dinh dưỡng và cách tính nhu cầu dinh dưỡng cho từng đối tượng - Nguyên tắc xây dựng khẩu phần ăn phù hợp cho người bệnh - Nhu cầu cụ thể về năng lượng và chất dinh dưỡng - Chỉ số giới hạn	CLO8, CLO9
7.4	Các dạng chế độ ăn tại bệnh viện - Chế độ ăn bình thường - Chế độ không ăn chỉ uống - Chế độ ăn hạn chế protid - Chế độ ăn hạn chế glucid - Chế độ ăn hạn chế lipid - Chế độ ăn hạn chế chất xơ - Chế độ ăn hạn chế Cholesterol - Chế độ ăn điều trị và không chế béo phì	CLO8, CLO9
Chương 8	Chế độ ăn cho một số bệnh lý mạn tính không lây	CLO8, CLO9, CLO11
8.1.	Chế độ ăn trong một số bệnh lý thường gặp: - Chế độ ăn trong bệnh đái tháo đường - Chế độ ăn trong bệnh loét dạ dày tá tràng - Chế độ ăn trong bệnh tăng huyết áp - Chế độ ăn nhạt trong bệnh suy tim - Chế độ ăn trong bệnh Goutte - Chế độ ăn trong bệnh viêm cầu thận cấp không có biến chứng nặng - Chế độ ăn trong hội chứng thận hư nguyên phát - Chế độ ăn cho bệnh nhân suy thận mạn	CLO8, CLO9, CLO11

6.2. Thực hành

	Nội dung	Đáp ứng CLOs
6.2.1	Bài tập cá nhân	
	Người học thực hiện tính nhu cầu năng lượng cho từng đối tượng cụ thể	CLO6, CLO9, CLO11
6.2.2	Bài tập nhóm	
	- Người học xây dựng chế độ ăn cho một số bệnh lý thường gặp: 1.Chế độ ăn trong bệnh đái tháo đường 2.Chế độ ăn trong bệnh loét dạ dày tá tràng 3.Chế độ ăn trong bệnh tăng huyết áp 4.Chế độ ăn nhạt trong bệnh suy tim 5.Chế độ ăn trong bệnh Goutte 6.Chế độ ăn trong bệnh viêm cầu thận cấp không có biến chứng nặng 7.Chế độ ăn trong hội chứng thận hư nguyên phát 8.Chế độ ăn cho bệnh nhân suy thận mạn - Các nhóm báo cáo kết quả làm việc trước lớp.	CLO4, CLO6, CLO8, CLO9, CLO11

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	Dinh dưỡng và sức khỏe	2		2	4	8	
2	Vai trò, nguồn gốc, nhu cầu chất dinh dưỡng	4		4	8	16	
3	Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của thực phẩm	4		4	8	16	
4	Vệ sinh an toàn thực phẩm	4		4	8	16	
5	Ngộ độc thực phẩm	4		4	8	16	
6	Một số bệnh dinh dưỡng thường gặp	4		4	8	16	

Chương	Tên chương	Số tiết tín chỉ					Ghi chú
		Lý thuyết	Bài tập	Thực hành	Tự học	Tổng	
7	Các nguyên tắc trong dinh dưỡng điều trị	4		4	8	16	
8	Chế độ ăn trong một số bệnh mạn tính không lây	4		4	8	16	
Tổng		30		30	60	120	

CÁC CHỦ ĐỀ THẢO LUẬN VÀ TIỂU LUẬN

1. Các chất dinh dưỡng và nhu cầu của từng loại với cơ thể
2. Tính nhu cầu năng lượng và xây dựng khẩu phần ăn trong dinh dưỡng điều trị
3. Chế độ ăn cho một số bệnh lý mạn tính không lây

8. Phương pháp giảng dạy:

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

- Thuyết giảng
- Hỏi lại hoặc vấn đáp
- Động não nhanh (bài tập tư duy cá nhân)
- Bài tập về nhà
- Thảo luận nhóm

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

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8	CLO9	CLO10	CLO11	CLO12
Thuyết giảng	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Thuyết trình				X	X		X	X	X	X	X	X
Hỏi lại hoặc vấn đáp	X	X	X	X		X	X	X	X			
Động não nhanh (bài tập tư duy)					X	X	X			X	X	

Phương pháp giảng dạy	CLO1	CLO2	CLO3	CLO4	CLO5	CLO6	CLO7	CLO8	CLO9	CLO10	CLO11	CLO12
cá nhân)												
Bài tập về nhà					X	X				X	X	
Thảo luận nhóm	X	X	X	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	CLO7	CLO8	CLO9	CLO10	CLO11	CLO12
Thuyết trình	X	X	X	X	X	X	X	X	X			
Làm việc nhóm	X				X	X				X	X	X
Tự học, tự nghiên cứu	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	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 20%
 - b. Điểm kiểm tra thường xuyên: Thuyết trình, trọng số 10%
 - c. Bài tập nhóm: 10%
2. *Điểm thi kết thúc học phần: trọng số 60%*

Hình thức thi: Trắc nghiệm

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	CLO7	CLO8	CLO9	CLO10	CLO11	CLO12
Tiểu luận	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Thuyết trình	X		X		X	X	X	X	X			
Trắc nghiệm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dự lớp	X	X	X	X	X	X	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

- Đào Thị Yến Phi. Dinh dưỡng học. Nhà xuất bản Y học. 2022
- Đào Thị Yến Phi. Dinh dưỡng lâm sàng. Nhà xuất bản Y học. 2022
- Đào Thị Yến Phi. Dinh dưỡng cộng đồng. Nhà xuất bản Y học. 2020
- Đào Thị Yến Phi. Thực hành dinh dưỡng cơ sở. Nhà xuất bản Y học. 2020

13.2. Tài liệu tham khảo

- Trần Bình Giang. Hướng dẫn dinh dưỡng trong điều trị bệnh nhân ngoại khoa. Nhà xuất bản y học, lưu hành nội bộ. 2022
- Phạm Duy Tường. Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm. Nhà xuất bản Giáo dục. 2013
- Huỳnh Nam Phương, Hoàng Văn Phương, Phí Văn Kiên, Đặng Thị Ngọc Vân, và Phạm Lan Nhi. "Đánh giá nâng cao năng lực dinh dưỡng thực hiện chiến lược dinh dưỡng quốc gia." *Tạp chí Dinh dưỡng và Thực phẩm* 16, no. 5 (2020): 13-22.

- Sreemathy Venkatraman , Nutrition for Nurses, Elsevier Health Sciences, 2019
TP.Hồ Chí Minh, ngày 04 tháng 07 năm 2024

Duyệt



Nguyễn Phi Hùng

Trưởng Bộ môn

(Ký và ghi rõ họ tên)



Trần Thị Huyền

Giảng viên biên soạn

(Ký và ghi rõ họ tên)



Trần Thị Huyền