

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN

Tên học phần: Dinh dưỡng - An toàn thực phẩm

Mã học phần: NFS421

1. Thông tin chung về học phần

- Số tín chỉ: 01/01
- Đối tượng: Bác sĩ Y khoa năm thứ 2
- Loại học phần: Bắt buộc
- Các học phần/module tiên quyết: Hóa sinh đại cương.
- Học phần/module học trước:
- Các học phần/module song hành:
- Các yêu cầu đối với học phần:
 - + Tham dự đủ số giờ lý thuyết và thực hành theo quy định.
 - + Chuẩn bị bài đầy đủ trước khi đến lớp.
 - + Hằng hái tham gia vào các hoạt động học tập.
- Bộ môn (Khoa) phụ trách học phần: Bộ môn Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Số tiết quy định đối với các hoạt động:

+ Giảng lý thuyết : 12 tiết	+ Thảo luận/ca LS : 03 tiết
+ Làm bài tập : 0 tiết	+ Thực hành, thí nghiệm : 30 tiết
+ Hoạt động theo nhóm : tiết	+ Tự học : 30 giờ
+ Bài tập lớn (tiểu luận): giờ	+ Tự học có hướng dẫn : . . . giờ

2. Thông tin chung về các giảng viên

STT	Học hàm, học vị, họ tên	Số điện thoại	Email	Chuyên ngành đào tạo	Đơn vị công tác
1	TS Trương Thị Thùy Dương	0915 215 581	thuyduongydt@gmail.com	Tiến sĩ chuyên ngành dinh dưỡng	BM DD và ATVSTP
2	GS. TS Đỗ Văn	0912153827	dohamytn@gmail.com	Tiến sĩ CN	BM

	Hàm		com	Sức khỏe nghề nghiệp	SKMT- SKNN
2	Ths Nguyễn Thị Thanh Tâm	0987 355 048	htampt@gmail. com	Thạc sĩ chuyên ngành dinh dưỡng	BM DD và ATVSTP
3	BS Trần Thị Hong Vân	0913 085 683	hyppocrateyk88@ gmail.com	Bác sỹ y học dự phòng	
4	BS Trần Thị Huyền Trang	038 991 3731	huyentrangdp2@ gmail.com	Bác sỹ y học dự phòng	
5	KTV Hà Thị Huân	0949 37 3472	huanlolem@gmail. com	Điều dưỡng đa khoa	

3. Mô tả học phần

Học phần Dinh dưỡng - An toàn thực phẩm cung cấp cho sinh viên những kiến thức cơ bản về Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm. Trong đó, phần dinh dưỡng trang bị cho người học về vai trò của các chất dinh dưỡng đối với sức khỏe con người, giá trị dinh dưỡng của các loại thực phẩm thông dụng. Học phần này cũng cung cấp cho người học kiến thức về một số bệnh liên quan đến dinh dưỡng, nguyên tắc dinh dưỡng trong điều trị và các chế độ ăn của một số bệnh thường gặp trong bệnh viện.

Nội dung về An toàn thực phẩm đề cập đến đặc điểm vệ sinh của thực phẩm, nguyên nhân và một số loại ngộ độc thực phẩm thường gặp ở nước ta và cách phòng chống.

Song hành với lý thuyết là thực hành, phần này sẽ bồi dưỡng cho người học những kỹ năng quan trọng giúp lựa chọn thực phẩm thông dụng hàng ngày, kỹ thuật xét nghiệm nhanh một số chất độc trong thực phẩm và phương pháp đánh giá an toàn vệ sinh thực phẩm nhà ăn công cộng. Sinh viên cũng được trang bị những kỹ năng để đánh giá tình trạng dinh dưỡng, khẩu phần và xây dựng thực đơn cho các đối tượng.

4. Mục tiêu học phần

4.1. Mục tiêu chung

Cung cấp kiến thức cơ bản về dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm giúp người học vận dụng được trong việc đánh giá tình trạng dinh dưỡng và xây dựng chế độ ăn hợp lý cho các đối tượng và đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

5.2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi học xong học phần này sinh viên có khả năng:

*** Kiến thức**

1. Phân tích được vai trò của các chất dinh dưỡng đối với sức khỏe và trong việc phòng chống các bệnh do dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.
2. Vận dụng được những kiến thức về giá trị dinh dưỡng của các loại thực phẩm và vai trò của dinh dưỡng trong điều trị để đưa ra lời khuyên về các chế độ ăn phù hợp cho các đối tượng.

*** Kỹ năng**

3. Đánh giá và xây dựng được chế độ ăn cho đối tượng cụ thể.
4. Nhận biết và lựa chọn được thực phẩm an toàn một số loại thực phẩm thường gặp.
5. Đánh giá được tình trạng dinh dưỡng cho các đối tượng.

*** Thái độ**

6. Nhận thức được tầm quan trọng của việc xây dựng, thực hiện và tuân thủ chế độ dinh dưỡng hợp lý cho các đối tượng khác nhau.
7. Nhận thức được tầm quan trọng của việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình lựa chọn, chế biến và sử dụng thực phẩm.

5. Nhiệm vụ của sinh viên

5.1. Phần lý thuyết, bài tập, thảo luận

- Dự lớp ≥ 80 % tổng số thời lượng của học phần.
- Hoàn thành bài kiểm tra, chuẩn bị bài trước khi đến lớp.
- Chuẩn bị và tham gia thảo luận trên lớp.
- Hoàn thành các bài tập được giao trong tài liệu hướng dẫn học tập.

5.2. Phần thí nghiệm, thực hành

- Tham gia đầy đủ và đúng giờ các bài thực hành của học phần.
- Yêu cầu cần đạt đối với phần thí nghiệm, thực hành: Sinh viên cần tiến hành đúng thao tác và đánh giá được kết quả xét nghiệm, xây dựng chế độ ăn, đánh giá được tình trạng dinh dưỡng bằng một số chỉ tiêu nhân trắc cho đối tượng cụ thể và đánh giá được an toàn vệ sinh thực phẩm nhà ăn công cộng.

- Các chỉ tiêu thực hành:

STT	Chỉ tiêu thực hành	Yêu cầu đạt được
1	Tính và đánh giá khẩu phần	Đánh giá được 1 khẩu phần
2	Xây dựng thực đơn	Xây dựng 01 thực đơn hoàn chỉnh cho đối tượng cụ thể
3	Phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng của một số đối tượng cụ thể (case study)
4	Phương pháp lựa chọn thực phẩm	Lựa chọn được một số loại thực phẩm thông dụng đảm bảo an toàn vệ sinh
5	Xác định một số chất độc trong thực phẩm	Thực hiện và nhận định được kết quả thí nghiệm xác định chì, acid vô cơ và hàn the trong một số loại thực phẩm
6	Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh nhà ăn công cộng	Kiểm tra và đánh giá được kết quả tình trạng vệ sinh nhà ăn công cộng.

6. Phương pháp kiểm tra đánh giá sinh viên và thang điểm

6.1. Các hình thức lượng giá

- Kiến thức: Kiểm tra thường xuyên và kết thúc học phần theo bộ câu hỏi MCQ.

- Kỹ năng: Nhận định/ đánh giá theo bảng kiểm

6.2. Các bài lượng giá (Xây dựng Theo quy định của Phòng Khảo thí - ĐBCLGD)

*** Đối với học phần/module chỉ có lý thuyết, hoặc có cả lý thuyết và thực hành**

Bài lượng giá	Thời điểm	Hình thức	Thời lượng	Hệ số	Nội dung lượng giá
Bài thường xuyên	Theo quy định của các bài RAEs	Trắc nghiệm	5 phút	1	Theo quy định của các bài RAEs
Bài thi giữa học phần	Kết thúc 6 bài thực hành	Đánh giá theo bảng kiểm		2	Là điểm trung bình cộng các bài thực hành
Bài thi kết thúc	Theo lịch Đào	Trắc	30 phút		Bài 1 - 6

học phần	tạo	nghiệm			
----------	-----	--------	--	--	--

Công thức tính điểm học phần/module:

$$\text{Điểm học phần/module} = ((\text{Điểm KTTX} + \text{Điểm GHP} \times 2) / 3 + \text{Điểm KTHP}) / 2$$

Trong đó:

- Điểm kiểm tra TX: Là trung bình cộng của các bài RAEs (bài kiểm tra chuẩn bị bài của sinh viên trước khi đến lớp) (70% mức độ nhớ - 30% mức độ hiểu). Chấm theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân. Các bài RAEs được thực hiện trước khi sinh viên đến lớp.

Quy định về số lượng bài RAEs: có 4 bài RAEs. Mỗi bài RAEs có 10 câu hỏi MCQ, thời gian làm bài 5 phút.

- Điểm thi giữa học phần: Là điểm trung bình cộng của các bài thực hành tại phòng thí nghiệm. Mỗi bài thực hành đánh giá cho điểm theo bảng kiểm, chấm theo thang điểm 10 và làm tròn đến một chữ số thập phân.

- Điểm thi kết thúc học phần/module: Chấm theo thang điểm 10, làm tròn đến một chữ số thập phân.

Bảng test PLUE PRINT lượng giá kết thúc học phần

	Tỉ lệ %-Số câu	Nhớ lại	Hiểu	Áp dụng
Mục tiêu 1. Phân tích được vai trò của các chất dinh dưỡng trong việc phòng chống các bệnh do dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.	77,8% - 160 câu	51 (31,8%)	80 (48,2%)	29 (20%)
Mục tiêu 2. Vận dụng được những kiến thức về các loại thực phẩm và dinh dưỡng trong điều trị để đưa ra lời khuyên về các chế độ ăn phù hợp cho đối tượng người bệnh và người lao động.	22,2% - 40 câu	10 (25%)	20 (50%)	10 (25%)
Tổng cộng	100% - 200 câu	61 câu (30,5%)	100 câu (50%)	39 câu (19,5%)

7. Nội dung chi tiết học phần

7.1. Nội dung về lý thuyết

STT	Nội dung	Số tiết
1	Bài 1: Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sức khỏe 1. Một số khái niệm cơ bản về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm 2. Ý nghĩa sức khỏe của dinh dưỡng và an toàn thực phẩm 3. Mối liên quan giữa dinh dưỡng và an toàn thực phẩm đối với sức khỏe và bệnh tật 3.1. Mối liên quan giữa dinh dưỡng và an toàn thực phẩm với bệnh nhiễm khuẩn và đáp ứng miễn dịch 3.1.1. Với các bệnh nhiễm khuẩn 3.1.2. Với đáp ứng miễn dịch 3.2. Mối liên quan giữa thiếu dinh dưỡng và chậm tăng trưởng 3.3. Mối liên quan giữa dinh dưỡng và an toàn thực phẩm trong một số bệnh mạn tính 3.3.1. Béo phì 3.3.2. Bệnh tim mạch 3.3.3. Bệnh ung thư 3.3.4. Đái tháo đường không phụ thuộc insulin 3.3.5. Sỏi mật 3.3.6. Xơ gan 3.3.7. Loãng xương 3.4. Mối liên quan giữa dinh dưỡng và an toàn thực phẩm đối với một số bệnh cấp tính 3.4.1. Với các bệnh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm 3.4.2. Ngộ độc các vi chất dinh dưỡng 4. Các giải pháp cơ bản nhằm cải thiện tình trạng dinh dưỡng và tăng cường đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong chăm sóc sức khỏe cộng đồng 4.1. Đảm bảo an ninh lương thực và thực phẩm 4.2. Tăng cường giáo dục dinh dưỡng và an toàn thực phẩm ở cộng đồng 4.3. Tăng cường giám sát dinh dưỡng và an toàn thực phẩm ở cộng đồng 4.4. Từng bước nâng cao năng lực chế biến lương thực và thực phẩm	2
2	Bài 2: Vai trò, nguồn gốc, nhu cầu các chất dinh dưỡng	3

STT	Nội dung	Số tiết
	1. Đại cương 2. Các chất sinh năng lượng 2.1. Protein 2.2. Lipid 2.3. Glucid 3. Các chất không sinh năng lượng 3.1. Vitamin 3.2. Chất khoáng	
3	Bài 3: Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của thực phẩm 1. Khái niệm về thực phẩm và cách phân nhóm thực phẩm 1.1. Thực phẩm 1.2. Phân nhóm thực phẩm 2. Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu Protein 2.1. Thức ăn giàu protein nguồn gốc động vật 2.2. Thức ăn giàu protein nguồn gốc thực vật 3. Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu Lipid 3.1. Mỡ 3.2. Bơ 3.3. Dầu thực vật 3.4. Đặc điểm vệ sinh của dầu, mỡ 4. Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu Glucid 4.1. Ngũ cốc 4.2. Khoai củ 5. Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu vitamin, chất khoáng 5.1. Rau 5.2. Quả	2
4	Bài 4: Một số bệnh liên quan đến dinh dưỡng tại cộng đồng	2

STT	Nội dung	Số tiết
	1. Thiếu dinh dưỡng 1.1. Thiếu dinh dưỡng protein năng lượng (suy dinh dưỡng) 1.2. Thiếu vitamin A và bệnh khô mắt 1.3. Thiếu máu dinh dưỡng 1.4. Thiếu iot và bệnh bướu cổ 1.5. Thiếu vitamin D và bệnh còi xương 2. Thừa dinh dưỡng 2.1. Đặc điểm dịch tễ học và xu thế bệnh do thừa dinh dưỡng tại Việt Nam 2.2. Các yếu tố nguy cơ thừa dinh dưỡng 2.3. Vai trò các chất dinh dưỡng và rối loạn chuyển hoá khi thừa dinh dưỡng 2.4. Những hậu quả đối với sức khỏe của người thừa dinh dưỡng 2.5. Chỉ số BMI và cách phân loại béo phì theo WHO 2.6. Các nội dung của biện pháp phòng chống thừa dinh dưỡng tại cộng đồng	
5	Bài 5: Dinh dưỡng trong điều trị 1. Vai trò của dinh dưỡng trong điều trị 1.1. Dinh dưỡng tốt giúp phòng ngừa và phục hồi suy dinh dưỡng cho người bệnh. 1.2. Dinh dưỡng có vai trò hỗ trợ quá trình điều trị bệnh 1.3. Dinh dưỡng có vai trò tích cực trong phòng bệnh. 2. Nguyên tắc và tổ chức của dinh dưỡng trong điều trị 3. Nhu cầu của người bệnh 3.1. Nguyên tắc dinh dưỡng cần đảm bảo 3.2. Nhu cầu cụ thể 3.2.1. Nhu cầu về năng lượng 3.2.2. Nhu cầu về protein 3.2.3. Nhu cầu về lipid 3.2.4. Nhu cầu glucid 3.2.5. Nhu cầu vitamin	4

STT	Nội dung	Số tiết
	3.2.6. Nhu cầu nước và muối khoáng 3.2.7. Chỉ số giới hạn 4. Các chế độ ăn thường dùng trong bệnh viện 4.1. Chế độ ăn bình thường 4.2. Chế độ ăn bồi dưỡng 4.3. Chế độ ăn mềm 4.4. Chế độ ăn lỏng 4.5. Chế độ ăn tăng protein, giảm lipid, tăng calo 4.6. Chế độ ăn hạn chế xơ 4.7. Chế độ ăn hạn chế muối 4.8. Chế độ ăn hạn chế glucid 4.9. Chế độ ăn hoàn toàn lỏng 5. Chế độ ăn trong một số bệnh thường gặp 5.1. Chế độ dinh dưỡng cho bệnh tim mạch 5.1.1. Chế độ ăn trong bệnh tăng huyết áp 5.1.2. Chế độ ăn trong bệnh suy tim 5.2. Chế độ dinh dưỡng cho bệnh đường tiêu hoá 5.2.1. Chế độ ăn trong bệnh loét dạ dày tá tràng 5.2.2. Chế độ ăn sau mổ cắt dạ dày 5.2.3. Chế độ ăn trong phẫu thuật đường tiêu hóa chung. 5.3. Chế độ dinh dưỡng cho nhóm bệnh hội chứng chuyển hoá 5.3.1. Chế độ ăn hạ cholesterol 5.3.2. Chế độ ăn khống chế và điều trị béo phì 5.3.3. Chế độ ăn trong bệnh Goutte 5.4. Chế độ dinh dưỡng cho nhóm bệnh thận 5.4.1. Chế độ ăn trong bệnh viêm cầu thận cấp không có biến chứng nặng 5.4.2. Chế độ ăn trong hội chứng thận hư tiên phát 5.4.3. Chế độ ăn cho bệnh nhân suy thận mạn 6. Theo dõi chế độ ăn của người bệnh	
6	Bài 6: Ngộ độc thực phẩm	2

STT	Nội dung	Số tiết
	1. Đại cương 1.1. Khái niệm về ngộ độc thực phẩm 1.2. Thực trạng về ngộ độc thực phẩm ở Việt Nam và trên Thế giới 1.3. Nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm 1.4. Các yếu tố liên quan đến ngộ độc thực phẩm 2. Một số ngộ độc thực phẩm thường gặp tại Việt Nam 2.1. Ngộ độc thức ăn do nhiễm vi sinh vật và độc tố vi sinh vật 2.2. Ngộ độc do thức ăn bị biến chất 2.3. Ngộ độc do thức ăn có sẵn chất độc 2.4. Ngộ độc do thức ăn bị nhiễm các chất độc hoá học 3. Điều tra xử lý khi có ngộ độc thức ăn 3.1. Nguyên tắc 3.2. Cấp cứu, chăm sóc bệnh nhân 4. Mười lời khuyên vàng trong ăn uống đảm bảo ATVSTP (WHO/FAO)	
	Tổng số 06 bài	

7.2. Nội dung về thực hành, thí nghiệm

TT	Nội dung giảng dạy	Số tiết
1	Bài 1: Phương pháp tính và đánh giá khẩu phần 1. Chuẩn bị 2. Các phương pháp xây dựng khẩu phần 2.1. Tính nhu cầu năng lượng 2.2. Tính nhu cầu các chất dinh dưỡng cần thiết 3. Đánh giá khẩu phần dinh dưỡng	5,0
2	Bài 2: Xây dựng thực đơn 1. Nguyên tắc khi xây dựng thực đơn 2. Cân đối mức năng lượng cho từng bữa ăn 3. Cách tiến hành xây dựng thực đơn	5,0
3	Bài 3: Phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng 1. Các kỹ thuật cân và đo chiều cao	5,0

	1.1. Kỹ thuật cân 1.2. Đo chiều cao đứng 1.3. Đo chiều dài nằm 2. Kỹ thuật tính tuổi 3. Đánh giá tình trạng dinh dưỡng trẻ em 3.1. Đánh giá bằng bảng CN/T, CC/T, CN/CC dựa vào số TB và độ lệch chuẩn của quần thể NCHS. 3.2. Đánh giá tình trạng dinh dưỡng trẻ em bằng biểu đồ tăng trưởng 4. Đánh giá tình trạng dinh dưỡng bằng một số chỉ số nhân trắc 5. Ưu điểm và hạn chế của phương pháp nhân trắc 6. Điều tra tần suất tiêu thụ thực phẩm	
4	Bài 4: Phương pháp lựa chọn thực phẩm 1. Phương pháp lựa chọn thực phẩm tươi sống 1.1. Thực phẩm có nguồn gốc động vật 1.2. Thực phẩm có nguồn gốc thực vật 2. Phương pháp lựa chọn thực phẩm chế biến sẵn	5,0
5	Bài 5: Xác định một số chất độc trong thực phẩm 1. Phương pháp phát hiện nhanh acid vô cơ trong dấm 2. Phương pháp phát hiện nhanh chì trong thực phẩm 3. Phương pháp phát hiện nhanh hàn the	5,0
6	Bài 6: Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh nhà ăn công cộng I. Phỏng vấn II. Quan sát III. Đo đạc, xét nghiệm 1. Đo chiều cao bàn ăn của khách 2. Đo chiều cao bàn để thức ăn đã chế biến 3. Kiểm tra thức ăn còn sót lại trong bát đĩa 4. Kiểm tra nước dùng để uống	5,0
	Tổng số 06 bài	

8. Lịch học

8.1. Lịch học lý thuyết

Tuần	Nội dung	Số tiết - Hình thức dạy/học				PP dạy/học	Học liệu	Giảng viên
		Lý thuyết	Thảo luận	Tự học	Tổng số			
1	Bài 1. Dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm đối với sức khỏe	2	0	5	7		1, 2, 4, 7,9	Ts Dương, Ths Tâm
	<i>1. Một số khái niệm cơ bản về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm</i>					Thuyết trình, câu hỏi		
	<i>2. Ý nghĩa sức khỏe của dinh dưỡng và an toàn thực phẩm</i>					Thuyết trình, câu hỏi		
	<i>3. Mối liên quan giữa dinh dưỡng và an toàn thực phẩm đối với sức khỏe và bệnh tật</i>					Thuyết trình, câu hỏi, thảo luận		
	<i>4. Các biện pháp cải thiện tình trạng dinh dưỡng, tăng cường an toàn vệ sinh thực phẩm và nâng cao sức khỏe cộng đồng</i>					Thuyết trình, câu hỏi, thảo luận		
2	Bài 2: Vai trò,	2	1	5	8		1,2,	Ts Dương,

	nguồn gốc, nhu cầu các chất dinh dưỡng						8, 9, 10,11	Ths Tâm
	<i>1. Đại cương</i>					Thuyết trình, câu hỏi		
	<i>2. Các chất sinh năng lượng</i>					Thuyết trình, câu hỏi, thảo luận		
	<i>3. Các chất không sinh năng lượng</i>					Thuyết trình, câu hỏi, thảo luận		
3	Bài 3: Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của thực phẩm	2	0	5	7		1,2, 8, 9, 10,11	Ts Dương, Ths Tâm
	<i>1. Khái niệm về thực phẩm và cách phân nhóm thực phẩm</i>					Thuyết trình, câu hỏi		
	<i>2. Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu Protein</i>					Thuyết trình, câu hỏi.		
	<i>3. Giá trị dinh dưỡng và đặc</i>					Thuyết trình,		

	điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu Lipid					câu hỏi,		
	4. Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu Glucid					Thuyết trình, câu hỏi,		
	5. Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của nhóm thức ăn giàu vitamin, chất khoáng					Thuyết trình, câu hỏi,		
4	Bài 4: Một số bệnh liên quan đến dinh dưỡng tại cộng đồng	2	0	5	7		1, 2, 3, 4, 7, 9	Ts Dương, Ths Tâm
	1. Thiếu dinh dưỡng					Thuyết trình, câu hỏi, case study		
	2. Thừa dinh dưỡng					Thuyết trình, câu hỏi, case study		
5	Bài 5: Dinh dưỡng trong điều trị	3	1	5	9		1, 2, 3, 4, 7, 9	Ts Dương, Ths Tâm
	1. Vai trò của dinh					Thuyết		

	<i>dưỡng trong điều trị</i>					trình, câu hỏi		
	<i>2. Nguyên tắc và tổ chức của ăn uống trong điều trị</i>							
	<i>3. Nhu cầu của người bệnh</i>					Thuyết trình, câu hỏi, thảo luận		
	<i>4. Các chế độ dinh dưỡng thường dùng trong bệnh viện</i>					Thuyết trình, câu hỏi, case study, thảo luận		
	<i>5. Chế độ dinh dưỡng trong một số bệnh thường gặp</i>					Thuyết trình, câu hỏi, case study		
	<i>6. Theo dõi chế độ ăn của người bệnh</i>					Thuyết trình, câu hỏi,		
6	Bài 6: Ngộ độc thực phẩm	1	1	5	7		1, 2, 4, 5, 6	Ts Dương, Ths Tâm
	<i>1. Đại cương</i>					Thuyết trình		
	<i>2. Một số ngộ độc</i>					Thuyết		

thực phẩm thường gặp tại Việt Nam					trình, câu hỏi, thảo luận		
3. Điều tra xử lý khi có ngộ độc thức ăn					Thuyết trình, câu hỏi, thảo luận		
4. Mười lời khuyên vàng trong ăn uống đảm bảo ATVSTP (WHO/FAO)					Thuyết trình, câu hỏi, thảo luận		
Tổng số tiết = 12 + 03 + 30 = 45							

Tổng số tiết = 12 (giảng) + 3 tiết (thảo luận) + 30 tiết (tự học)

8.2. Lịch học thực hành: Tính trên 1 nhóm

Tuần	Nội dung	Số tiết - Hình thức dạy/học				PP dạy/học	Học liệu	Giảng viên
		Lý thuyết	Thực hành	Thảo luận	Tổng số			
1	Bài 1: Phương pháp tính và đánh giá khẩu phần		5,0		5,0	Thuyết trình, thao tác, thực hành	1,2, 8, 9, 10,11	Bộ môn Dinh dưỡng và ATVSTP
2	Bài 2: Xây dựng thực đơn		5,0		5,0	Thuyết trình, thao tác,	1,2, 8, 9, 10,11	Bộ môn Dinh dưỡng và ATVSTP

						thực hành		
3	Bài 3: Phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng		5,0		5,0	Thuyết trình, thao tác, thực hành	1,2,5,6	Bộ môn Dinh dưỡng và ATVSTP
4	Bài 4: Phương pháp lựa chọn thực phẩm		5,0		5,0	Thuyết trình, thao tác, thực hành	1,2,5,6	Bộ môn Dinh dưỡng và ATVSTP
5	Bài 5: Xác định một số chất độc trong thực phẩm		5,0		5,0	Thuyết trình, thao tác, thực hành	1,2,5,6	Bộ môn Dinh dưỡng và ATVSTP
6	Bài 6: Kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh nhà ăn công cộng		5,0		5,0	Thuyết trình, thao tác, thực hành	1,2,5,6	Bộ môn Dinh dưỡng và ATVSTP
Tổng số tiết: 30 tiết								

9. Danh mục học liệu

- **Danh mục học liệu:** tài liệu học tập chính, tài liệu tham khảo, tài liệu phát tay, case study, tranh ảnh, câu hỏi thảo luận, dụng cụ, hóa chất, sinh vật phẩm.

- Tài liệu học tập chính:

1. Trương Thị Thùy Dương (2018), Giáo trình Dinh dưỡng và An toàn vệ sinh thực phẩm, Nhà xuất bản Giáo dục Việt Nam.

- Tài liệu tham khảo:

1. Bộ môn Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm - Đại học Y Hà Nội (2012), Bài giảng Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm (Giáo trình dùng cho đào tạo bác sĩ y học dự phòng - dự án Nuffic), NXB Y học, Hà Nội.
2. Bộ Y tế (2015), Hướng dẫn điều trị dinh dưỡng lâm sàng (Ban hành kèm theo Quyết định số 5517/QĐ - BYT ngày 25 tháng 12 năm 2015 của Bộ trưởng Bộ Y tế), NXB Y học Hà Nội.
3. Cục An toàn thực phẩm (2015), Tài liệu hội nghị tổng kết Chương trình mục tiêu quốc gia Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2014, Hà Nội.
4. Thông tư số 30/2012/TT - BYT của Bộ Y tế về “Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố”.
5. Thông tư số 15/2012/TT - BYT của Bộ Y tế về “Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm”.
6. Lê Danh Tuyên (2017), Suy dinh dưỡng thấp còi ở trẻ em Việt Nam: Thách thức và giải pháp, NXB Y học Hà Nội.
7. Viện Dinh dưỡng (2007), Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam, NXB Y học Hà Nội.
8. Viện Dinh dưỡng (2015), Điều tra quốc gia về vi chất dinh dưỡng năm 2014 - 2015.
9. Viện Dinh dưỡng (2016), Nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam, NXB Y học Hà Nội.
11. Viện Dinh dưỡng (2016), Giá trị dinh dưỡng 500 món ăn thông dụng, NXB Y học Hà Nội.
12. National Institute of Health and Nutrition (2015), Dietary reference intakes for Japanese 2015.
13. Noel W.Solomons (2012), Vitamin A, Present knowledge in nutrition, ILSI, 10th. Wiley - Blackwell publication, Inowa, USA, p.158 - 160.

10. Bảng đối chiếu, so sánh chương trình đào tạo đã xây dựng với chương trình đào tạo tiên tiến của nước ngoài và chương trình đào tạo trong nước (đã sử dụng để xây dựng chương trình)

TT	Học phần trong chương trình đào tạo (Tiếng Anh, tiếng Việt)	Tên học phần trong khung chương trình đào tạo đã sử dụng để xây dựng học phần	Phần trăm nội dung giống nhau
(1)	(2)	(3)	(4)
1.	Dinh dưỡng - An toàn thực phẩm	Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm (Bộ môn Dinh dưỡng và An toàn thực phẩm - Trường Đại học Y Hà Nội)	46,2%

11. Tài liệu tham khảo: (tài liệu tham khảo cho xây dựng đề cương học phần)

1. Thông tư số 15/2012/TT - BYT của Bộ Y tế về “Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm”.
2. Lê Danh Tuyên (2017), Suy dinh dưỡng thấp còi ở trẻ em Việt Nam: Thách thức và giải pháp, NXB Y học Hà Nội.
3. Viện Dinh dưỡng (2015), Điều tra quốc gia về vi chất dinh dưỡng năm 2014 – 2015.
4. Viện Dinh dưỡng (2016), Nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam, NXB Y học Hà Nội.
5. Viện Dinh dưỡng (2016), Giá trị dinh dưỡng 500 món ăn thông dụng, NXB Y học Hà Nội.
6. Kathleen D. Bauer, Doreen Liou, Carol A. Sokolik. (2012), Nutrition counseling and education skill development, second edition.

 **HIỆU TRƯỞNG**

(Ký và ghi rõ họ tên)

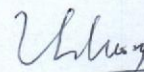


 **PHÓ HIỆU TRƯỞNG**

PGS.TS. Trịnh Xuân Tráng

TRƯỞNG BỘ MÔN

(Ký và ghi rõ họ tên)



Trương Thị Thuý Dương

PGS.TS. Trịnh Xuân Trường
THỦ HIỆN TRƯỞNG



[Handwritten signature]