

### MÔ TẢ HỌC PHẦN

Dinh dưỡng và An toàn vệ sinh thực phẩm II thuộc kiến thức ngành nhằm mục đích áp dụng các kiến thức về khoa học dinh dưỡng và thực phẩm để can thiệp và giám sát tình trạng dinh dưỡng của cá nhân và cộng đồng. Qua đó, giúp sinh viên có thể theo dõi và phát hiện các vấn đề dinh dưỡng có ý nghĩa sức khỏe cộng đồng; Đồng thời, áp dụng các kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm trong việc tổ chức quản lý đánh giá các nguy cơ an toàn vệ sinh thực phẩm.

#### LÝ THUYẾT: 30 TIẾT

#### THỰC HÀNH: 90 TIẾT

Một số chế độ ăn cho người bệnh	Xác định vấn đề dinh dưỡng
Tổ chức điều tra đánh giá dinh dưỡng ở cộng đồng	Mục tiêu và thiết kế điều tra dinh dưỡng Xây dựng công cụ điều tra
Giám sát dinh dưỡng	Lập kế hoạch điều tra dinh dưỡng
Can thiệp dinh dưỡng	Sử dụng phần mềm Eiyokun tính khẩu phần ăn
Chất phụ gia thực phẩm	Sử dụng phần mềm WHO-Anthro đánh giá TTDD
Thực phẩm chức năng	Kỹ thuật xét nghiệm phát hiện phẩm màu, hàn the, formon, độ ôi khét dầu mỡ trong thực phẩm
Những quy định vệ sinh an toàn thực phẩm	Thực hành kiểm tra cơ sở chế biến kinh doanh thực phẩm
Hệ thống quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm HACCP	Báo cáo kết quả thanh tra kiểm tra cơ sở kinh doanh thực phẩm
Điều tra ngộ độc thực phẩm	

### PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- ✚ Lý thuyết: chuyên cần: 10%, kiểm tra thường xuyên: 20% , thi kết thúc học phần: 70% .
- ✚ Thực hành: bài tập cá nhân, bài tập nhóm: 30%, báo cáo chuyên đề, quyền báo cáo: 70%

### PHƯƠNG PHÁP HỌC VÀ TỰ HỌC

- ✚ Lý thuyết: nghe giảng, đặt câu hỏi, thảo luận nhóm, kiểm tra theo yêu cầu học phần.
- ✚ Thực hành: bảng kiểm, bài tập, thuyết trình, thảo luận, báo cáo chuyên đề, đóng vai thực hành tình huống.

### TÀI LIỆU GIẢNG DẠY

Giáo trình “**Dinh dưỡng & ATVSTP 2**” của BM Dinh dưỡng & ATVSTP, khoa Y tế công cộng, trường ĐHYD Cần Thơ.