

## **THÔNG BÁO**

### **V/v triển khai học phần “Đồ án học phần Khoa học Dinh dưỡng” khóa 11DHDD**

Khoa Du lịch và Âm thực thông báo về việc thực hiện học phần: “Đồ án Khoa học Dinh dưỡng” cho sinh viên khóa 11DHDD như sau:

#### **1. Mục đích – yêu cầu:**

##### *1.1. Mục đích:*

- Củng cố và hệ thống hóa được chuỗi kiến thức thuộc các học phần đã học có liên quan đến khoa học dinh dưỡng.
- Sử dụng và tích hợp các kiến thức thuộc các học phần trước để giải thích và chứng minh cho các luận điểm liên quan khoa học dinh dưỡng và âm thực
- Kỹ năng thu thập thông tin, luận chứng khoa học, để làm cơ sở tiến hành các thí nghiệm, phân tích và đánh các vấn đề trong lĩnh vực khoa học thực phẩm
- Tính toán nhu cầu dinh dưỡng, đề xuất khẩu phần cho từng nhóm nhóm đối tượng

##### *1.2. Yêu cầu:*

- Tự giác thực hiện đúng tiến độ công việc được giao, đạt chất lượng chương trình và báo cáo theo quy định
- Sinh viên phải liên hệ với GVHD, thảo luận với giảng viên và tuân thủ theo sự chỉ dẫn của GV.
- 01 sinh viên thực hiện 01 đề tài
- Sinh viên phải hoàn thành đồ án đúng tiến độ.

#### **2. Tiến độ thực hiện đồ án:**

- Thời gian sinh viên nhận đề tài từ giảng viên: 6-12/03/2023
- Thời gian thực hiện: 13/03/2023 đến ngày 13/05/2023
- Thời gian nộp giảng viên: 15/05/2023 (1 bản in và file)
- Thời gian báo cáo: 22/05/2023 đến ngày 28/05/2023.

#### **3. Phân công giảng viên hướng dẫn:**

Theo danh sách đính kèm

#### **4. Nội dung thực hiện:**

- Sinh viên thảo luận cùng với GVHD để chọn đề tài phù hợp, có thể chọn một trong các chủ đề gợi ý sau:

**Chủ đề 1:** Xây dựng/phát triển/cải tiến qui trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm, dinh dưỡng, hoạt chất/thực phẩm chức năng, với nội dung như sau:

- Tổng quan về nguyên liệu, công nghệ, chứng cứ lâm sàng và kết quả/tài liệu chứng minh tác dụng
- Bố trí thí nghiệm thực hiện đề tài

**Chủ đề 2:** Điều tra/khảo sát/đánh giá tình trạng dinh dưỡng/sức khỏe của một nhóm/quần thể người, với nội dung như sau:

- Tổng quan tài liệu (thực trạng/tình trạng dinh dưỡng/sức khỏe của đối tượng, nguyên nhân, giải pháp; các phương pháp đánh giá khẩu phần ăn, điều tra dịch tễ học)
- Đối tượng (đối tượng cụ thể, thời gian, địa điểm) và phương pháp điều tra (phiếu điều tra, thiết kế phương pháp điều tra, cỡ mẫu, phương pháp đánh giá/đo lường, xử lý và phân tích số liệu)
- Phân tích và xử lý số liệu kết quả điều tra
- Nhận xét và biện luận kết quả điều tra

**Chủ đề 3:** Xây dựng khẩu phần và lên thực đơn trong 1 tháng cho các đối tượng (mầm non, bán trú cấp 1, cấp 1, cấp 3, bệnh lý...), với nội dung như sau:

- Tổng quan về nguyên liệu được sử dụng để xây dựng thực đơn (nguồn gốc, thành phần dinh dưỡng, phương pháp bảo quản và chế biến)
- Cơ sở khoa học trong chế biến món ăn (các phương pháp chế biến, phạm vi áp dụng, sự biến đổi nguyên liệu trong quá trình chế biến)
- Yêu cầu dinh dưỡng cho đối tượng
- Tính khẩu phần ăn, lên thực đơn, lượng nguyên liệu thô; chi phí/giá thành)

**Nơi nhận:**

- BCS lớp khóa 11DHDD
- Lưu: khoa DL&AT

**P.TRƯỞNG KHOA**



**Trần Thị Thu Hương**