

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

Tên ngành: DINH DƯỠNG

Mã ngành: 6720401

Trình độ đào tạo: Cao đẳng

Hình thức đào tạo: Chính quy

Đối tượng tuyển sinh: Tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương.

Thời gian đào tạo: 03 năm

1. Mục tiêu đào tạo

1.1. Mục tiêu chung

Đào tạo cao đẳng Dinh dưỡng có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức chuyên ngành và kỹ năng thực hành cơ bản để giải quyết các vấn đề dinh dưỡng cộng đồng, an toàn thực phẩm và dinh dưỡng lâm sàng - tiết chế, có khả năng độc lập thực hiện một số kỹ thuật cơ bản của chuyên ngành để phục vụ cho công tác dinh dưỡng dự phòng và chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh; có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, tinh thần trách nhiệm cao, tác phong thận trọng, chính xác; có khả năng tự học và nghiên cứu khoa học đáp ứng nhu cầu chăm sóc và bảo vệ sức khỏe nhân dân.

1.2. Mục tiêu cụ thể

1.2.1. Về kiến thức:

Có kiến thức khoa học cơ bản, y học cơ sở làm nền tảng cho dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm, dinh dưỡng tiết chế và dinh dưỡng lâm sàng: các nguyên lý và khái niệm cơ bản về dinh dưỡng và thực phẩm, các yếu tố quyết định sức khỏe, phương pháp luận khoa học trong dinh dưỡng và thực phẩm, công tác phòng bệnh, nâng cao sức khỏe, dinh dưỡng lâm sàng và tiết chế trong chăm sóc, điều trị người bệnh; kiến thức cơ bản về phương pháp nghiên cứu khoa học, chính sách về dinh dưỡng và thực phẩm, công tác bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe cho nhân dân.

1.2.2. Về kỹ năng:

Chuyên môn:

- Khả năng áp dụng được những nguyên tắc và khái niệm lý thuyết của khoa học dinh dưỡng và thực phẩm vào xây dựng kế hoạch quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm, can thiệp dinh dưỡng, chế độ ăn điều trị, điều chỉnh khẩu phần thích hợp cho các đối tượng cá nhân và cộng đồng.

- Phối hợp được những khái niệm lý thuyết về các khoa học sinh học, bệnh học, lâm sàng, kinh tế xã hội vào ứng dụng quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm, cải thiện tình trạng dinh dưỡng và ứng dụng trong dinh dưỡng điều trị, thói quen dinh dưỡng và dịch vụ chế biến thực phẩm.

- Khả năng thuyết phục, khuyến khích các cá nhân lựa chọn thực phẩm an toàn, thích hợp cho sức khỏe.

- Có khả năng cung cấp các kiến thức, thông tin và thực hành dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm. Khả năng đánh giá, tư vấn và khuyến khích lựa chọn thực phẩm thích hợp và an toàn. Khả năng thực hiện giáo dục truyền thông và tư vấn dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm cho cá nhân và cộng đồng.

Nghề nghiệp

- Khả năng tương trợ, khuyến khích đồng nghiệp trong chuyên môn. Ý thức và khả năng chia sẻ thông tin, kinh nghiệm nghề nghiệp với đồng nghiệp. Duy trì mối quan hệ tốt đối với các đối tác bên trong và ngoài cơ quan.

- Khả năng tự phê bình và cam kết ứng dụng các kiến thức học được và các thành tựu về dinh dưỡng và thực phẩm, dinh dưỡng tiết chế, lâm sàng trong công việc, nghề nghiệp. Nhận biết được những hạn chế về hiểu biết, kiến thức và kinh nghiệm nghề nghiệp để phấn đấu không ngừng hoàn thiện bản thân, nâng cao chất lượng hoạt động tư vấn và hướng dẫn chế độ ăn đảm bảo dinh dưỡng và an toàn cho các đối tượng/khách hàng.

- Khả năng kiểm soát thay đổi, bất ổn và áp lực để thực hiện tốt công việc được giao. Tự tin trong hoạt động cung cấp dịch vụ dinh dưỡng và thực phẩm. Khả năng làm việc theo nhóm và phát huy vai trò tiên phong, chủ động trong công việc.

- Khả năng quản lý thời gian, nguồn lực để thực hiện tốt công việc và thời hạn thực hiện công việc.

- Có khả năng làm việc với các đối tác, thể hiện khả năng giao tiếp, đàm phán, khả năng hoà giải. Có tác phong tỷ mỉ, chính xác trong thực hiện nghiên cứu,

theo dõi giám sát về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm cũng như chăm sóc dinh dưỡng và dinh dưỡng điều trị, ghi chép chính xác mọi thông tin trong dinh dưỡng.

Khả năng với đối tượng hoặc cộng đồng

- Có khả năng khai thác, thu thập thông tin của đối tượng hoặc cộng đồng về tình trạng sức khỏe, tiền sử dinh dưỡng và thực phẩm, chỉ số nhân trắc và hóa sinh dinh dưỡng, tình trạng kinh tế xã hội, văn hoá, tiền sử, thói quen ăn uống, khẩu phần ăn, chẩn đoán dinh dưỡng.

- Có khả năng sử dụng, đánh giá các thông tin để xây dựng kế hoạch can thiệp và điều trị thích hợp và có hiệu quả về dinh dưỡng và thực phẩm.

- Có khả năng tác động tới thái độ, hành vi của đối tượng hoặc cộng đồng để nâng cao hiệu quả can thiệp và điều trị dinh dưỡng.

- Áp dụng được những hiểu biết, kinh nghiệm về dinh dưỡng và thực phẩm để đánh giá các thông tin định lượng và định tính đã thu thập để xác định nhu cầu điều chỉnh chế độ ăn, nhu cầu tư vấn của đối tượng hoặc cộng đồng.

Khả năng theo dõi, đánh giá hoạt động chuyên môn.

- Có khả năng theo dõi và đánh giá được hiệu quả của các can thiệp dinh dưỡng và thực phẩm.

- Có khả năng phản hồi rút kinh nghiệm trong những hoạt động dinh dưỡng và an toàn thực phẩm trên thực tế.

- Khả năng áp dụng những kết quả của các nghiên cứu liên quan tới theo dõi, đánh giá cho thực tế hoạt động dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm .

- Nhận thức được giới hạn, phạm vi của mỗi hoạt động, nhiệm vụ trong toàn bộ công việc can thiệp dinh dưỡng và an toàn vệ sinh thực phẩm.

1.2.3. Về năng lực tự chủ và trách nhiệm:

- Nhận thức được tầm quan trọng của các nguyên lý dinh dưỡng hợp lý, an toàn thực phẩm, chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh và nâng cao sức khỏe cộng đồng.

- Tôn trọng và lắng nghe ý kiến của cộng đồng về các nhu cầu sức khỏe và các giải pháp can thiệp nhằm nâng cao sức khỏe cộng đồng.

- Cầu thị và hợp tác làm việc theo nhóm và phối hợp liên ngành.

- Trung thực và khách quan, có tinh thần ham học, vượt khó khăn, tự học vươn lên để nâng cao trình độ chuyên môn của bản thân.

1.3. Vị trí làm việc sau khi tốt nghiệp

Vị trí làm việc sau tốt nghiệp: Các bệnh viện trung ương, tỉnh huyện trong cả nước, Trường Đại học Y, các Vụ, Cục Bộ Y tế, các Viện nghiên cứu dinh dưỡng và thực phẩm, Sở y tế; Trung tâm y tế dự phòng tuyến tỉnh, huyện; Trung tâm truyền thông - Giáo dục sức khỏe; Chi cục Dân số - KHHGD, và cơ sở y tế khác có liên quan đến dinh dưỡng và thực phẩm. Các tổ chức phi chính phủ trong nước và quốc tế hoạt động trong lĩnh vực Y tế công cộng, Y học dự phòng. Các cơ sở chế biến thực phẩm và dinh dưỡng. Các công ty du lịch và các cơ sở, dịch vụ ăn uống.

2. Khối lượng kiến thức và thời gian khóa học:

- Số lượng môn học, mô đun: 31
- Khối lượng kiến thức toàn khóa học: 100 Tín chỉ
- Khối lượng các môn học chung/đại cương: 435 giờ
- Khối lượng các môn học, mô đun chuyên môn: 1976 giờ
- Khối lượng lý thuyết: 705 giờ; Thực hành, thực tập, thí nghiệm: 1200 giờ

3. Nội dung chương trình

Mã MH/ MĐ	Tên môn học/mô đun	Số tín chỉ	Thời gian học tập (giờ)			
			Tổng số	Trong đó		
				Lý thuyết	Thực hành/ thực tập/thí nghiệm/bài tập/thảo luận	Thi/ Kiểm tra
I	Các môn học chung					
MH01	Chính trị	5	75	41	29	05
MH02	Pháp luật	2	30	18	10	02
MH03	Tiếng Anh	5	120	42	72	06
MH04	Tin học	3	75	15	58	02
MH05	Giáo dục thể chất	2	60	05	51	04
MH06	GD Quốc phòng - An ninh	3	75	36	35	04
II	Các môn học, mô đun chuyên môn					
II.1	Môn học, mô đun cơ sở					
II.1.1	Sinh học đại cương và di truyền	2	30	30	0	02
II.1.2	Giải phẫu	3	75	15	60	3
II.1.3	Vi sinh và Ký sinh trùng	2	48	15	30	3
II.1.4	Sinh lý dinh dưỡng	2	33	30	0	3
II.1.5	Hóa sinh dinh dưỡng	2	33	30	0	3
II.1.6	Bệnh học nội khoa	3	93	30	60	3
II.1.7	Bệnh học ngoại khoa	3	93	30	60	3

II.1.8	Bệnh học sản khoa	3	93	30	60	3
II.1.9	Bệnh học nhi khoa	3	93	30	60	3
II.1.10	Dinh dưỡng cơ sở	4	93	30	60	3
II.1.11	Khoa học thực phẩm và An toàn vệ sinh thực phẩm	4	78	45	30	3
II.1.12	Y đức và Tổ chức y tế	2	33	30	0	3
II.2	Môn học, mô đun chuyên môn					
II.2.1	Dinh dưỡng cộng đồng	4	153	30	120	3
II.2.2	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng 1	3	93	30	60	3
II.2.3	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng 2	3	93	30	60	3
II.2.4	Đại cương Dinh dưỡng lâm sàng và tiết chế dinh dưỡng	2	33	30	0	3
II.2.5	Dinh dưỡng điều trị 1	4	153	30	120	3
II.2.6	Dinh dưỡng điều trị 2	4	153	30	120	3
II.2.7	Giáo dục truyền thông và tư vấn dinh dưỡng	4	153	30	120	3
II.2.8	Kỹ thuật chế biến món ăn	4	93	30	60	3
II.2.9	Quản lý dịch vụ chế biến thực phẩm và dinh dưỡng	4	153	30	120	3
II.2.10	Dinh dưỡng học đường	3	33	30	0	3
II.2.11	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2	33	30	0	3
II.2.12	Thuốc, thực phẩm và dinh dưỡng	2	33	30	0	3
II.2.13	Thực tập bệnh viện	6	363	0	360	3

II.2.14	Đánh giá năng lực cuối khóa	3	93	0	90	3
Tổng cộng		100	2870	850	1923	97