

CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(ban hành kèm theo quyết định số /QĐ-ĐHYHN ngày tháng năm 20..
của Hiệu trưởng Trường Đại học Y Hà Nội)

Tên ngành đào tạo:	Dinh dưỡng
Tên ngành tiếng Anh:	Nutrition
Mã ngành:	7720401
Trình độ đào tạo:	Đại học
Hình thức đào tạo:	Chính quy
Thời gian đào tạo:	4 năm
Bậc đào tạo:	6 (theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam)
Loại chương trình đào tạo:	Định hướng nghề nghiệp

1. Mục tiêu đào tạo

Mục tiêu chung

Đào tạo cử nhân Dinh dưỡng có kiến thức khoa học cơ bản vững chắc, kiến thức chuyên ngành về dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm, cùng với kỹ năng thực hành dinh dưỡng cơ bản để giải quyết các vấn đề dinh dưỡng cộng đồng, an toàn thực phẩm và dinh dưỡng lâm sàng. Sinh viên sau khi tốt nghiệp chương trình này khả năng thực hiện các kỹ thuật dinh dưỡng độc lập trong dự phòng và điều trị bệnh, góp phần nâng cao sức khỏe cho cá nhân, người bệnh và cộng đồng. Sinh viên có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, tinh thần trách nhiệm cao, tác phong thận trọng, chính xác, khả năng tự học, nghiên cứu khoa học để đáp ứng nhu cầu chăm sóc và bảo vệ sức khỏe nhân dân.

Mục tiêu cụ thể

Kiến thức

K1: Áp dụng kiến thức vững chắc về y sinh, y học cơ sở, khoa học lâm sàng, khoa học thực phẩm và dinh dưỡng để thực hiện các can thiệp dinh dưỡng cho cá nhân, người bệnh và cộng đồng, nhằm phòng ngừa, điều trị và nâng cao sức khỏe.

Kĩ năng

S1: Thực hiện thành thạo các kỹ thuật sàng lọc, đánh giá tình trạng dinh dưỡng, can thiệp dinh dưỡng, giáo dục sức khỏe, và tư vấn dinh dưỡng cho cá nhân, người bệnh và cộng đồng.

S2: Sử dụng ngoại ngữ, công nghệ thông tin, nghiên cứu khoa học và các công nghệ tiên tiến trong lĩnh vực dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

S3: Lập kế hoạch, tổ chức và áp dụng các nguyên tắc quản lý chất lượng trong việc cung cấp các dịch vụ dinh dưỡng và thực phẩm, đảm bảo hiệu quả và đáp ứng nhu cầu của người sử dụng.

Thái độ

A1: Thể hiện thái độ trách nhiệm cao, tuân thủ tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp, thực hiện công việc theo quy định của pháp luật và bối cảnh văn hóa, chủ động tự định hướng trong thực hành nghề nghiệp.

A2: Phát triển kỹ năng giao tiếp và hợp tác hiệu quả, đồng thời có khả năng tự học, giám sát, và học hỏi suốt đời để phát triển nghề nghiệp và đóng góp vào cộng đồng.

2. Chuẩn đầu ra

2.1. Lĩnh vực Kiến thức

Kiến thức chung

PLO1. Áp dụng được những kiến thức cơ bản về cấu tạo và chức năng cơ thể người (giải phẫu học, mô học, sinh hóa học, sinh lý học, dược lý học, miễn dịch học, vi trùng học và ký sinh trùng học) trong nhận định tình trạng dinh dưỡng, giải thích một số vấn đề sức khỏe và xác định một số yếu tố nguy cơ liên quan đến dinh dưỡng (C3).

PLO2. Áp dụng được các phương pháp sàng lọc và đánh giá dinh dưỡng cho cá nhân, người bệnh và cộng đồng (C3).

PLO3. Vận dụng được kiến thức về nguyên nhân và cơ chế gây bệnh để phân tích các triệu chứng lâm sàng và cận lâm sàng cơ bản, từ đó lập kế hoạch chăm sóc và điều trị dinh dưỡng cho người bệnh (C3).

Kiến thức chuyên môn

PLO4. Vận dụng các kiến thức để phát hiện, phân loại và xử trí các vấn đề sức khỏe phổ biến liên quan đến dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm ở bệnh viện và cộng đồng; xây dựng kế hoạch can thiệp dinh dưỡng & an toàn thực phẩm trong bối cảnh cụ thể của cá nhân, người bệnh và cộng đồng (C3).

PLO5. Vận dụng pháp luật và chính sách về bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe nhân dân trong lĩnh vực dinh dưỡng và an toàn thực phẩm (C3).

2.2. Lĩnh vực kỹ năng

Kỹ năng chung

PLO6. Thu thập, phân tích, phiên giải và đánh giá thông tin về sức khỏe và dinh dưỡng của cá nhân, người bệnh và cộng đồng để đưa ra các quyết định can thiệp dinh dưỡng hợp lý (P3).

PLO7. Phát hiện các yếu tố nguy cơ, nguyên nhân của các vấn đề sức khỏe và dinh dưỡng của cá nhân, người bệnh và cộng đồng để đề xuất các can thiệp dinh dưỡng thích hợp (P3).

Kỹ năng chuyên môn

PLO8. Thực hiện thành thạo kỹ thuật về dinh dưỡng, lập kế hoạch chăm sóc dinh dưỡng cho cá nhân, người bệnh và cộng đồng (P4).

PLO9. Sử dụng một số kỹ thuật cơ bản trong giám sát và đánh giá về an toàn thực phẩm tại các cơ sở (bệnh viện, trường học, cộng đồng, nhà máy...) (P3).

PLO10. Thực hiện tư vấn và truyền thông giáo dục dinh dưỡng - an toàn thực phẩm cho cá nhân, người bệnh và cộng đồng (P4).

PLO11. Giám sát, đánh giá các can thiệp dinh dưỡng cho cá nhân, người bệnh và cộng đồng (P4).

PLO12. Triển khai các đề tài NCKH liên quan đến dinh dưỡng và thực phẩm (P3).

PLO13. Vận dụng các nguyên tắc thực hành tốt nhất để nâng cao kết quả chăm sóc sức khỏe nhân dân, đặc biệt trong lĩnh vực dinh dưỡng và thực phẩm (P3).

PLO14. Sử dụng được công nghệ thông tin một cách thành thạo trong lĩnh vực học thuật và nghề nghiệp (thu thập thông tin, phân tích và xử lý số liệu, viết báo cáo,..) (P3).

PLO15. Sử dụng được ngoại ngữ trong học tập và nghiên cứu về dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm đạt trình độ 3/6 theo khung năng lực quốc gia (P3).

2.3. Lĩnh vực tự chủ và trách nhiệm

PLO16. Giao tiếp hiệu quả với cá nhân, người bệnh, cộng đồng, đồng nghiệp và các bên liên quan, có khả năng làm việc độc lập, làm việc nhóm, thích ứng được với các thay đổi của môi trường và điều kiện làm việc trong hệ thống y tế (A3).

PLO17. Hướng dẫn, giám sát người khác thực hiện nhiệm vụ trên tinh thần tôn trọng, hợp tác và hỗ trợ (A3).

PLO18. Chủ động tự học tập, tự định hướng và phát triển bản thân để nâng cao năng lực nghề nghiệp (A3).

PLO19. Lập kế hoạch, điều phối và quản lý tốt nhất các nguồn lực để nâng cao chất lượng chăm sóc sức khỏe người dân trong lĩnh vực chuyên môn (A4).

3. Vị trí làm việc của người học sau khi tốt nghiệp

Sau khi tốt nghiệp cử nhân Dinh dưỡng có thể làm việc ở một số vị trí sau:

- Dinh dưỡng viên tại các khoa dinh dưỡng bệnh viện
- Chuyên viên, nghiên cứu viên tại các cơ quan, tổ chức y tế, bệnh viện, viện, cơ quan nghiên cứu trong lĩnh vực dinh dưỡng, thực phẩm, y học và sức khỏe, các cơ quan, tổ chức tại cộng đồng.
- Dinh dưỡng viên tại các cơ sở chăm sóc sức khỏe ban đầu và chăm sóc ngoại trú, phòng khám, tư vấn dinh dưỡng
- Giảng viên, nghiên cứu viên, trợ giảng tại các cơ sở đào tạo: trường đại học Y, cao đẳng, trung cấp y và ngành liên quan
- Dinh dưỡng viên tại các trung tâm thể thao, thể hình

- Chuyên viên dinh dưỡng tại các cơ quan, trường học, công ty du lịch có dịch vụ cung cấp dinh dưỡng, tại các tập đoàn, công ty, doanh nghiệp sản xuất thực phẩm và dinh dưỡng.
- Dinh dưỡng viên và nhân viên chăm sóc sức khỏe tại các trung tâm y tế/ CDC
- Làm chuyên viên dinh dưỡng giám sát dinh dưỡng và giáo dục dinh dưỡng tại trường học.

4. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra tốt nghiệp

Có khả năng và trình độ để tiếp tục học tập, nghiên cứu ở các bậc học cao hơn theo các chuyên ngành Dinh dưỡng: chuyên khoa cấp 1, Thạc sĩ và Tiến sĩ trong nước hoặc nước ngoài về dinh dưỡng hoặc các chuyên ngành thuộc lĩnh vực Y tế công cộng và Y học dự phòng đáp ứng điều kiện đầu vào của ngành đào tạo.

5. Các chuẩn đầu ra, chương trình đào tạo, tài liệu, chuẩn trong nước và quốc tế tham khảo

- *Văn bản, tài liệu vận dụng:*

- Công văn 2196/BGDĐT-GDDH ngày 22/04/2010 của Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo về hướng dẫn xây dựng và công bố chuẩn đầu ra ngành đào tạo.
- Thông tư 18/2020/TT-BYT ngày 12 tháng 11 năm 2020 của Bộ Y tế quy định về hoạt động dinh dưỡng trong bệnh viện.
- Thông tư số 11/VBHN-BYT ngày 14/10/2022 Quy định mã số, tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp dinh dưỡng.

- *Chuẩn đầu ra tham khảo trong nước*

1. Chuẩn đầu ra Cử nhân Dinh dưỡng, Trường Đại học YTCC

[https://dtdh.huph.edu.vn/vi/ddcq/ccdt \(2022\)](https://dtdh.huph.edu.vn/vi/ddcq/ccdt (2022))

2. Chuẩn đầu ra Cử nhân Dinh dưỡng, Phạm Ngọc Thạch

[https://bmdd.pnt.edu.vn/vi/cdr-ctdt \(2022\)](https://bmdd.pnt.edu.vn/vi/cdr-ctdt (2022))

- *Chuẩn đầu ra tham khảo Nước ngoài*

1. Chuẩn đầu ra Cử nhân Dinh dưỡng, University of Wollongong, Australia (2020)

<https://documents.uow.edu.au/handbook/yr2020/ug/H20006102.html>

2. Chuẩn đầu ra Cử nhân Dinh dưỡng, Flinders University (2022)

<https://handbook.flinders.edu.au/courses/current/bnd>

HIỆU TRƯỞNG