

CHUẨN ĐẦU RA

Dinh dưỡng (Nutrition)

Mã ngành: 7720401 - Trình độ đào tạo: Đại học

Số năm đào tạo: 4 năm – Loại hình đào tạo: Chính quy

(Ban hành kèm theo Quyết định số **2242** /QĐ-ĐHYD-ĐT ngày **10**.7.2018

của Hiệu trưởng Đại học Y Dược TP. Hồ Chí Minh)

I. Yêu cầu về kiến thức

- C1. Trình bày được các hệ thống kiến thức cơ bản về dinh dưỡng, khoa học thực phẩm như giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, vai trò nhu cầu các chất dinh dưỡng và cơ chế hấp thu chuyên hóa dinh dưỡng trong cơ thể người
- C2. Trình bày được các hệ thống kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm: đặc điểm vệ sinh các nhóm thực phẩm, ô nhiễm thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm
- C3. Trình bày được các nguyên lý cơ bản về sinh lý, triệu chứng, bệnh học để dự phòng và điều trị các bệnh liên quan đến dinh dưỡng
- C4. Trình bày được các kiến thức cơ bản về phương pháp NCKH trong dinh dưỡng
- C5. Trình bày được các chính sách về dinh dưỡng và thực phẩm, công tác bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe cho nhân dân.

II. Yêu cầu về kỹ năng

- C6. Khai thác, thu thập thông tin của cá nhân và cộng đồng về tình trạng dinh dưỡng, tiền sử dinh dưỡng, chỉ số nhân trắc và hóa sinh dinh dưỡng, tình trạng kinh tế xã hội, văn hoá, thói quen ăn uống, khẩu phần ăn, chẩn đoán dinh dưỡng. Lập kế hoạch can thiệp về dinh dưỡng cho cộng đồng.
- C7. Sử dụng thành thạo các công cụ sàng lọc và đánh giá tình trạng dinh dưỡng của người bệnh tại bệnh viện và tại cộng đồng. Tư vấn dinh dưỡng và xây dựng chế độ ăn bệnh lý trong bệnh viện
- C8. Truyền thông giáo dục dinh dưỡng, hướng dẫn người bệnh và cộng đồng lựa chọn thực phẩm, xây dựng chế độ ăn phù hợp, an toàn để phòng ngừa bệnh tật
- C9. Tham gia tổ chức, thực hiện và giám sát hoạt động dinh dưỡng tiết chế tại bệnh viện, nhà hàng, trường học, bếp ăn tập thể
- C10. Kiểm tra quy trình bảo quản, chế biến, lưu mẫu, vận chuyển và phân phối thực phẩm đúng quy trình và bảo đảm an toàn thực phẩm



- C11. Theo dõi, giám sát và đánh giá được các chương trình và hoạt động chăm sóc dinh dưỡng cho cá nhân và cộng đồng
- C12. Thực hiện được các đề tài nghiên cứu khoa học về dinh dưỡng, khoa học thực phẩm, và an toàn thực phẩm
- C13. Có kỹ năng làm việc nhóm, thuyết trình, báo cáo, tìm tài liệu, thành thạo một số phần mềm liên quan, sử dụng tối thiểu được một ngoại ngữ để cập nhật kiến thức, đọc, hiểu được tài liệu chuyên môn; tự hoàn thiện và trở thành chuyên gia trong nghề nghiệp.

III. Yêu cầu về thái độ

- C14. Tôn trọng và lắng nghe ý kiến của người bệnh, của cộng đồng về các nhu cầu dinh dưỡng và an toàn thực phẩm nhằm nâng cao sức khỏe
- C15. Tuân thủ các quan điểm chỉ đạo của Nhà nước trong công tác y tế; tôn trọng ngành, tôn trọng đồng nghiệp, cộng đồng
- C16. Nhận thức vai trò chuyên môn nghề nghiệp, lắng nghe, tương trợ, khuyến khích và hỗ trợ đồng nghiệp
- C17. Khiêm tốn, cầu thị và hợp tác làm việc theo nhóm và phối hợp liên ngành.
- C18. 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.

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

- Bệnh viện Trung ương, Tỉnh Huyện trong cả nước,
- Trường Đại học Y, các Vụ, Cục Bộ Y tế, các Viện nghiên cứu (Viện Dinh dưỡng quốc gia, Trung tâm dinh dưỡng TP. Hồ Chí Minh)
- Sở y tế; Trung tâm y tế dự phòng tuyến tỉnh, huyện.
- Trung tâm phòng chống HIV/AIDS; 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.
- Các tổ chức phi chính phủ trong nước và quốc tế hoạt động trong lĩnh vực Y tế công cộng, Y học dự phòng..

V. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

1. Thạc sĩ dinh dưỡng.
2. Tiến sĩ Dinh dưỡng

VI. Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế mà Nhà trường tham khảo

1. Chuẩn đầu ra, chương trình đào tạo BS. YHDP của các trường Đại học công nghệ Queensland (Úc), Đại học Mahidol (Thái Lan)/.

