

BỘ Y TẾ

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

ĐẠI HỌC Y DƯỢC THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH



**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CHI TIẾT
ĐẠI HỌC HỆ CHÍNH QUY THEO HỆ THỐNG TÍN CHỈ
NGÀNH DINH DƯỠNG**

TP. HỒ CHÍ MINH – 2021

MỤC LỤC

A.	MỤC TIÊU ĐÀO TẠO	1
B.	CHUẨN ĐẦU RA.....	3
I.	Chuẩn kiến thức	3
II.	Chuẩn kỹ năng.....	3
III.	Chuẩn thái độ.....	4
IV.	Vị trí việc làm của người học sau khi tốt nghiệp	4
V.	Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường	4
VI.	Các chương trình, tài liệu, chuẩn quốc tế mà nhà trường tham khảo	4
C.	CHƯƠNG TRÌNH KHUNG	5
I.	Nội dung chương trình.....	5
1.	Cấu trúc kiến thức của chương trình đào tạo.....	5
2.	Cấu trúc chương trình chi tiết.....	5
3.	Học phần tốt nghiệp	9
II.	Mối liên quan giữa học phần và chuẩn đầu ra	10

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO CHI TIẾT

Tên ngành đào tạo: Dinh dưỡng (Nutrition)

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

Số năm đào tạo: 04 năm – Loại hình đào tạo: Chính quy

A. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Mục tiêu tổng quát

Đào tạo Cử nhân Dinh dưỡng có kiến thức khoa học cơ bản, kiến thức chuyên ngành và kỹ năng thực hành cơ bản, đủ năng lực để giải quyết các vấn đề thông thường của chuyên ngành; có khả năng độc lập thực hiện một số kỹ thuật cơ bản của chuyên ngành để phục vụ cho công tác y tế dự phòng và điều trị; có phẩm chất đạo đức nghề nghiệp, tinh thần trách nhiệm cao, cẩn thận, chính xác; có khả năng tự học và nghiên cứu khoa học đáp ứng nhu cầu chăm sóc và bảo vệ sức khoẻ nhân dân.

2. Mục tiêu cụ thể

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, 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 khoẻ cho nhân dân.

2.2. Về thái độ

- Nhận thức được tầm quan trọng của các nguyên lý Y tế công cộng.
- Tôn trọng và lắng nghe ý kiến của cộng đồng về các nhu cầu sức khoẻ và các giải pháp can thiệp nhằm nâng cao sức khoẻ 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.

2.3. Về kỹ năng

2.3.1. 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 điều trị 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 cải thiện điều trị dinh dưỡng, thói quen dinh dưỡng và dịch vụ chế biến thực phẩm.
- Khả năng thuyết phục, tư vấn các cá nhân lựa chọn thực phẩm thích hợp cho sức khỏe.
- Có khả năng cung cấp các kiến thức, thông tin và thực hành dinh dưỡng và tiết chế. 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 tiết chế cho cá nhân và cộng đồng.

2.3.2. 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 tiết chế dinh dưỡng 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 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 tiết chế. 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 khả năng, tác phong ghi chép chính xác mọi thông tin trong dinh dưỡng tiết chế.

2.3.3. Khả năng với đối tượng/khách hàng

- Có khả năng khai thác, thu thập thông tin của đối tượng/ khách hàng về tình trạng sức khỏe, 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.
- Có khả năng sử dụng, đánh giá các thông tin để xây dựng kế hoạch tiết chế điều trị thích hợp và có hiệu quả.
- Có khả năng tác động tới thái độ, hành vi của đối tượng/khách hàng để nâng cao hiệu quả điều trị dinh dưỡng.

- Áp dụng được những hiểu biết, kinh nghiệm về tiết chế 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/khách hàng.

2.3.4. 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 tiết chế điều trị.
- Có khả năng phản hồi rút kinh nghiệm trong những hoạt động tiết chế 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 tiết chế.
- Nhận thức được giới hạn, phạm vi của mỗi hoạt động, nhiệm vụ trong toàn bộ công việc điều trị dinh dưỡng tiết chế.

B. CHUẨN ĐẦU RA

I. Chuẩn 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 chuyển 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 khoẻ cho nhân dân.

II. Chuẩn kỹ năng

II.1. Kỹ năng chuyên môn

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.

II.2. Kỹ năng mềm

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. Chuẩn 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 khoẻ;
- Chi cục Dân số - KHHGĐ
- 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

- Thạc sĩ Dinh dưỡng
- Tiến sĩ Dinh dưỡng

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

- Bachelor of Nutrition Science. Queensland University of Technology, Australia.
- Bachelor of Science in Nutrition and Dietetics, Faculty of Allied Health Sciences, Chulalongkorn University.
- Bachelor of Science in Nutrition and Dietetics, University of Chester.

C. CHƯƠNG TRÌNH KHUNG

I. Nội dung chương trình

1. Cấu trúc kiến thức của chương trình đào tạo

TT	Khối lượng học tập	Số tín chỉ
1	Kiến thức giáo dục đại cương tối thiểu (chưa kể các phần nội dung: Giáo dục thể chất và Giáo dục quốc phòng) <ul style="list-style-type: none"> - Kiến thức đại cương bắt buộc - Kiến thức đại cương tự chọn 	34 00
2	Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp tối thiểu, trong đó: Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc Kiến thức cơ sở ngành tự chọn Kiến thức ngành bắt buộc Kiến thức ngành tự chọn Thực tập nghề nghiệp và thi tốt nghiệp (hoặc khoá luận)	18 00 47 26 06
Tổng cộng		131

2. Cấu trúc chương trình chi tiết

2.1. Kiến thức giáo dục đại cương

2.1.1. Kiến thức đại cương bắt buộc

TT	MSHP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	71001005	Lịch sử Đảng Cộng Sản Việt Nam	2	
2	71001001	Triết học Mác - Lê nin	3	
3	71001002	Kinh tế chính trị Mác – Lê nin	2	
4	71001003	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	
5	71001004	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
		Giáo dục thể chất*	3	
6	71001011	Giáo dục thể chất 1	1	
7	71001012	Giáo dục thể chất 2	1	
8	71001013	Giáo dục thể chất 3	1	
9	71001014	Giáo dục quốc phòng – An ninh*	7	
10	71001015	Thực hành Giáo dục quốc phòng – An ninh*	2	
11	71001426	Tiếng Anh 1	2	
12	71001427	Tiếng Anh 2	3	

TT	MSHP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
13	71001428	Tiếng Anh 3	3	
14	71001424	Tin học ứng dụng	1	
15	71001425	Thực hành Tin học ứng dụng	1	
16	71001429	Xác suất – Thống kê y học – Lý thuyết	2	
17	41141136	Xác suất – Thống kê y học – Thực hành	1	
18	71001423	Sinh học và di truyền	2	
19	71001422	Hóa học	2	
20	71001421	Vật lý – Lý sinh	2	
21	41141002	Nghiên cứu khoa học – Lý thuyết	1	
22	41141003	Nghiên cứu khoa học – Thực hành	1	
23	41141005	Tâm lý y học – Đạo đức y học	2	
Tổng cộng			34	

* Không tính các học phần có dấu (*) vào khối lượng học tập chung (bao gồm Giáo dục thể chất và Giáo dục Quốc phòng - An ninh).

2.1.2. Kiến thức đại cương tự chọn: không

2.2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

2.2.1. Kiến thức cơ sở ngành

2.2.1.1. Kiến thức cơ sở ngành bắt buộc

TT	MSHP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	41142011	Hóa sinh – Lý thuyết	1	
2	41142012	Hóa sinh – Thực hành	1	
3	41142019	Giải phẫu – Lý thuyết	1	
4	41142020	Giải phẫu – Thực hành	1	
5	41142021	Sinh lý – Lý thuyết	1	
6	41142022	Sinh lý – Thực hành	1	
7	41142013	Sinh lý bệnh – Miễn dịch – Lý thuyết	1	
8	41142014	Sinh lý bệnh – Miễn dịch – Thực hành	1	
9	41142015	Vi sinh – Lý thuyết	1	
10	41142016	Vi sinh – Thực hành	1	

TT	MSHP	Tên học phần	Số tín chi	Ghi chú
11	41142017	Ký sinh trùng – Lý thuyết	1	
12	41142018	Ký sinh trùng – Thực hành	1	
13	41142006	Các bệnh thông thường 1 – Lý thuyết	2	
14	41142007	Các bệnh thông thường 1 – Thực hành	1	
15	41142008	Các bệnh thông thường 2 – Lý thuyết	2	
16	41142009	Các bệnh thông thường 2 – Thực hành	1	
<i>Tổng cộng</i>			18	

2.2.1.2. *Kiến thức cơ sở ngành tự chọn: không*

2.2.2. *Kiến thức ngành*

2.2.2.1. *Kiến thức ngành bắt buộc*

TT	MSHP	Tên học phần	Số tín chi	Ghi chú
1	41143052	Giáo dục sức khỏe – Lý thuyết	2	
2	41143053	Giáo dục sức khỏe – Thực hành	1	
3	41143023	Dinh dưỡng cộng đồng – Lý thuyết	1	
4	41143024	Dinh dưỡng cộng đồng – Thực hành	1	
5	41143025	Dinh dưỡng cơ sở	3	
6	41143026	Khoa học thực phẩm – Lý thuyết	1	
7	41143027	Khoa học thực phẩm – Thực hành	1	
8	41143028	An toàn vệ sinh thực phẩm – Lý thuyết	1	
9	41143029	An toàn vệ sinh thực phẩm – Thực hành	1	
10	41143030	Dinh dưỡng các lứa tuổi – Lý thuyết	1	
11	41143031	Dinh dưỡng các lứa tuổi – Thực hành	1	
12	41143034	Dịch tễ học cơ bản – Lý thuyết	2	
13	41143035	Dịch tễ học cơ bản – Thực hành	1	
14	41143038	Phương pháp nghiên cứu khoa học trong dinh dưỡng – Lý thuyết	1	
15	41143039	Phương pháp nghiên cứu khoa học trong dinh dưỡng – Thực hành	1	
16	41143033	Tổ chức và quản lý hệ thống y tế	2	
17	41143040	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng – Lý thuyết	1	

TT	MSHP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
18	41143041	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng – Thực hành	1	
19	41143042	Dinh dưỡng điều trị 1 – Lý thuyết	2	
20	41143043	Dinh dưỡng điều trị 1 – Thực hành	2	
21	41143044	Dinh dưỡng điều trị 2 – Lý thuyết	2	
22	41143045	Dinh dưỡng điều trị 2 – Thực hành	2	
23	41143046	Tư vấn dinh dưỡng tiết chế – Lý thuyết	1	
24	41143047	Tư vấn dinh dưỡng tiết chế – Thực hành	1	
25	41143048	Giáo dục truyền thông dinh dưỡng – Lý thuyết	1	
26	41143049	Giáo dục truyền thông dinh dưỡng – Thực hành	1	
27	41143050	Thực hành tiết chế 1	6	
28	41143051	Thực hành tiết chế 2	6	
Tổng cộng			47	

2.2.2.2. Kiến thức ngành tự chọn

TT	MSHP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	41145054	Thuốc và thực phẩm	2	
2	41145114	Phân tích số liệu – Lý thuyết	1	
3	41145115	Phân tích số liệu – Thực hành	2	
4	41145055	Dinh dưỡng học đường	2	
5	41145036	Sức khỏe môi trường cơ bản – Lý thuyết	1	
6	41145037	Sức khỏe môi trường cơ bản – Thực hành	1	
7	41145056	Quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm – Lý thuyết	2	
8	41145057	Quản lý nguy cơ an toàn thực phẩm – Thực hành	1	
9	41145058	Triển khai, quản lý các chương trình an toàn thực phẩm ở cộng đồng – Lý thuyết	2	
10	41145059	Triển khai, quản lý các chương trình an toàn thực phẩm ở cộng đồng – Thực hành	1	
11	41145060	Dinh dưỡng cộng đồng nâng cao – Lý thuyết	2	
12	41145061	Dinh dưỡng cộng đồng nâng cao – Thực hành	1	
13	41145062	Tổ chức quản lý dinh dưỡng bệnh viện – Lý thuyết	2	
14	41145063	Tổ chức quản lý dinh dưỡng bệnh viện – Thực hành	1	

TT	MSHP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
15	41145064	Quản lý dịch vụ chế biến thực phẩm – Lý thuyết	2	
16	41145065	Quản lý dịch vụ chế biến thực phẩm – Thực hành	1	
17	41145066	Dinh dưỡng trong thể dục và thể thao – Lý thuyết	1	
18	41145067	Dinh dưỡng trong thể dục và thể thao – Thực hành	1	
<i>Tổng cộng</i>			26	

3. Học phần tốt nghiệp

TT	MSHP	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	41145128	Khóa luận tốt nghiệp	6	
<i>Tổng cộng</i>			6	

- **Nếu đạt 7.0 trong 3 năm học:** Sinh viên được yêu cầu thực hiện một đề tài nghiên cứu ở mức độ cơ bản trong lĩnh vực Dinh Dưỡng mình quan tâm.

- **Nếu <7.0 trong 3 năm học:** Sinh viên sẽ thi lý thuyết và thực hành.

II. Mối liên quan giữa học phần và chuẩn đầu ra

STT	Mã HP	Số TC	Chuẩn đầu ra															
			C ₁	C ₂	C ₃	C ₄	C ₅	C ₆	C ₇	C ₈	C ₉	C ₁₀	C ₁₁	C ₁₂	C ₁₃	C ₁₄	C ₁₅	C ₁₆
1	71001005	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	3
2	71001001	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	2	4
3	71001002	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	2
4	71001003	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	2
5	71001004	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	3
6	71001011	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4
7	71001012	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
8	71001013	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1
9	71001014	7	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1
10	71001015	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1
11	71001426	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1
12	71001427	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1
13	71001428	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1
14	71001424	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1
15	71001425	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1
16	71001429	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1
17	41141136	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1
18	71001423	2	2	2	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

STT	Mã HP	Số TC	Chuẩn đầu ra															
			C ₁	C ₂	C ₃	C ₄	C ₅	C ₆	C ₇	C ₈	C ₉	C ₁₀	C ₁₁	C ₁₂	C ₁₃	C ₁₄	C ₁₅	C ₁₆
19	71001422	2	3	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
20	71001421	2	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
21	41141002	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1
22	41141003	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1
23	41141005	2	1	1	1	1	3	1	4	1	1	1	1	1	5	1	5	4
24	41142011	1	5	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
25	41142012	1	5	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
26	41142019	1	3	3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
27	41142020	1	3	3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
28	41142021	1	5	4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
29	41142022	1	5	4	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
30	41142013	1	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
31	41142014	1	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
32	41142015	1	3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
33	41142016	1	3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
34	41142017	1	3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
35	41142018	1	3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
36	41142006	2	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
37	41142007	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

STT	Mã HP	Số TC	Chuẩn đầu ra																
			C ₁	C ₂	C ₃	C ₄	C ₅	C ₆	C ₇	C ₈	C ₉	C ₁₀	C ₁₁	C ₁₂	C ₁₃	C ₁₄	C ₁₅	C ₁₆	C ₁₇
38	41142008	2	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
39	41142009	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
40	41143052	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	1	5	4	1
41	41143053	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	5	1	5	4	1
42	41143023	1	1	3	1	1	4	4	1	4	1	1	4	1	1	1	1	1	1
43	41143024	1	1	3	1	1	4	4	1	4	1	1	4	1	1	1	1	1	1
44	41143025	3	5	4	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
45	41143026	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1
46	41143027	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1
47	41143028	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1
48	41143029	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1
49	41143030	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
50	41143031	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
51	41143034	2	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1
52	41143035	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1
53	41143038	1	1	1	5	3	1	1	1	1	1	1	1	5	3	1	1	1	1
54	41143039	1	1	1	5	3	1	1	1	1	1	1	1	5	3	1	1	1	1
55	41143033	2	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1
56	41143040	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

STT	Mã HP	Số TC	Chuẩn đầu ra																
			C ₁	C ₂	C ₃	C ₄	C ₅	C ₆	C ₇	C ₈	C ₉	C ₁₀	C ₁₁	C ₁₂	C ₁₃	C ₁₄	C ₁₅	C ₁₆	C ₁₇
57	41143041	1	1	1	1	1	1	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
58	41143042	2	4	1	4	1	1	1	1	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1
59	41143043	2	4	1	4	1	1	1	1	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1
60	41143044	2	4	1	4	1	1	1	1	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1
61	41143045	2	4	1	4	1	1	1	1	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1
62	41143046	1	1	1	1	1	1	3	1	5	1	1	1	1	1	4	1	4	1
63	41143047	1	1	1	1	1	1	3	1	5	1	1	1	1	1	4	1	4	1
64	41143048	1	1	1	1	1	4	4	1	5	1	1	1	1	1	4	1	4	1
65	41143049	1	1	1	1	1	4	4	1	5	1	1	1	1	1	4	1	4	1
66	41143050	6	4	1	4	1	1	1	1	5	5	1	1	1	1	1	4	1	4
67	41143051	6	4	1	4	1	1	1	1	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1
68	41145054	2	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
69	41145114	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1
70	41145115	2	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1
71	41145055	2	3	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
72	41145036	1	4	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
73	41145037	1	4	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
74	41145056	2	1	5	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
75	41145057	1	1	5	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

STT	Mã HP	Số TC	Chuẩn đầu ra																	
			C ₁	C ₂	C ₃	C ₄	C ₅	C ₆	C ₇	C ₈	C ₉	C ₁₀	C ₁₁	C ₁₂	C ₁₃	C ₁₄	C ₁₅	C ₁₆	C ₁₇	C ₁₈
76	41145058	2	1	4	1	1	5	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
77	41145059	1	1	4	1	1	5	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
78	41145060	2	1	3	1	1	4	4	1	4	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1
79	41145061	1	1	3	1	1	4	4	1	4	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1
80	41145062	2	1	1	1	1	4	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
81	41145063	1	1	1	1	1	4	1	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1
82	41145064	2	1	1	1	1	5	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1
83	41145065	1	1	1	1	1	5	1	4	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1
84	41145066	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
85	41145067	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
86	41145128	6	1	5	1	5	5	5	1	1	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5

* Tùy theo học phần, ghi rõ mối liên quan với các chuẩn đầu ra đã ban hành bao gồm 5 mức.

1. Không liên quan trực tiếp đến CDR (*Not directly related to ELO*)
 2. Liên quan rất ít đến CDR (*Quite related to ELO*)
 3. Có liên quan đến CDR (*Related to ELO*)
 4. Liên quan gần đến CDR (*Closely related to ELO*)
 5. Liên quan rõ ràng đến CDR (*Specifically related to ELO*)
- * Ma trận mối liên quan giữa CDR và các học phần được đánh số sao cho tất cả CDR đều có các học phần tương ứng, đặc biệt là các mức 4 và 5.

Chương trình đào tạo chi tiết này áp dụng cho năm học 2021-2022./.

TP. HCM, ngày tháng năm 2021

TRƯỜNG PHÒNG ĐÀO TẠO ĐẠI HỌC

TRƯỜNG KHOA Y TẾ CÔNG CỘNG



Nguyễn Ngọc Khôi

Đỗ Văn Dũng

HIỆU TRƯỞNG