

## CHUẨN ĐẦU RA

### Cử nhân Dinh dưỡng (Bachelor of 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 khỏe 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 khỏe 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 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.

## **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. Yêu cầu về kiến thức**

C<sub>1</sub> 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.

C<sub>2</sub> 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.

C<sub>3</sub> 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.

C<sub>4</sub> Trình bày được các kiến thức cơ bản về phương pháp NCKH trong dinh dưỡng.

C<sub>5</sub> 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. Yêu cầu về kỹ năng**

#### **○ Kỹ năng chuyên môn**

C<sub>6</sub> 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.

C<sub>7</sub> 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.

C<sub>8</sub> 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.

C<sub>9</sub> 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.

C<sub>10</sub> 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.

C<sub>11</sub> Theo dõi, giám sát và đánh giá được các chương trình và hoạt động chăm sóc dinh dưỡng cho cá nhân và cộng đồng.

C<sub>12</sub> Thực hiện được các đề tài nghiên cứu khoa học về dinh dưỡng, khoa học thực phẩm, và an toàn thực phẩm.

○ **Kỹ năng mềm**

C<sub>13</sub> 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**

C<sub>14</sub> 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.

C<sub>15</sub> Tuân thủ các quan điểm chỉ đạo của Nhà nước trong công tác y tế; tôn trọng ngành, tôn trọng đồng nghiệp, cộng đồng.

C<sub>16</sub> Nhận thức vai trò chuyên môn nghề nghiệp, lắng nghe, tương trợ, khuyến khích và hỗ trợ đồng nghiệp.

C<sub>17</sub> Khiêm tốn, cầu thị và hợp tác làm việc theo nhóm và phối hợp liên ngành.

C<sub>18</sub> 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

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.