TRƯỜNG ĐẠI HỌC
Y TẾ CÔNG CỘNG
HANOI UNIVERSITY OF PUBLIC HEALTH

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO
CỬ NHÂN DINH DƯỠNG

Hà Nội, tháng 2 năm 2022

MỤC LỤC

1. Tên chương trình đào tạo: 1
2. Trình độ đào tạo: Đại học 1
3. Tên gọi văn bằng: 1
4. Ngành đào tạo: Dinh dưỡng 1
5. Mã số ngành đào tạo: 772401 1
6. Thời gian đào tạo: 4 năm (có thể rút ngắn nếu đủ điều kiện theo quy định) 1
7. Thời gian xây dựng/cập nhật bản mô tả chương trình đào tạo: 2/2022 1
8. Mục tiêu chương trình đào tạo 1
9. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo: 2
10. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp: 6
11. Khối lượng kiến thức toàn khoá: 6
12. Đối tượng tuyển sinh 6
13. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp 6
14. Phương pháp dạy-học 7
15. Đánh giá kết quả học tập 7
16. Nội dung chương trình đào tạo 8
17. Sơ đồ các học phần trong chương trình 36
18. Ma trận liên kết giữa mục tiêu CTĐT (PO) và Chuẩn đầu ra CTĐT (PLO) 37
19. Ma trận liên kết giữa chuẩn đầu ra CTĐT 39

PHỤ LỤC - THANG ĐO ĐÁNH GIÁ NĂNG LỰC KIẾN THỨC, KỸ NĂNG VÀ MỨC TỰ CHỦ VÀ TRÁCH NHIỆM 40

BỘ Y TẾ **TRƯỜNG ĐẠI HỌC** **Y TẾ CÔNG CỘNG**	**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

BẢN MÔ TẢ CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. **Tên chương trình đào tạo**:

+ Tên tiếng Việt: Cử nhân dinh dưỡng

+ Tên tiếng Anh: Bachelor of Nutrition

2. **Trình độ đào tạo**: Đại học

3. **Tên gọi văn bằng:**

+ Tên tiếng Việt: Cử nhân dinh dưỡng

+ Tên tiếng Anh: Bachelor of Nutrition

4. **Ngành đào tạo:** Dinh dưỡng

5. **Mã số ngành đào tạo:** 772401

6. **Thời gian đào tạo**: 4 năm (có thể rút ngắn nếu đủ điều kiện theo quy định)

7. **Thời gian xây dựng/cập nhật bản mô tả chương trình đào tạo:** 2/2022

8. Mục tiêu chương trình đào tạo

8.1. Mục tiêu chung:

Sinh viên tốt nghiệp ngành cử nhân dinh dưỡng làm việc trong hệ thống dinh dưỡng và an toàn thực phẩm có khả năng lập kế hoạch, triển khai, giám sát các hoạt động chuyên môn về dinh dưỡng tiết chế trong bệnh viện, dinh dưỡng cộng đồng, an toàn thực phẩm; tham gia các nghiên cứu và đào tạo dinh dưỡng ở mức độ cơ bản, góp phần thực hiện chiến lược quốc gia về dinh dưỡng trong thời đại công nghệ 4.0.

8.2. Mục tiêu cụ thể

Mục tiêu kiến thức:

PO1: Có kiến thức cơ bản về giáo dục đại cương, cơ sở ngành và khối ngành khoa học sức khoẻ, kiến thức chuyên ngành dinh dưỡng – khoa học thực phẩm áp dụng trong cuộc sống, học tập và công việc liên quan tới lĩnh vực dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

PO2: Có kiến kiến thức chuyên sâu về các lĩnh vực dinh dưỡng tiết chế, dinh dưỡng cộng đồng.

Mục tiêu kỹ năng:

PO3: Có khả năng xây dựng kế hoạch, triển khai, giám sát các hoạt động chuyên môn về dinh dưỡng tiết chế trong bệnh viện, dinh dưỡng cộng đồng, an toàn thực phẩm.

PO4: Có kỹ năng mềm, kỹ năng ngoại ngữ, công nghệ thông tin đáp ứng yêu cầu công việc.

***Mục tiêu về mức tự chủ và trách nhiệm**:*

PO5: Có phẩm chất đạo đức của dinh dưỡng viên, năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm trong thực hiện công việc chuyên môn thuộc lĩnh vực dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

9. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo*:*

Mã	Chuẩn đầu ra	Mức độ
	Kiến thức (K)	
PLO1	*Áp dụng kiến thức về giáo dục đại cương, cơ sở ngành và khối ngành khoa học sức khoẻ*	3/6
PLO1.1	Giải thích được các kiến thức cơ bản về Triết học Mác - Lê Nin, Tư tưởng Hồ Chí Minh và Đường lối cách mạng của Đảng CSVN	3/6
PLO1.2	Giải thích cơ chế bệnh sinh, các yếu tố và hành vi nguy cơ liên quan đến dinh dưỡng và sức khoẻ	3/6
PLO1.3	Áp dụng các kiến thức khoa học cơ bản về y tế công cộng và chăm sóc dinh dưỡng	3/6
PLO2	*Khai thác kiến thức cơ bản về dinh dưỡng người, khoa học thực phẩm và an toàn thực phẩm*	3/6
PLO2.1	Giải thích về giá trị dinh dưỡng, khoa học thực phẩm và an toàn thực phẩm	3/6
PLO2.2	Áp dụng kiến thức về đánh giá tình trạng dinh dưỡng, xây dựng khẩu phần, tư vấn dinh dưỡng trong dinh dưỡng tiết chế, dinh dưỡng cộng đồng và an toàn thực	3/6
PLO2.3	Vận dụng kiến thức về các nguyên tắc trong phòng ngừa và quản lý các vấn đề về an toàn thực phẩm	3/6
PLO3	*Phân tích các nguyên lý về bệnh học, các nguyên tắc về lập kế hoạch chăm sóc để dự phòng và điều trị bệnh liên quan đến dinh dưỡng*	4/6

PLO3.1	Giải thích các triệu chứng lâm sàng, cận lâm sàng, nguyên tắc xử trí và điều trị các bệnh lý thường gặp liên quan tới dinh dưỡng	3/6
PLO3.2	Áp dụng kiến thức vào xây dựng kế hoạch chăm sóc dinh dưỡng tại bệnh viện	4/6
PLO3.3	Phân tích các bước trong lập kế hoạch can thiệp dinh dưỡng tại cộng đồng	4/6
Kỹ năng (S)		
PLO4	*Kết hợp các kỹ thuật thu thập thông tin của người bệnh liên quan dinh dưỡng*	4/5
PLO4.1	Kết hợp các kĩ thuật sàng lọc, đánh giá dinh dưỡng cho người bệnh	4/5
PLO4.2	Phối hợp các kĩ thuật kĩ thuật điều tra khẩu phần và thói quen ăn uống của người bệnh	4/5
PLO4.3	Xác định đúng nhận định cận lâm sàng, lâm sàng, về tình trạng của người bệnh	3/5
PLO 4.4	Đánh giá đúng khẩu phần dinh dưỡng của người bệnh	4/5
PLO4.5	Xây dựng các chẩn đoán dinh dưỡng phù hợp với tình trạng người bệnh	4/5
PLO5	*Xây dựng các can thiệp dinh dưỡng cho người bệnh*	4/5
PLO5.1	Xây dựng khẩu phần hợp lí cho người bệnh	4/5
PLO5.2	Thực hiện đúng việc cung cấp suất ăn theo khẩu phần xây dựng	3/5
PLO5.3	Phối hợp các nội dung, phương pháp truyền thông tư vấn dinh dưỡng cho người bệnh	4/5
PLO5.4	Triển khai theo dõi đánh giá dinh dưỡng cho người bệnh	4/5
PLO6	*Thực hiện đúng việc tham gia tổ chức, thực hiện và giám sát hoạt động dinh dưỡng tại bệnh viện*	3/5
PLO6.1	Hoàn thành việc tổ chức, thực hiện hoạt động dinh dưỡng, tiết chế tại bệnh viện.	3/5
PLO6.2	Thực hiện đúng việc giám sát các hoạt động dinh dưỡng, tiết chế diễn ra tại bệnh viện.	3/5
PLO6.3	Phối hợp với nhóm hỗ trợ dinh dưỡng dinh dưỡng (bác sĩ, điều dưỡng, dược sĩ..) tại bệnh viên	4/5
PLO7	*Thực hiện đúng việc thu thập, theo dõi, đánh giá tình trạng dinh dưỡng và ATTP tại cộng đồng*	3/5
PLO7.1	Thu thập thông tin về nhân trắc, khẩu phần, yếu tố	3/5

	nguy cơ liên quan tới dinh dưỡng, thực phẩm và an toàn thực phẩm.	
PLO7.2	Quản lý và sử dụng thông tin về dinh dưỡng cộng đồng, thực phẩm và an toàn thực phẩm.	3/5
PLO8	*Xây dựng, triển khai theo dõi đánh giá can thiệp, truyền thông tư vấn dinh dưỡng và an toàn thực phẩm tại cộng đồng.*	3/5
PLO8.1	Xây dựng và triển khai các can thiệp dinh dưỡng và an toàn thực phẩm tại cộng đồng	3/5
PLO8.2	Theo dõi, đánh giá can thiệp dinh dưỡng và an toàn thực phẩm tại cộng đồng	3/5
PLO8.3	Tư vấn và giáo dục sức khoẻ về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm cho cộng đồng.	3/5
PLO9	*Làm đúng việc đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở chế biến thức ăn và kinh doanh dịch vụ ăn uống*	3/5
PLO9.1	Thực hiện đúng việc bảo quản, chế biến, lưu mẫu, vận chuyển và phân phối thực phẩm/ khẩu phần dinh dưỡng tại cơ sở chế biến thức ăn và kinh doanh dịch	3/5
PLO9.2	Hoàn thành việc quản lý giám sát bảo quản, chế biến, lưu mẫu, vận chuyển và phân phối thực phẩm/ khẩu phần dinh dưỡng tại cơ sở chế biến thức ăn và kinh doanh	3/5
PLO10	*Áp dụng tốt các kỹ năng mềm ,sử dụng thành thạo tin học cơ bản và thực hiện một số phần mềm chuyên dụng về dinh dưỡng; có trình độ tiếng Anh bậc 3 (tối thiểu trình độ B1 Châu Âu hoặc tương đương), nghiên cứu khoa học để thực hiện các công việc của cử nhân dinh dưỡng*	3/5
PLO10.1	Sử dụng thành thạo tin học cơ bản và thực hiện một số phần mềm chuyên dụng về dinh dưỡng trong xử lý công việc	3/5
PLO10.2	Sử dụng tiếng Anh cơ bản (tối thiểu trình độ B1 Châu Âu hoặc tương đương) để thực hiện các công việc của cử nhân dinh dưỡng	3/5
PLO10.3	Sử dụng tiếng Anh chuyên ngành cơ bản trong công việc của của cử nhân dinh dưỡng cũng như đọc tài liệu tham khảo bằng tiếng Anh để học tập nâng cao trình độ chuyên môn.	3/5
PLO10.4	Áp dụng tốt việc lắng nghe, bày tỏ quan điểm, giao	3/5

	tiếp, phản biện và phê phán trong cung cấp dịch vụ đáp ứng nhu cầu của người bệnh và cộng đồng	
Mức tự chủ và trách nhiệm (A)		
PLO11	*Có khả năng tự học cũng như khuyến khích, tạo ảnh hưởng tới đồng nghiệp trong học tập và phát triển chuyên môn liên tục*	3/5
PLO11.1	Xác định được mục tiêu, nguyện vọng phát triển nghề nghiệp, nhu cầu học tập, điểm mạnh, điểm yếu của bản thân.	3/5
PLO11.2	Học tập liên tục để cập nhật kiến thức, kỹ năng và ứng dụng kiến thức đã học để nâng cao chất lượng công việc.	3/5
PLO11.3	Thể hiện thái độ tích cực với những đổi mới và những quan điểm trái chiều, thể hiện sự lắng nghe các kiến nghị và đề xuất nhằm thích nghi với những thay đổi.	3/5
PLO11.4	Có đóng góp vào việc đào tạo nâng cao trình độ và phát triển nghề nghiệp cho đồng nghiệp	3/5
PLO12	*Có khả năng sử dụng và điều phối các nguồn lực sẵn có để có thể làm việc độc lập hoặc làm việc theo nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi, chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm*	3/5
PLO12.1	Có khả năng lắng nghe ý kiến, hỗ trợ, phối hợp với đồng nghiệp và các bên liên quan trong thực hiện nhiệm vụ được giao	3/5
PLO12.2	Có khả năng sử dụng và điều phối các nguồn lực sẵn có để có thể làm việc độc lập hoặc làm việc nhóm trong điều kiện làm việc thay đổi.	3/5
PLO12.3	Có trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm về các hoạt động được	3/5
PLO12.4	Có khả năng tự định hướng, đưa ra kết luận chuyên môn và có thể bảo vệ được quan điểm cá nhân.	3/5
PLO12.5	Có thái độ chính trị, tư tưởng đúng đắn, niềm tin vào chủ trương, đường lối của Đảng và chính sách, pháp luật của Nhà nước.	3/5

10. Vị trí việc làm sau khi tốt nghiệp:

- Vị trí dinh dưỡng viên tại khoa dinh dưỡng tại Bệnh viện, Sở Y tế, Trung tâm Kiểm soát bệnh tật, Cục An toàn thực phẩm, cơ sở y tế có liên quan dinh dưỡng và ATTP
- Giảng viên tại các trường Đại học, Cao đẳng, nghiên cứu viên tại các viện nghiên cứu, các dự án.
- Cán bộ dinh dưỡng tại các doanh nghiệp sản xuất chế biến, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm dinh dưỡng; các cơ sở, dịch vụ ăn uống: Vinamik, Nestle,...
- Tổ chức phi chính phủ quốc tế và trong nước

11. Khối lượng kiến thức toàn khoá:

Khối lượng kiến thức tối thiểu là: 136 tín chỉ (TC) trong đó bao gồm 128 tín chỉ bắt buộc và 8 tín chỉ tự chọn chưa kể nội dung Giáo dục thể chất (3 tín chỉ) và Giáo dục Quốc phòng – An ninh (8 tín chỉ).

12. Đối tượng tuyển sinh

Theo quy chế tuyển sinh trình độ đại học của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

13. Quy trình đào tạo, điều kiện tốt nghiệp

Chương trình đào tạo theo tín chỉ, gồm 136 tín chỉ, trong đó có 128 tín chỉ bắt buộc và 8 tín chỉ tự chọn. Người học có thể chọn các học phần tự chọn theo khả năng và nguyện vọng để trang bị kiến thức cần thiết, phù hợp, đáp ứng nhu cầu của thị trường lao động. Sau khi hoàn thành đủ số môn học bắt buộc và tự chọn, sinh viên tham gia kỳ thi tay nghề hoặc làm khóa luận.

Chương trình được thiết kế gồm các học phần lý thuyết, thực hành tại phòng thực hành, Trung tâm xét nghiệm của Trường Đại học Y tế công cộng và thực tập tại các bệnh viện tuyến trung ương, tỉnh, trung tâm y tế, trạm y tế xã, bệnh viện của Trường và các bệnh viện, cơ sở y tế phù hợp với mục tiêu và nội dung đào tạo. Thi kết thúc các học phần; thực tập tốt nghiệp và thi tay nghề hoặc khóa luận tốt nghiệp:

+ Lý thuyết: học tại giảng đường tại trường Đại học Y tế công cộng

+ Thực hành: tại các phòng thực hành của Trường Đại học Y tế công cộng.

+ Thực tập lâm sàng: tại phòng khám Đa khoa – Trường Đại học Y tế công cộng, các khoa phòng tại các bệnh viện hạng II trở lên

+ Thực tập nghề nghiệp: tại các khoa phòng bệnh viện hạng I trở lên

+ Thực tập nghề nghiệp tại các trung tâm y tế, trạm y tế xã/Phường.

Điều kiện tốt nghiệp: sinh viên đủ điều kiện xét công nhận tốt nghiệp khi đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp không bị truy cứu trách nhiệm hình sự hoặc không đang trong thời gian bị kỷ luật ở mức đình chỉ học tập;

b) Tích lũy đủ số học phần quy định cho chương trình đào tạo;

c) Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,00 trở lên;

d) Có chứng chỉ Giáo dục quốc phòng và Giáo dục thể chất.

e) Đạt chuẩn đầu ra ngoại ngữ theo quyết định số 1021/QĐ- ĐHYTCC ngày 20 tháng 8 năm 2019 của Trường Đại học Y tế công cộng về việc Ban hành quy định Chuẩn đầu ra Tiếng Anh với sinh viên đại học.

f) Đạt chuẩn đầu ra tin học theo quyết định số 1022/QĐ- DHYTCC ngày 20 tháng 8 năm 2019 của Trường Đại học Y tế công cộng về việc Ban hành quy định Chuẩn đầu ra Tin học với sinh viên đại học.

14. Phương pháp dạy-học

- Thuyết trình
- Học kết hợp (blended learning)
- Thực hành tại phòng thí nghiệm tại trường
- Thực tập tại các bệnh viện và các cơ sở y tế

15. Đánh giá kết quả học tập

Đánh giá theo thang điểm 10, thang điểm 4 và thang điểm chữ theo quy định hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Quy định quản lý đào tạo đại của Trường Đại học Y tế công cộng.

a) Thang điểm 10 là thang điểm, được sử dụng cho các điểm thành phần của một học phần (điểm kiểm tra giữa kỳ, điểm thi cuối kỳ, điểm bài thí nghiệm… làm tròn đến một chữ số thập phân.

b) Thang điểm 4 là thang điểm chính thức, trong đó điểm chữ (A+, A, B+, B, C+, C, D+, D và F) được sử dụng cho điểm tổng kết học phần quy đổi từ thang điểm 10 dựa theo Bảng 1, điểm số (4-0) được sử dụng cho tính điểm trung bình học kỳ và điểm TBTL.

Bảng 1: Thang điểm đánh giá kết quả học tập

Thang điểm 10 *(Điểm thành phần)*	**Thang điểm 4** *(Điểm chính thức)*	
	Điểm số	**Điểm chữ**
Từ 9,0 đến 10	4,0	A+
Từ 8,5 đến 8,9	3,7	A
Từ 8,0 đến 8,4	3,5	B+
Từ 7,0 đến 7,9	3,0	B
Từ 6,5 đến 6,9	2,5	C+

Thang điểm 10 *(Điểm thành phần)*	Thang điểm 4 *(Điểm chính thức)*	
	Điểm số	**Điểm chữ**
Từ 5,5 đến 6,4	2,0	C
Từ 5,0 đến 5,4	1,5	D+
Từ 4,0 đến 4,9	1,0	D

(ii) Loại đạt không phân mức, áp dụng cho các học phần chỉ yêu cầu đạt, không tính vào điểm trung bình học tập:

P: từ 5,0 trở lên.

(iii) Loại không đạt:

F: dưới 4,0.

(iv) Một số trường hợp đặc biệt sử dụng các điểm chữ xếp loại, không được tính vào điểm trung bình học tập:

I: Điểm chưa hoàn thiện do được phép hoãn thi, kiểm tra;

X: Điểm chưa hoàn thiện do chưa đủ dữ liệu;

R: Điểm học phần được miễn học và công nhận tín chỉ

16. Nội dung chương trình đào tạo

16.1. Cấu trúc kiến thức của chương trình đào tạo

STT	Khối lượng học tập	Tổng (TC)	LT	TH
1	Kiến thức giáo dục đại cương	26	21	5
2	Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp, trong đó:			
	- Kiến thức cơ sở khối ngành	16	11	5
	- Kiến thức cơ sở ngành	14	11	3
	- Kiến thức ngành	66	28,5	37,5
	- Kiến thức bổ trợ	8	7	1
	- Thi tốt nghiệp	6	0	6
	Tổng (1+2)	**136**	**78,5**	**57,5**

Ghi chú: *TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành*

16.2 Khối lượng các môn học

16.2.1 Khối kiến thức giáo dục đại cương (không bao gồm giáo dục thể chất và giáo dục quốc phòng – an ninh)

Mã học	Tên môn học	Tổng (TC)	LT	TH

phần				
700103003	Triết học Mác – Lênin	3	3	0
700103102	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2	2	0
700103202	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học	2	2	0
700101502	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2	0
700103302	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2	0
700100502 700101102 700101302 700102002 700412402 700413302	Tiếng Anh	12	9	4
700102903	Tin học đại cương	3	2	1
	Giáo dục thể chất 1			
	Giáo dục thể chất 2			
	Giáo dục thể chất 3			
	Giáo dục quốc phòng – An ninh		-	-
Tổng cộng *(không kể GDTC, QP-AN)*		**26**	**22**	**4**

Ghi chú: *TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành*

16.2.2 Khối kiến thức giáo dục chuyên nghiệp

Kiến thức cơ sở của khối ngành:

Mã học phần	Tên môn học	Tổng (TC)	LT	TH
700100104	Giải phẫu – Sinh lí học	4	3	1
700310002	Hoá sinh cơ bản	2	1,6	0,4
700101002	Sinh lý bệnh- miễn dịch học	2	2	0
700100202	Ký sinh trùng	2	1,6	0,4
700100702	Vi sinh y học	2	1,6	0,4
700310302	Điều dưỡng cơ bản	2	1	1
700200302	Kỹ thuật cơ bản phòng xét nghiệm	2	1	1
Tổng cộng		**16**	**11**	**5**

Ghi chú: *TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành*

Kiến thức cơ sở ngành:

Mã học phần	Tên môn học	Tổng (TC)	LT	TH
700300102	Thống kê y học	2	1	1
700110702	Dịch tễ học	2	1,5	0,5
700112102	Phương pháp nghiên cứu khoa học	2	1,5	0,5
700310202	Tâm lý học- y đức	2	2	0
700310102	Lập kế hoạch y tế	2	1,5	0,5
700310902	Khoa học hành vi và nâng cao sức khoẻ	2	1,5	0,5
700102703	Tiếp thị xã hội	2	2	0
Tổng cộng		**14**	**11**	**3**

Ghi chú: *TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành*

Kiến thức ngành:

Mã học phần	Tên môn học	Tổng (TC)	LT	TH
700310703	Dinh dưỡng cơ bản và Khoa học thực phẩm	3	2	1
700311502	Hoá sinh dinh dưỡng	2	2	0
700311203	Bệnh học dinh dưỡng	3	2	1
700311402	Dinh dưỡng theo lứa tuổi và lao động	2	1,5	0,5
700311303	Các phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng	3	1,5	1,5
700311803	Truyền thông giáo dục dinh dưỡng	3	1	2
700313003	Quản lý các can thiệp dinh dưỡng tại cộng đồng	3	2	1
700311602	Thực tập dinh dưỡng cộng đồng 1*	2	0	2
700312902	Thực tập dinh dưỡng cộng đồng 2**	2	0	2
700310403	Triệu chứng – Điều trị học cơ bản Ngoại khoa, Sản khoa (lý thuyết)	3	3	0
700310503	Triệu chứng- điều trị cơ bản Nội khoa, Nhi Khoa (lý thuyết)	3	3	0
700310604	Triệu chứng- điều trị cơ bản Nội khoa, Nhi Khoa (thực hành)	4	0	4
700311102	Triệu chứng – Điều trị học cơ bản Ngoại khoa, Sản khoa (thực hành)	2	0	2

700312503	Xây dựng và đánh giá khẩu phần dinh dưỡng	3	1,5	1,5
700312004	Dinh dưỡng trong điều trị một số bệnh nội khoa và rối loạn chuyển hoá	4	2	2
700312704	Dinh dưỡng điều trị trong một số bệnh ngoại khoa và nhi khoa	4	2	2
700311902	Các kỹ thuật đánh giá và can thiệp dinh dưỡng trong bệnh viện	2	1	1
700312402	Tổ chức, quản lý đơn vị dinh dưỡng Bệnh viện và các cơ sở dịch vụ	2	1,5	0,5
700312205	Thực tập dinh dưỡng điều trị tại bệnh viện 1***	5	0	5
700313405	Thực tập dinh dưỡng điều trị tại bệnh viện 2***	5	0	5
700312803	Quản lý ô nhiễm và ngộ độc thực phẩm	3	2	1
700313103	Xét nghiệm an toàn thực phẩm	3	0,5	2,5
Tổng cộng		**66**	**28,5**	**37,5**

Ghi chú: *TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành*

Cách tính quy đổi: 01 tín chỉ tương ứng 15 tiết giảng dạy lý thuyết và 30 tiết giảng dạy thực hành tại phòng thực hành, 45-90 tiết tại bệnh viện

** năm thứ 2: 1 tuần; tại Trạm Y tế Phường/xã*

*** năm 4: 2 tuần tại TTYT và Trạm Y tế Phường/xã*

**** năm thứ 3,4: 12 tuần; tại một Khoa dinh dưỡng của các bệnh viện,*

16.2.3 Khối kiến thức bổ trợ (tự chọn)

Mã học phần	Tên môn học	Tổng	LT	TH
700102303	Sức khoẻ sinh sản	2	1,5	0,5
700310802	Dinh dưỡng và khuyết tật	2	1,5	0,5
700311002	Kinh tế dinh dưỡng	2	2	0
700102303	Sức khoẻ môi trường cơ bản	2	1,5	0,5
700312102	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm trong tình huống khẩn cấp	2	2	0
700312602	Kỹ thuật chế biến thực phẩm*	2	1	1
700313302	Thực phẩm chức năng*	2	2	0
700313602	Tương tác thuốc và thực phẩm*	2	2	0

Tổng cộng	**16**	**13,5**	**2,5**

Ghi chú: TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành

** Học phần bắt buộc sinh viên đăng kí học,*

16.2.4 Thi tốt nghiệp:

Mã học phần	Tên môn học	Tổng	LT	TH
700313206	Học phần tốt nghiệp	6	0	6
	Tổng	**6**	**0**	**6**

Ghi chú: TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành

16.3. Kế hoạch đào tạo theo năm

Năm	Học kỳ 1	TC		Học kỳ 2	TC	
		LT	TH		LT	TH
I	Tiếng Anh 1	1,5	0,5	Tiếng Anh 2	1,5	0,5
	Giải phẫu - Sinh lí	3	1	Vi sinh y học	1,6	0,4
	Hoá sinh cơ bản	1,6	0,4	Tin học đại cương	2	1
	Ký sinh trùng y học	1,6	0,4	Sinh lí bệnh và Miễn dịch học	2	0
	Kỹ thuật cơ bản phòng xét nghiệm	1	1	Tâm lí học y đức	2	0
	Dinh dưỡng cơ bản và khoa học thực phẩm	2	1	Dịch tễ học	1,5	0,5
	Các phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng	1,5	1,5	Triết học Mác – Lênin	3	0
	Tổng tín chỉ	12	5,5	Giáo dục QP-AN		
				Tổng tín chỉ	**13,5**	**2,5**

Ghi chú: TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành

Năm	Học kỳ 1	TC		Học kỳ 2	TC	
		LT	TH		LT	TH
II	Tiếng Anh 3	1,5	0,5	Tiếng Anh 4	1,5	0,5
	Thống kê y tế	1	1	Lập kế hoạch y tế	1,5	0,5
	Triệu chứng – Điều trị học cơ bản Ngoại khoa, Sản khoa (LT)	3	0	Thực tập dinh dưỡng cộng đồng 1	0	2
	Triệu chứng – Điều trị học cơ bản nội khoa, nhi khoa (LT)	3	0	Triệu chứng – Điều trị học cơ bản Ngoại khoa, Sản khoa (TH)	0	4
	Điều dưỡng cơ bản	1	1	Triệu chứng – Điều trị học cơ bản Nội khoa, Nhi khoa (TH)	0	2
	Phương pháp nghiên cứu	1,5	0,5	Hoá sinh dinh dưỡng	2	0

Năm	Học kỳ 1	TC		Học kỳ 2	TC	
		LT	TH		LT	TH
	khoa học					
	Khoa học hành vi và nâng cao sức khoẻ	1,5	0,5	Xây dựng và đánh giá khẩu phần dinh dưỡng	1,5	1,5
	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	2	0	Giáo dục thể chất 2		
	Giáo dục thể chất 1			Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	0
	Môn tự chọn	2		**Môn tự chọn**	2	
	Kỹ thuật chế biến thực phẩm*	1	1	Thực phẩm chức năng*	2	0
	Sức khoẻ môi trường cơ bản	2	0	Sức khoẻ sinh sản	1,5	0,5
	Tổng tín chỉ	15	5	**Tổng tín chỉ**	10,5	10,5

Ghi chú: TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành
** Học phần bắt buộc sinh viên đăng kí học.*

Năm	Học kỳ 1	TC		Học kỳ 2	TC	
		LT	TH		LT	TH
III	Tiếng Anh 5	1,5	0,5	Tiếng Anh 6	1,5	0,5
	Tiếp thị xã hội	2	0	Các kỹ thuật đánh giá và can thiệp dinh dưỡng trong bệnh viện	1	1
	Dinh dưỡng theo lứa tuổi và lao động	1,5	0,5	Tổ chức, quản lý đơn vị dinh dưỡng Bệnh viện và các cơ sở dịch vụ	1,5	0,5
	Bệnh học dinh dưỡng	2	1	Thực tập dinh dưỡng điều trị tại bệnh viện 1 (12 tuần)	0	5
	Truyền thông giáo dục dinh dưỡng	1	2	Xét nghiệm An toàn thực phẩm	0,5	2,5
	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	0	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	0
	Dinh dưỡng trong điều trị một số bệnh nội khoa và rối loạn chuyển hoá	2	2	**Môn tự chọn**	2	
	Giáo dục thể chất 3			Tương tác thuốc và thực phẩm*	2	0
				Dinh dưỡng và khuyết tật	1,5	0,5
	Tổng tín chỉ	**12**	6	**Tổng tín chỉ**	8,5	9,5

Ghi chú: TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành
** Học phần bắt buộc sinh viên đăng kí học,*

Năm	Học kỳ 1	TC		Học kỳ 2	TC	
		LT	TH		LT	TH
IV	Quản lý các can thiệp dinh dưỡng tại cộng đồng	2	1	Thực tập dinh dưỡng điều trị tại bệnh viện 2	0	5

Năm	Học kỳ 1	TC		Học kỳ 2	TC	
		LT	TH		LT	TH
	Dinh dưỡng điều trị trong một số bệnh ngoại khoa và nhi khoa	3	1	Học phần tốt nghiệp	0	6
	Thực tập dinh dưỡng cộng đồng 2	0	2	**Tổng tín chỉ**	0	11
	Quản lý ô nhiễm và ngộ độc thực phẩm	2	1			
	Môn tự chọn	2				
	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm trong tình huống khẩn cấp	2	0			
	Kinh tế học dinh dưỡng	2	0			
	Tổng tín chỉ	**9**	5			

Ghi chú: TC: tín chỉ, LT: lý thuyết, TH: thực hành

16.4 Mô tả các học phần

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
1. Kiến thức giáo dục đại cương				
700103003	Triết học Mác – Lênin	1 Giải thích nội dung cơ bản về nhập môn những nguyên lý chủ nghĩa Mác – Lênin. 2 Tóm tắt những nội dung kiến thức cơ bản của phép biện chứng duy vật. 3 Tóm tắt những nội dung của chủ nghĩa duy vật biện chứng. 4 Tóm tắt những nội dung cơ bản của chủ nghĩa duy vật lịch sử	3	
700103102	Kinh tế chính trị Mác – Lênin	1 Sau khi học xong học phần Kinh tế chính trị Mác – Lê nin, sinh viên được cung cấp những tri thức cơ bản, cốt lõi của Kinh tế chính trị Mác – Lênin trong bối cảnh phát triển kinh tế - xã hội của đất nước và thế giới ngày nay 2 Việc nghiên cứu học phần này góp phần	2	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		hình thành tư duy, kỹ năng phân tích, đánh giá và nhận diện các quan hệ lợi ích trong nền kinh tế thị trường, góp phần giúp sinh viên xây dựng trách nhiệm xã hội phù hợp với vị trí của họ trong công việc và cuộc sống. 3 Học phần này sẽ góp phần xây dựng lập trường, ý thức hệ tư tưởng Mác – Lênin cho sinh viên		
700103202	Chủ nghĩa Xã hội Khoa học	1 Tóm tắt một số nội dung cơ bản của chủ nghĩa xã hội khoa học 2 Giải thích các nội dung: Sứ mệnh lịch sử thế giới của giai cấp công nhân; Thời đại ngày nay; Nền dân chủ xã hội chủ nghĩa và nhà nước xã hội chủ nghĩa; Liên minh giữa công nhân với nông dân và trí thức trong thời kỳ quá độ lên CNXH; 3 Trình bày các vấn đề dân tộc trong quá trình xây dựng CNXH; Vấn đề tôn giáo trong quá trình xây dựng CNXH; Vấn đề gia đình trong quá trình xây dựng CNXH; Vấn đề nguồn lực con người trong quá trình xây dựng CNXH.	2	
700101502	Tư tưởng Hồ Chí Minh	1. Kiến thức 1.1. Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản về một số vấn đề chung của môn học Tư tưởng Hồ Chí Minh. 1.2. Giúp sinh viên hiểu rõ cơ sở thực tiễn, những tiền đề tư tưởng, lý luận và nhân tố chủ quan hình thành tư tưởng Hồ Chí Minh; hiểu rõ các giai đoạn cơ bản trong quá trình hình thành và phát triển tư tưởng Hồ Chí Minh. 1.3. Giúp sinh viên nhận thức được bản chất khoa học, cách mạng và những sáng tạo của Hồ Chí Minh về độc lập dân tộc và cách mạng giải phóng dân tộc, về chủ nghĩa xã hội và con đường quá độ lên chủ nghĩa xã hội; nắm được	2	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		quy luật của cách mạng Việt Nam là độc lập dân tộc gắn liền với chủ nghĩa xã hội. 1.4. Trang bị cho sinh viên những kiến thức cơ bản của tư tưởng Hồ Chí Minh về Đảng Cộng sản Việt Nam, về xây dựng nhà nước của dân, do dân, vì dân. 1.5. Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản của tư tưởng Hồ Chí Minh về đại đoàn kết toàn dân tộc, đoàn kết quốc tế và sự vận dụng của Đảng Cộng sản Việt Nam vào sự nghiệp đổi mới đất nước. 1.6. Cung cấp cho sinh viên kiến thức cơ bản của tư tưởng Hồ Chí Minh về văn hóa, đạo đức, con người. Trên cơ sở đó, người học biết vận dụng vào thực tiễn, thể hiện trách nhiệm xây dựng văn hóa, đạo đức, con người Việt Nam hiện nay theo tư tưởng Hồ Chí Minh. 2. Kỹ năng 2.1. Sinh viên bước đầu có được tư duy và kỹ năng đúng đắn, phù hợp khi phân tích các vấn đề đặt ra trong cuộc sống. 2.2. Giúp sinh viên tiếp cận với phương pháp khoa học nhận thức. Đó là khái quát nội dung, giá trị của tư tưởng Hồ Chí Minh từ nghiên cứu cơ sở, quá trình hình thành tư tưởng Hồ Chí Minh trong quá trình hoạt động lý luận và thực tiễn của Người. 2.3. Giúp sinh viên có khả năng nhận diện và phản bác được những luận điểm xuyên tạc tư tưởng Hồ Chí Minh về độc lập dân tộc và chủ nghĩa xã hội. 2.4. Góp phần bồi dưỡng cho sinh viên kỹ năng phân tích một cách khoa học những vấn đề về xây dựng Đảng, xây dựng Nhà nước trong giai đoạn hiện		

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		nay. 2.5. Giúp sinh viên rèn luyện kỹ năng vận dụng tư tưởng Hồ Chí Minh về đoàn kết vào cuộc sống. 2.6. Giúp sinh viên có thể vận dụng tư tưởng Hồ Chí Minh vào thực tiễn cuộc sống để tu dưỡng, phấn đấu, rèn luyện, góp phần vào sự nghiệp đổi mới toàn diện đất nước hiện nay. 3. Tư tưởng 3.1. Giúp sinh viên thấy rõ hơn vai trò của Hồ Chí Minh đối với sự phát triển của dân tộc, củng cố niềm tin vào chế độ, vào sự lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam. 3.2. Giúp sinh viên nhận thức được giá trị của tư tưởng Hồ Chí Minh đối với cách mạng Việt Nam, từ đó có tư tưởng, tình cảm tích cực trong việc học tập và làm theo tư tưởng, đạo đức và phong cách Hồ Chí Minh. 3.3. Giúp sinh viên thêm tự hào về sức mạnh của dân tộc, tin tưởng vào sự nghiệp cách mạng xã hội chủ nghĩa ở Việt Nam. 3.4. Góp phần làm cho sinh viên tin tưởng vào sự lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam và sự quản lý của Nhà nước trong điều kiện hội nhập. 3.5. Củng cố niềm tin của sinh viên vào khối đại đoàn kết toàn dân tộc và sự đoàn kết quốc tế trong bối cảnh hội nhập kinh tế quốc tế hiện nay. 3.6. Trên cơ sở nhận thức khoa học, sinh viên có niềm tin về giá trị tư tưởng Hồ Chí Minh; đồng thời biết đấu tranh chống lại các quan điểm sai trái phủ nhận tư tưởng đạo đức, văn hóa và con		

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		người của Hồ Chí Minh. 3.7. Giúp sinh viên nâng cao bản lĩnh chính trị, lòng yêu nước, trung thành với mục tiêu, lý tưởng độc lập dân tộc gắn liền với chủ nghĩa xã hội; thấy được trách nhiệm của bản thân trong việc học tập, rèn luyện để góp phần vào xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.		
700103302	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	1 Hiểu, nắm vững, phân tích mục tiêu, nhiệm vụ, đối tượng, quá trình ra đời và lãnh đạo của Đảng Cộng sản Việt Nam từ năm 1930 đến nay; vận dụng, liên hệ kiến thức đã học để giải quyết các vấn đề thực tiễn. 2 Có kỹ năng lựa chọn tài liệu nghiên cứu, học tập môn học; có khả năng thuyết trình, làm việc nhóm để thảo luận và giải quyết các vấn đề liên quan đến Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam. 3 Có phẩm chất đạo đức tốt, có niềm tin và trung thành với sự lãnh đạo của Đảng; chính sách, pháp luật của nhà nước; có tinh thần yêu nước, ý thức trách nhiệm công dân, ý thức kỷ luật và thái độ nghề nghiệp đúng đắn.	2	
700100502	Tiếng Anh 1	1 Sử dụng chính xác động từ to be, tính từ sở hữu, đại từ sở hữu, đại từ chủ ngữ, tân ngữ, mạo từ. Sử dụng đúng thì hiện tại đơn, cách nói giờ, trạng từ tần suất, giới từ chỉ thời gian, cách nói có thể làm gì và thích làm gì. 2 Áp dụng kỹ năng đọc hiểu để lấy thông tin chính và các thông tin chi tiết theo các chủ đề của các bài học thông qua các dạng bài tậpcấp độ sơ cấp. 3 Áp dụng kỹ năng nghe hiểu để lấy	2 (1,5/0,5)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		thông tin chính và các thông tin chi tiết theo các chủ đề của các bài học thông qua các dạng bài tập cấp độ sơ cấp. 4 Thực hiện các hội thoại theo các tình huống cấp độ sơ cấp.		
700101102	Tiếng Anh 2	1 Sử dụng được các thì hiện tại hoàn thành, thì quá khứ đơn giản, cấu trúc used to và thì quá khứ hoàn thành; các câu điều kiện loại một và loại hai và các động từ khuyết thiếu chỉ khả năng xảy ra; thể bị động, các loại câu gián tiếp. 2 Sử dụng kỹ năng đọc hiểu, lấy thông tin chính và các thông tin chi tiết để giải các dạng bài tập đọc hiểu cấp độ tiền trung cấp. 3 Sử dụng kỹ năng nghe hiểu lấy thông tin chính và các thông tin chi tiết để giải các dạng bài tập nghe hiểu cấp độ tiền trung cấp. 4 Hội thoại theo các tình huống trình độ tiền trung cấp.	2 (1,5/0,5)	
700101302	Tiếng Anh 3	1 Sử dụng chính xác các thì cơ bản trong tiếng Anh gồm : HTĐG, HTTD, QKĐG, QKTD, TLĐG, TLG,HTHT. Sử dụng chính xác cách nói so sánh hơn và so sánh nhất, nhận biết và sử dụng được mệnh đề quan hệ, áp dụng được một số liên từ phổ biến trong câu như: so, because, but, although. 2 Sử dụng kỹ năng đọc hiểu, lấy thông tin chính và các thông tin chi tiết theo các chủ đề của các bài học thông qua các dạng bài tập cấp độ tiền trung cấp 3 Sử dụng kỹ năng nghe hiểu lấy thông tin chính và các thông tin chi tiết theo các	2 (1,5/0,5)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		chủ đề của các bài học thông qua các dạng bài tập cấp độ tiền trung cấp. 4 Hội thoại theo các tình huống cấp độ tiền trung cấp.		
700102002	Tiếng Anh 4	1 Sử dụng được các thì hiện tại hoàn thành, thì quá khứ đơn giản, cấu trúc used to và thì quá khứ hoàn thành; các câu điều kiện loại một và loại hai và các động từ khuyết thiếu chỉ khả năng xảy ra; thể bị động, các loại câu gián tiếp. 2 Sử dụng kỹ năng đọc hiểu, lấy thông tin chính và các thông tin chi tiết để giải các dạng bài tập đọc hiểu cấp độ tiền trung cấp. 3 Sử dụng kỹ năng nghe hiểu lấy thông tin chính và các thông tin chi tiết để giải các dạng bài tập nghe hiểu cấp độ tiền trung cấp. 4 Hội thoại theo các tình huống trình độ tiền trung cấp.	2 (1,5/0,5)	
700412402	Tiếng Anh 5	1 Nghe hiểu và tóm lược được các thông tin chính trong các bài có sử dụng một vốn từ nhất định về chuyên ngành Dinh dưỡng với các chủ đề như Dinh dưỡng và thực phẩm cơ bản, Dinh dưỡng cộng đồng. 2 Sử dụng được các kỹ thuật đọc hiểu như đọc lướt và đọc nhanh để tìm ý chính; tóm lược thông tin cần thiết từ ý chính trong các bài giảng hoặc các bài trình bày liên quan tới Dinh dưỡng và thực phẩm cơ bản, Dinh dưỡng cộng đồng. 3 Dịch viết một đoạn văn ngắn về chuyên ngành liên quan tới Dinh dưỡng và thực phẩm cơ bản, Dinh dưỡng cộng đồng.	2 (1,5/0,5)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		4 Trình bày và thảo luận một trong những vấn đề đề liên quan tới Dinh dưỡng theo các chủ điểm như Dinh dưỡng và thực phẩm cơ bản, Dinh dưỡng cộng đồng.		
700413302	Tiếng Anh 6	1 Nghe hiểu và tóm lược được các thông tin chính trong các bài có sử dụng một vốn từ nhất định về chuyên ngành Dinh dưỡng với các chủ đề như quản lý dinh dưỡng và an toàn thực phẩm. 2 Sử dụng được các kỹ thuật đọc hiểu như đọc lướt và đọc nhanh để tìm ý chính; tóm lược thông tin cần thiết từ ý chính trong các bài giảng hoặc các bài trình bày liên quan tới quản lý dinh dưỡng và an toàn thực phẩm. 3 Dịch viết một đoạn văn ngắn về chuyên ngành liên quan tới quản lý dinh dưỡng và an toàn thực phẩm. 4 Trình bày và thảo luận một trong những vấn đề đề liên quan tới Dinh dưỡng theo các chủ điểm như quản lý dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2 (1,5/0,5)	
700102903	Tin học đại cương	1 Giải thích các khái niệm về công nghệ thông tin cơ bản 2 Sử dụng hệ điều hành Window và làm việc trên máy tính có cài đặt hệ điều hành Window 3 Sử dụng các dịch vụ Internet và các hệ thống công nghệ thông tin đang áp dụng tại đại học YTCC trong việc hỗ trợ học tập tại trường. 4 Áp dụng các tính năng của phần mềm Microsoft Word để soạn thảo và biên tập văn bản. 5 Áp dụng các tính năng của phần mềm	3(2/1)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		Microsoft Excel để tính toán trên bảng tính và vẽ biểu đồ. 6 Áp dụng các tính năng của phần mềm Microsoft PowerPoint để tạo các bài thuyết trình.		
2. Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp				
2.1. Kiến thức cơ sở khối ngành				
700100104	Giải phẫu – Sinh lí học	1 Mô tả cấu tạo giải phẫu đại thể các hệ cơ quan trong cơ thể người 2 Giải thích chức năng sinh lý của các hệ cơ quan trong cơ thể người 3 Giải thích mối liên quan giữa cấu trúc giải phẫu và chức năng sinh lý của hệ cơ quan trong cơ thể con người	4 (3/1)	
700310002	Hoá sinh cơ bản	1 Trình bày đặc điểm cơ bản của các chất tham gia cấu tạo nên cơ thể và quá trình phosphoryl hóa tạo năng lượng cho cơ thể 2 Trình bày quá trình chuyển hóa glucid, lipid, protein và hemoglobin. 3 Giải thích quá trình chuyển hóa các chất ở gan, thận 4 Tiến hành các bước cơ bản trong qui trình xét nghiệm các thành phần sinh hóa cơ bản trong mẫu sinh học	2 (1,6/0,4)	
700101002	Sinh lý bệnh- miễn dịch học	1 Trình bày những khái niệm và kiến thức cơ bản về sự phát sinh và phát triển của một số bệnh lý phổ biến ở cộng đồng. 2 Mô tả những nguyên lý cơ bản và những rối loạn về đáp ứng miễn dịch trong một số bệnh miễn dịch thường gặp ở cộng đồng.	2 (2/0)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		3 Phiên giải một số xét nghiệm sàng lọc ở cấp độ cộng đồng trong một số bệnh lý và rối loạn chuyển hóa thường gặp.		
700100202	Ký sinh trùng	1 Trình bày được những đặc điểm cơ bản của một số Ký sinh trùng gặp trong y học 2 Trình bày được đặc điểm cơ bản của bệnh do Ký sinh trùng gây nên cũng như bệnh Ký sinh trùng có khả năng lan thành dịch tại cộng đồng 3 Trình bày nguyên tắc, biện pháp phòng Ký sinh trùng và bệnh Ký sinh trùng.	2 (1,6/0,4)	
700100702	Vi sinh y học	1 Trình bày cấu tạo và sinh lý của một số loài vi khuẩn và virus hay gặp trong y học cũng như có khả năng lan thành dịch tại cộng đồng; 2 Mô tả các nguyên lý và phương thức tiệt trùng, khử trùng; 3 Trình bày nguyên tắc sử dụng kháng sinh cũng như điều trị một số bệnh vi sinh vật thường gặp trên người; 4 Khái quát hóa các loại xét nghiệm chẩn đoán vi sinh vật thường sử dụng trong y học.	2 (1,6/0,4)	
700310302	Điều dưỡng cơ bản	1 Trình bày được khái niệm, chỉ định, chống chỉ định và yêu cầu của các bước khi thực hiện được một số quy trình điều dưỡng cơ bản an toàn và hiệu quả. 2 Sử dụng quy trình điều dưỡng để thực hiện được một số quy trình điều dưỡng cơ bản an toàn và hiệu quả 3 Biểu hiện thái độ ân cần, cảm thông, khẩn trương, kịp thời, kiên trì, chính xác khi chăm sóc người bệnh/khách hàng	2(1/1)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
700200302	Kỹ thuật cơ bản phòng xét nghiệm	1 Thực hiện tính toán bài tập ứng dụng quy đổi hệ đơn vị SI vào công tác xét nghiệm. 2 Thực hiện đúng và an toàn quy trình vận hành, bảo quản các trang thiết bị phòng xét nghiệm 3 Thực hiện các kỹ thuật cơ bản trong phòng xét nghiệm: sử dụng pipet, ống đong, hấp sấy, đóng gói dụng cụ, pha hóa chất..... 4 Thực hiện pha chế một số môi trường nuôi cấy, thuốc nhuộm sử dụng trong chẩn đoán vi khuẩn. 5 Thực hiện kỹ thuật lấy máu tĩnh mạch	2 (1/1)	
2.2. Kiến thức cơ sở ngành:				
700300102	Thống kê y học	1 Liệt kê các khái niệm cơ bản của Thống kê y tế. 2 Phiên giải các giá trị đo lường vị trí trung tâm (trung bình, trung vị, mode) và các giá trị đo lường sự biến thiên (phương sai, độ lệch chuẩn). 3 Phiên giải khoảng tin cậy của giá trị trung bình, giá trị tỷ lệ và các khoảng tin cậy của sự khác biệt giữa các giá trị tỷ lệ; sự khác biệt giữa các giá trị trung bình. 4 Thực hiện các kiểm định cơ bản (z, t, Anova, Khi bình phương) và mô hình hồi quy tuyến tính đơn giản để ước lượng mối quan hệ giữa các biến.	2 (1/1)	
700110702	Dịch tễ học	1 Trình bày những khái niệm cơ bản và ứng dụng của dịch tễ học mô tả và dịch tễ học phân tích.	2 (1,5/0,5)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		2 Tính toán và phiên giải các chỉ số đo lường tần số bệnh trạng và đo lường sự kết hợp được sử dụng trong dịch tễ học. 3 Sử dụng các phương pháp nghiên cứu khoa học phù hợp với các tình huống cụ thể 4 Xác định các nguồn sai số, nhiễu 5 Giải thích những đặc điểm then chốt và những ứng dụng của các chương trình sàng tuyển và phát hiện bệnh trên quần thể người. 6 Giải thích quá trình, cách sử dụng và đánh giá các chương trình y tế, giám sát sức khoẻ công cộng.		
700112102	Phương pháp nghiên cứu khoa học	1 Xác định chủ đề nghiên cứu thích hợp, các mục tiêu nghiên cứu tương ứng và tổng quan tài liệu cho nghiên cứu. 2 Sử dụng loại thiết kế nghiên cứu và phương pháp chọn mẫu, mẫu số phù hợp với mục tiêu nghiên cứu. 3 Sử dụng các biến số và công cụ thu thập số liệu phù hợp với mục tiêu nghiên cứu. 4 Tổ chức kế hoạch xử lý và phân tích số liệu. 5 Xây dựng một bản đề cương nghiên cứu hoàn chỉnh.	2 (1,5/0,5)	
700310202	Tâm lý học-y đức	1 Trình bày các khái niệm cơ bản của Tâm lý học sức khỏe, các giai đoạn phát triển tâm lý của con người và thói quen dinh dưỡng; 2 Phân tích mối quan hệ giữa nhân cách và các ảnh hưởng xã hội với hành vi ăn uống của con người;	2	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		3 Trình bày các khía cạnh tâm lý của hành vi ăn uống; 4 Phân tích các cách ứng phó với căng thẳng và vai trò của dinh dưỡng; 5 Áp dụng những nguyên tắc đạo đức trong nghiên cứu và thực hành nghề nghiệp dinh dưỡng		
700310102	Lập kế hoạch y tế	1 Mô tả khái niệm, phân loại và các nguyên tắc lập kế hoạch. 2 Thực hiện các kỹ năng lập kế hoạch. 3 Mô tả khái niệm, phân loại và các nguyên tắc giám sát, theo dõi và đánh giá.	2 (1,5/0,5)	
700310902	Khoa học hành vi và nâng cao sức khoẻ	1 Mô tả các khái niệm cơ bản về sức khỏe, hành vi sức khoẻ, giáo dục sức khoẻ, nâng cao sức khoẻ và mối liên quan giữa chúng. 2 Phân tích các nhóm yếu tố quyết định sức khoẻ dinh dưỡng 3 Phiên giải một số chiến lược nâng cao sức khỏe 4 Phân tích một số lí thuyết về hành vi cá nhân 5 Sử dụng một số phương pháp truyền thông, giáo dục sức khỏe với cá nhân, nhóm và cộng đồng về chủ đề dinh dưỡng.	2 (1,5/0,5)	
700102703	Tiếp thị xã hội	1 Mô tả các khái niệm cơ bản về tiếp thị, tiếp thị xã hội và thực trạng TTXH trong chương trình dinh dưỡng; 2 Phân biệt các thành tố của tiếp thị hỗn hợp (marketing hỗn hợp); 3 Phân tích các đặc điểm của đối tượng	2	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		đích, đối tác, nhà tài trợ và đối thủ cạnh tranh của chiến dịch tiếp thị xã hội về dinh dưỡng; 4 Phác họa ý tưởng thiết kế 01 sản phẩm tiếp thị xã hội sử dụng trong chương trình sức khỏe-dinh dưỡng nói chung; 5 Giải thích vai trò của việc xây dựng kế hoạch xúc tiến của một chương trình tiếp thị xã hội về dinh dưỡng.		
2.3. Kiến thức chuyên ngành				
700310703	Dinh dưỡng cơ bản và Khoa học thực phẩm	1 Diễn giải vai trò, nhu cầu và nguồn cung cấp năng lượng và các chất sinh năng lượng. 2 Diễn giải vai trò, nhu cầu và nguồn cung cấp vitamin, chất khoáng và nước 3 Giải thích khái niệm và phân loại thực phẩm, giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của một số nhóm thực phẩm. 4 Thực hiện và phiên giải kết quả xét nghiệm xác định thành phần protein, lipid, carbonhydrate và giá trị năng lượng của thực phẩm	3 (2/1)	
700311502	Hoá sinh dinh dưỡng	1 Liệt kê một số chỉ số sinh hóa trong chẩn đoán và theo dõi điều trị một số bệnh liên quan đến dinh dưỡng và chuyển hóa trong bệnh viện và tại cộng đồng. 2 Giải thích vai trò của một số chỉ số sinh hóa trong chẩn đoán và theo dõi điều trị một số bệnh liên quan đến dinh dưỡng và chuyển hóa trong bệnh viện và tại cộng đồng. 3 Sử dụng chỉ số sinh hóa trong chẩn đoán và theo dõi điều trị một số bệnh liên	2	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		quan đến dinh dưỡng và chuyển hóa trong bệnh viện và tại cộng đồng.		
700311203	Bệnh học dinh dưỡng	1 Giải thích cơ chế bệnh sinh của một số bệnh liên quan đến dinh dưỡng thường gặp 2 Phân tích các yếu tố nguy cơ ảnh hưởng đến việc mắc các bệnh liên quan đến dinh dưỡng 3 Nhận biết triệu chứng một số bệnh liên quan đến dinh dưỡng và biện pháp phòng ngừa và điều trị một số bệnh.	3 (2/1)	
700311402	Dinh dưỡng theo lứa tuổi và lao động	1 Mô tả vai trò và nhu cầu dinh dưỡng cho các giai đoạn phát triển của cơ thể 2 Mô tả nhu cầu dinh dưỡng đối với lao động theo mức độ tiêu hao năng lượng và một số ngành nghề lao động 3 Thực hiện hoạt động đánh giá chất lượng khẩu phần ăn và đánh giá tình trạng nhân trắc dinh dưỡng	2 (1,5/0,5)	
700311303	Các phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng	1 Thảo luận và giải thích nguyên tắc, ưu nhược điểm của các phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng bằng một số chỉ số nhân trắc và hóa sinh. 2 Thực hiện một số phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng (sử dụng phầm mềm Anthro 2006), mức hoạt động thể lực và điều tra tiêu thụ lương thực thực phẩm.	3 (1,5/1,5)	
700311803	Truyền thông giáo dục dinh dưỡng	1 Giải thích vai trò của truyền thông giáo dục dinh dưỡng trong quá trình thay đổi hành vi dinh dưỡng. 2 Phân biệt các phương pháp và kỹ năng truyền thông, tư vấn dinh dưỡng tại cộng	3 (1/2)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		đồng và trong bệnh viện. 3 Lập kế hoạch và áp dụng một số kỹ năng truyền thông tư vấn dinh dưỡng cho cá nhân và tập thể để dự phòng và điều trị bệnh.		
700313003	Quản lý các can thiệp dinh dưỡng tại cộng đồng	1 Giải thích khái niệm can thiệp dinh dưỡng, các nguyên tắc cơ bản và nội dung can thiệp phòng chống các vấn đề dinh dưỡng hiện nay 2 Phân tích ý nghĩa và tầm quan trọng của các chương trình can thiệp dinh dưỡng. 3 Lập kế hoạch can thiệp, theo dõi đánh giá một vấn đề dinh dưỡng cho một cộng đồng.	3 (2/1)	
700311602	Thực tập dinh dưỡng cộng đồng 1*	1 Mô tả các hoạt động dinh dưỡng tại cộng đồng sau khi quan sát trực tiếp các hoạt động tại thực địa 2 Đánh giá tình trạng dinh dưỡng và phân tích kết quả đánh giá dinh dưỡng cho một số đối tượng khác nhau tại cộng đồng. 3 Điều tra và phân tích khẩu phần cho một số đối tượng khác nhau tại cộng đồng.	2	
700312902	Thực tâp dinh dưỡng cộng đồng 2**	1 Xác định một vấn đề dinh dưỡng, an toàn thực phẩm hoặc 1 vấn đề sức khoẻ có liên quan tới dinh dưỡng cần truyền thông và tư vấn tại cộng đồng. 2 Lập kế hoạch truyền thông giáo dục và tư vấn dinh dưỡng, an toàn thực phẩm hoặc 1 vấn đề sức khoẻ để giải quyết vấn đề đó. 3 Triển khai truyền thông giáo dục và tư vấn dinh dưỡng cho đối tượng đích.	2	
700310403	Triệu chứng – Điều trị học cơ bản Ngoại khoa,	1 Nhận biết triệu chứng lâm sàng và cận lâm sàng trong một số bệnh lý ngoại khoa, sản khoa thường gặp. 2 Xác định nguyên tắc xử trí ban đầu và điều trị trong các bệnh lý ngoại – sản	3	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
	Sản khoa (lý thuyết)	khoa thường gặp		
700310503	Triệu chứng- điều trị cơ bản Nội khoa, Nhi Khoa (lý thuyết)	1 Mô tả triệu chứng lâm sàng và cận lâm sàng cơ bản của một số bệnh Nội khoa – Nhi khoa thường gặp. 2 Giải thích nguyên tắc điều trị, dự phòng một số bệnh Nội khoa - Nhi khoa thường gặp	3	
700310604	Triệu chứng- điều trị cơ bản Nội khoa, Nhi Khoa (thực hành)	1 Nhận biết các triệu chứng lâm sàng, cận lâm sàng của một số bệnh Nội khoa- Nhi khoa thường gặp. 2 Giải thích nguyên tắc điều trị một số bệnh Nội khoa - Nhi khoa thường gặp.	4	
700311102	Triệu chứng – Điều trị học cơ bản Ngoại khoa, Sản khoa (thực hành)	1 Nhận biết triệu chứng lâm sàng và triệu chứng cận lâm sàng cơ bản trong chẩn đoán một số bệnh ngoại khoa, sản khoa thường gặp. 2 Trình bày nguyên tắc xử trí và điều trị một số bệnh ngoại khoa, sản khoa thường gặp.	2	
700312503	Xây dựng và đánh giá khẩu phần dinh dưỡng	1 Diễn giải nguyên tắc, các bước xây dựng khẩu phần cho một số nhóm đối tượng (người trưởng thành, trẻ em). 2 Xây dựng khẩu phần cho một số đối tượng (người trưởng thành và trẻ em). 3 Thực hành chế biến bữa ăn dựa trên khẩu phần đã xây dựng.	3 (1,5/1,5)	
700312004	Dinh dưỡng trong điều trị một số bệnh nội khoa và rối loạn chuyển hoá	1 Đánh giá tình trạng dinh dưỡng (TTDD), khai thác và sử dụng thông tin trong thực hành tiết chế dinh dưỡng để đánh giá nhu cầu người bệnh nội khoa. 2 Thực hành xây dựng qui trình chăm sóc dinh dưỡng một số bệnh nội khoa và rối loạn chuyển hóa (RLCH) phổ biến. 3 Thực hành tư vấn dinh dưỡng cho bệnh	4 (2/2)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		nhân đến khám và tư vấn tại phòng khám dinh dưỡng.		
700312704	Dinh dưỡng điều trị trong một số bệnh ngoại khoa và nhi khoa	1 Diễn giải nguyên tắc xây dựng khẩu phần và các bước xây dựng qui trình chăm sóc dinh dưỡng trong 1 số bệnh ngoại khoa, nhi khoa và sản khoa. 2 Thực hành xây dựng qui trình chăm sóc dinh dưỡng trong 1 số bệnh ngoại khoa, nhi khoa và sản khoa. 3 Thực hành chế biến khẩu phần nuôi dưỡng bằng đường miệng và đường sonde dạ dày cho người bệnh.	4 (2/2)	
700311902	pCác kỹ thuật đánh giá và can thiệp dinh dưỡng trong bệnh viện	1 Diễn giải các phương pháp và công cụ sàng lọc, đánh giá tình trạng dinh dưỡng và quy trình đánh giá tình trạng dinh dưỡng cho người bệnh trong bệnh viện. 2 Thực hành các kĩ thuật sàng lọc và đánh giá tình trạng dinh dưỡng cho người bệnh. 3 Diễn giải nguyên tắc, nội dung kế hoạch can thiệp dinh dưỡng tại bệnh viện 4 Lập kế hoạch cụ thể trong can thiệp dinh dưỡng cho người bệnh.	2 (1/1)	
700312402	Tổ chức, quản lý đơn vị dinh dưỡng Bệnh viện và các cơ sở dịch vụ	1 Mô tả được mô hình tổ chức hành chính, chức năng và nhiệm vụ của khoa dinh dưỡng trong bệnh viện. 2 Diễn giải được phương pháp tổ chức và triển khai thực hiện nhiệm vụ của khoa dinh dưỡng trong các cơ sở khác nhau. 3 Phân tích được những yêu cầu cơ bản của khoa dinh dưỡng, những qui trình cung cấp suất ăn và vai trò của các đơn vị thuộc bệnh viện và các cơ sở dịch vụ trong cung cấp suất ăn. 4 Thực hành xây dựng nhóm hỗ trợ dinh dưỡng và mạng lưới dinh dưỡng trong bệnh viện.	2 (1,5/0,5)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
700312205	Thực tập dinh dưỡng điều trị tại bệnh viện 1***	1 Đánh giá tình trạng dinh dưỡng (TTDD), khai thác và sử dụng thông tin trong thực hành tiết chế dinh dưỡng để đánh giá nhu cầu người bệnh nội khoa. 2 Thực hành xây dựng qui trình chăm sóc dinh dưỡng một số bệnh nội khoa và rối loạn chuyển hóa (RLCH) phổ biến. 3 Thực hành tư vấn dinh dưỡng cho bệnh nhân đến khám và tư vấn tại phòng khám dinh dưỡng.	5	
700313405	Thực tập dinh dưỡng điều trị tại bệnh viện 2***	1 Thực hành kỹ năng sàng lọc, đánh giá dinh dưỡng, khai thác và sử dụng thông tin trong thực hành chăm sóc dinh dưỡng của bệnh nhân ngoại khoa, nhi khoa và sản khoa tại bệnh viện 2 Thực hành xây dựng qui trình chăm sóc dinh dưỡng cho một số bệnh ngoại khoa, nhi khoa và sản khoa phổ biến 3 Thực hành theo dõi can thiệp dinh dưỡng cho người bệnh ngoại khoa, nhi khoa và sản khoa trong thời gian điều trị tại bệnh viện. 4 Thực hành tư vấn dinh dưỡng cho bệnh nhân đến khám và tư vấn tại phòng khám dinh dưỡng	5	
700312803	Quản lý ô nhiễm và ngộ độc thực phẩm	1 Diễn giải nguyên tắc sơ chế, phối hợp nguyên liệu và gia vị, và chế biến thực phẩm 2 Thao tác chế biến một số món ăn điển hình theo các phương pháp chế biến khác nhau	3 (2/1)	
700313103	Xét nghiệm an toàn thực phẩm	1 Thảo luận khái niệm, phân loại, vai trò của xét nghiệm trong quản lý an toàn thực phẩm 2 Thực hiện và phân tích kết quả một số xét nghiệm hóa học ứng dụng trong quản lý an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống 3 Thực hiện và phân tích kết quả một số xét nghiệm vi sinh và ký sinh trùng trong quản lý an toàn thực phẩm đối với	3 (0,5/2,5)	

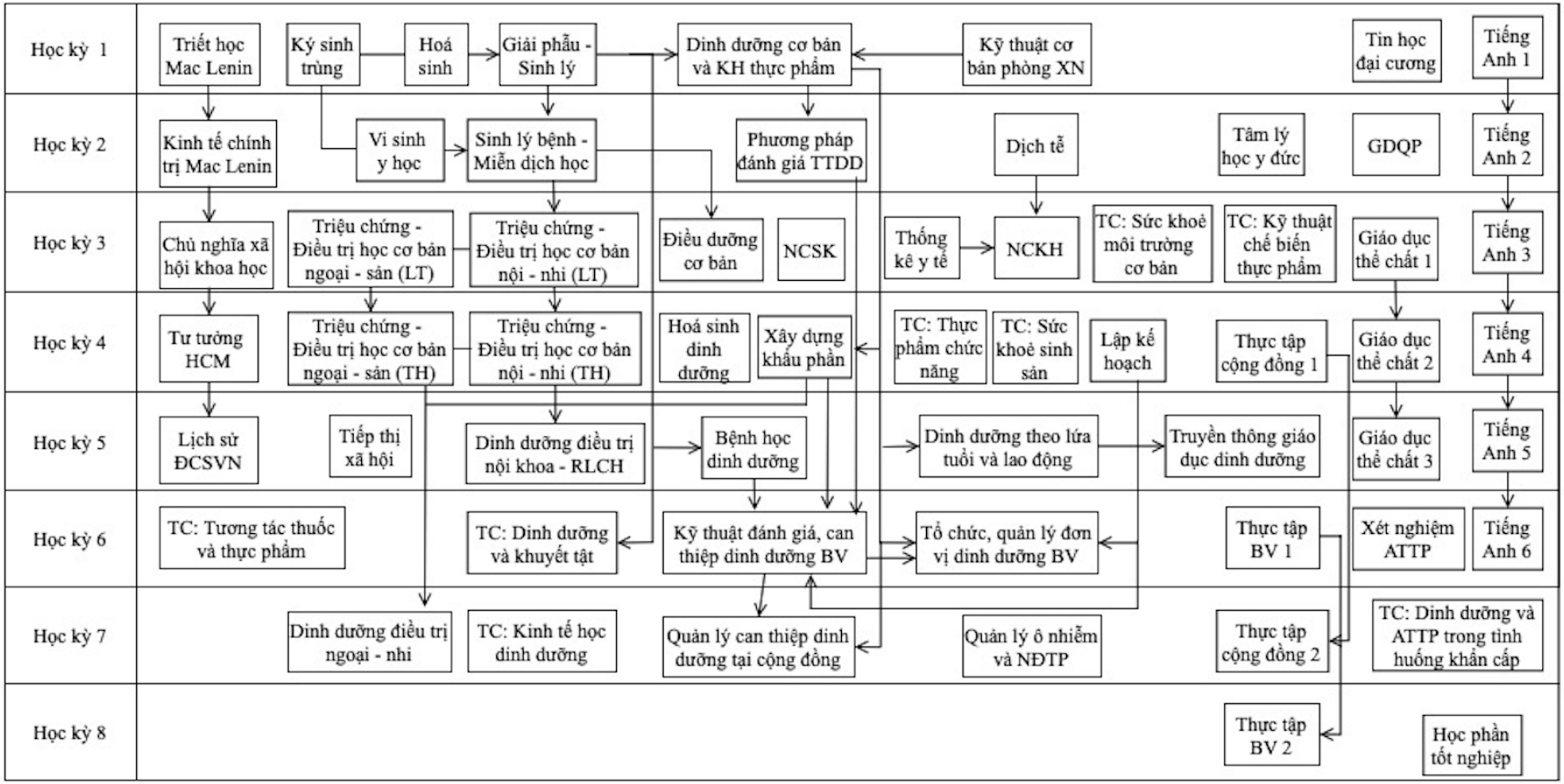
STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống		
2.4. Khối kiến thức bổ trợ (tự chọn 8/16 tín chỉ)				
700102303	Sức khoẻ sinh sản	1 Phân tích các vấn đề SKSS/SKTD tại Việt Nam 2 Phân tích những chính sách và giải pháp can thiệp SKSS/SKTD tại Việt Nam 3 Phân tích giới và quyền trong các chương trình sức khỏe sinh sản tại Việt Nam 4 Xây dựng được các giải pháp can thiệp phù hợp cho một vấn đề SKSS tại Việt Nam	2 (1,5/0,5)	
700310802	Dinh dưỡng và khuyết tật	1 Diễn giải được các khái niệm cơ bản và mối liên quan giữa khuyết tật, phục hồi chức năng và dinh dưỡng. 2 Diễn giải nguyên tắc và các bước xây dựng quy trình chăm sóc dinh dưỡng cho một số dạng khuyết tật điển hình. 3 Chỉ ra được các rào cản trong cung cấp dịch vụ dinh dưỡng cho người khuyết tật và những chính sách về hỗ trợ dinh dưỡng cho người khuyết tật. 4 Tham gia thực hiện chăm sóc dinh dưỡng và xây dựng khẩu phần dinh dưỡng cho một số dạng khuyết tật điển hình.	2 (1,5/0,5)	
700311002	Kinh tế dinh dưỡng	1 Giải thích một số khái niệm cơ bản trong kinh tế học và kinh tế y tế 2 Giải thích một số khái niệm trong kinh tế học dinh dưỡng 3 Phân tích một số phương pháp đánh giá kinh tế y tế áp dụng trong lĩnh vực kinh tế học dinh dưỡng	2	
700102303	Sức khoẻ môi trường cơ bản	1 Trình bày một số khái niệm cơ bản về môi trường và sức khỏe môi trường. 2 Xác định một số yếu tố nguy cơ trong môi trường và những ảnh hưởng của chúng tới sức khỏe con người. 3 Trình bày một số bệnh nổi cộm liên quan tới môi trường và các yếu tố nguy	2 (1,5/0,5)	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		cơ. 4 Đề xuất một số giải pháp quản lý cho những vấn đề sức khỏe môi trường tại Việt Nam, như quản lý các bệnh liên quan tới nguồn nước, kiểm soát ô nhiễm không khí, kiểm soát bệnh lây truyền từ động vật sang người v.v.		
700312102	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm trong tình huống khẩn cấp	1 Thảo luận một số khái niệm cơ bản về dinh dưỡng và an ninh thực phẩm trong tình huống khẩn cấp 2 Giải thích các nguyên tắc quản lý dinh dưỡng và an ninh thực phẩm trong tình huống khẩn cấp 3 Giải thích các nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm trong tình huống khẩn cấp	2	
700312602	Kỹ thuật chế biến thực phẩm*	1 Diễn giải nguyên tắc sơ chế, phối hợp nguyên liệu và gia vị, và chế biến thực phẩm 2 Thao tác chế biến một số món ăn điển hình theo các phương pháp chế biến khác nhau	2 (1/1)	
700313302	Thực phẩm chức năng*	3 Trình bày định nghĩa, cách phân loại và các quy định pháp lý về quản lý thực phẩm chức năng. 4 Thảo luận các cơ chế tác dụng chung của thực phẩm chức năng và vai trò của một số thành phần thực phẩm chức năng phổ biến đối với sức khoẻ 5 Thảo luận vai trò của thực phẩm chức năng trong phòng ngừa và điều trị một số bệnh mạn tính phổ biến	2	
	Tương tác thuốc và thực phẩm*		2	
2.5. Thi tốt nghiệp				
700313206	Học phần tốt nghiệp	1 Tổng hợp được một số kiến thức quan trọng trong phần dinh dưỡng tiết chế, dinh dưỡng cộng đồng và an toàn thực	6	

STT/ mã số HP	Học phần	Nội dung cần đạt được của từng học phần	Khối lượng kiến thức (tín chỉ) (LT/TH/ Tự học)	Ghi chú
		phẩm. 2 Thực hành, củng cố kỹ năng thực hành đinh dưỡng điều trị hoặc dinh dưỡng cộng đồng và an toàn thực phẩm tuỳ theo định hướng phát triển chuyên môn của sinh viên sau tốt nghiệp.		

Ghi chú: LT: lý thuyết, TH: thực hành

17. Sơ đồ các học phần trong chương trình



Ghi chú: Môn học tiên quyết ⟶ *Môn học sau*

18. Ma trận liên kết giữa mục tiêu CTĐT (PO) và Chuẩn đầu ra CTĐT (PLO)

Mục tiêu / Chuẩn đầu ra	*PO1:*	*PO2*	*PO3*	*PO4*	*PO5*
Kiến thức					
PLO1	X				
PLO1.1	X				
PLO1.2	X				
PLO1.3	X				
PLO2	X	X			
PLO2.1		X			
PLO2.2		X			
PLO2.3	X	X			
PLO3		X			
PLO3.1		X			
PLO3.2		X			
PLO3.3		X			
Kỹ năng (S)					
PLO4			X		
PLO4.1			X		
PLO4.2			X		
PLO4.3			X		
PLO4.4			X		
PLO4.5			X		
PLO5			X		
PLO5.1			X		

PLO5.2			X		
PLO5.3			X		
PLO5.4			X		
PLO6			X		
PLO6.1			X		
PLO6.2			X		
PLO6.3			X		
PLO7			X		
PLO7.1			X		
PLO7.2			X		
PLO8			X		
PLO8.1			X		
PLO8.2			X		
PLO8.3			X		
PLO9			X		
PLO9.1			X		
PLO9.2			X		
PLO10				X	
PLO10.1				X	
PLO10.2				X	
PLO10.3				X	
PLO10.4				X	
Mức tự chủ và trách nhiệm (A)					
PLO11					X
PLO11.1					X
PLO11.2					X
PLO11.3					X
PLO11.4					X
PLO12					X
PLO12.1					X
PLO12.2					X
PLO12.3					X
PLO12.4					X
PLO12.5					X

Ghi chú: Đánh dấu X vào các ô để thể hiện sự tương thích giữa chuẩn đầu ra của CTĐT và mục tiêu của CTĐT

19. Ma trận liên kết giữa chuẩn đầu ra CTĐT (các tiêu chí PLO#.#) và thời lượng, phương pháp dạy-học và phương pháp đánh giá của các học phần trong CTĐT

BẢNG EXCEL ĐÍNH KÈM

Chú thích: PLO: program learning outcome - chuẩn đầu ra chương trình đào tạo

*Ghi số tiết

**Chú thích mã số phương pháp dạy – học: 1: Thuyết trình; 2: học tập dựa trên tình huống/vấn đề (cá nhân/nhóm); 3: thực hành/đóng vai trên lớp; 4: Thực hành tại phòng thực hành/thí nghiệm tại trường; 5: Kiến tập/thực tập tại bệnh viện, cơ sở thực tập

***Chú thích mã số phương pháp đánh giá: 1: Kiểm tra/thi trắc nghiệm; 2: Kiểm tra/thi tự luận; 3: Kiểm tra/thi vấn đáp; 4: Tiểu luận/bài tập cá nhân; 5: Tiểu luận/bài tập nhóm; 6: Luận văn/khoá luận/đồ án; 7: Báo cáo thực hành; 8: Nhật ký thực hành; 9: Đánh giá kỹ năng thực hành qua giải quyết tình huống (OSPE, OSCE); 10: Kiểm tra/thi đánh giá kỹ năng thực hành đơn thuần (không qua giải quyết tình huống)

ĐIỀU PHỐI CHƯƠNG TRÌNH	TRƯỞNG BỘ MÔN	TRƯỞNG KHOA
Ký bởi: Hoàng Khắc Tuấn Anh Ngày ký: 16/10/2023 14:20:23 Tổ chức xác thực: VNPT Certification Authority	Ký bởi: Lưu Quốc Toản Ngày ký: 16/10/2023 14:32:00 Tổ chức xác thực: VNPT Certification Authority	Ký bởi: Nguyễn Ngọc Bích Ngày ký: 16/10/2023 20:55:51 Tổ chức xác thực: VNPT Certification Authority
HOÀNG KHẮC TUẤN ANH	**LƯU QUỐC TOẢN**	**NGUYỄN NGỌC BÍCH**

PHỤ LỤC - THANG ĐO ĐÁNH GIÁ NĂNG LỰC KIẾN THỨC, KỸ NĂNG VÀ MỨC TỰ CHỦ VÀ TRÁCH NHIỆM

Lĩnh vực về nhận thức	Bloom, 1956	- Ghi nhớ (khả năng khôi phục, ghi nhận và nhớ lại kiến thức có liên quan. Hay nói cách khác, ghi nhớ là khi sinh viên có thể nhắc lại các thông tin, kiến thức đã học)	- Hiểu (khả năng diễn đạt ý nghĩa của thông điệp bằng miệng, văn bản hay hình ảnh. Hiểu không chỉ đơn thuần là nhắc lại một thông điệp nào đó. Chúng ta cần thể hiện sự hiểu biết của mình thông qua diễn giải, nêu gương, phân loại, tóm tắt, suy luận, so sánh và giải thích)	- Áp dụng (khả năng vận dụng các thông tin, kiến thức đã học vào một tình huống, thí nghiệm nào đó)	- Phân tích (khả năng chia thông tin, kiến thức thành các phần nhỏ, sau đó xác định cách các phần nhỏ đó liên quan với nhau và với một cấu trúc hoặc mục đích tổng thể)	- Đánh giá (khả năng chia thông tin, kiến thức thành các phần nhỏ, sau đó xác định cách các phần nhỏ đó liên quan với nhau và với một cấu trúc hoặc mục đích tổng thể)	- Sáng tạo (khả năng ghép các kiến thức, thông tin đã có lại với nhau để tạo thành một cấu trúc hay định lý mới)
		K1	**K2**	**K3**	**K4**	**K5**	**K6**
Lĩnh vực về tâm vận động (kỹ năng)	Dave, 1975	- Bắt chước có quan sát: Quan sát và lặp lại có sự hiện diện của nguồn mẫu	- Làm lại theo cấu trúc nội tâm: Làm được khi được hướng dẫn	- Chính xác hóa hoạt động của cơ bắp: Thể hiện lại một cách chính xác các hoạt động, thao tác mà không có	- Hoàn thiện thứ tự các hoạt động: Hai hoặc nhiều kỹ năng được kết hợp có trình tự và được thực hiện một cách nhất	- Sáng tạo kỹ năng, kỹ xảo mới: Hai hoặc nhiều kỹ năng được kết hợp có trình tự và thực hiện nhất quán, dễ dàng.	

				nguồn mẫu	quán	Tựu động thể hiện được với ít sự gắng sức về thể chất hoặc tinh thần	
		S1	**S2**	**S3**	**S4**	**S5**	
Lĩnh vực về cảm xúc	Krathwohl, Bloom & Masia, 1973	Chú ý lắng nghe, quan sát và cảm nhận	- Tiếp nhận hiện tượng: Tham gia vào các hoạt động học tập một cách tích cực thông qua trao đổi, giao tiếp, báo cáo...	- Phản ứng với hiện tượng: Nhận thấy giá trị của các yếu tố trong học tập và làm việc và thể hiện ra ngoài bằng các hành động cụ thể nhằm cải thiện, nâng cao chất lượng	- Chấp nhận giá trị (Valuing): Nhận ra giá trị cao nhất và tạo ra những hệ thống có giá trị nhất so với các giải pháp khác.	- Tổ chức, Ứng xử: Biến những giá trị thực tiễn thành động lực điều chỉnh hành vi.	
		A1	**A2**	**A3**	**A4**	**A5**	