

Thanh Hóa, ngày 10 tháng 07 năm 2019

QUYẾT ĐỊNH
Về việc ban hành Chương trình đào tạo
Dinh dưỡng - Tiết chế

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG CAO ĐẲNG Y TẾ THANH HOÁ

Căn cứ Quyết định số 2965/QĐ-CT, ngày 21/09/2004 của Chủ tịch UBND tỉnh Thanh Hoá về tổ chức bộ máy của Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hoá;

Căn cứ Thông tư số 22/2013/TT- BYT, ngày 09 tháng 08 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc hướng dẫn đào tạo liên tục trong lĩnh vực y tế.

Căn cứ quyết định số 492/QĐ- BYT của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc cấp Mã chứng nhận đào tạo liên tục cho Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hoá;

Xét đề nghị của Trưởng ban Đào tạo theo nhu cầu xã hội và Trưởng các Bộ môn trong Nhà trường.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành Chương trình đào tạo Dinh dưỡng - Tiết chế.

Điều 2. Chương trình đào tạo Dinh dưỡng - Tiết chế chính thức được thực hiện ở Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hoá từ năm học 2018 - 2019.

Điều 3. Các Bộ môn có nhiệm vụ tổ chức biên soạn tài liệu giảng dạy, kế hoạch bài giảng đảm bảo chất lượng đào tạo.

Điều 4. Các Phòng Quản lý Đào tạo, Ban đào tạo theo nhu cầu xã hội, các Phòng, Ban, Bộ môn có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

Nơi nhận:

- Như điều 4;
- Ban Giám hiệu (để báo cáo);
- Lưu ĐT, TCHC.

KT.HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
(Đã ký)

Lê Thị Hương

Thanh Hóa, ngày tháng năm 2019

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO DINH DƯỠNG - TIẾT CHẾ

Tên chương trình: Chuyên khoa Dinh dưỡng - Tiết chế
Thời gian đào tạo: 3 tháng
Ngành đào tạo: Chuyên khoa Dinh dưỡng - Tiết chế
Hình đào tạo: Tập trung
Đối tượng đào tạo: Tốt nghiệp Trung cấp trở lên khối ngành sức khỏe
(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-CDYT ngày tháng năm 2019
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hoá)

I. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1. Mục tiêu chung

Đào tạo trình độ chuyên khoa Dinh dưỡng - Tiết chế có kiến thức chuyên ngành cơ bản để giải quyết các vấn đề dinh dưỡng thường gặp ở cộng đồng, an toàn thực phẩm và dinh dưỡng tiết chế phục vụ cho công tác dinh dưỡng dự phòng và chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng.

2. Mục tiêu cụ thể

2.1. Về kiến thức

- Trình bày được kiến thức cơ bản về dinh dưỡng và thực phẩm
- Xây dựng được kế hoạch chăm sóc dinh dưỡng, khẩu phần ăn phù hợp cho người bệnh và cộng đồng.

2.2. Về kỹ năng

- Lựa chọn được chế độ ăn điều trị, khẩu phần thích hợp, an toàn VSTP cho người bệnh và cộng đồng.
- Tư vấn được về Dinh dưỡng - Tiết chế, khuyến khích lựa chọn thực phẩm thích hợp và an toàn cho cá nhân và cộng đồng.

2.3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Thực hiện được công tác theo dõi, giám sát về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm cũng như chăm sóc dinh dưỡng và dinh dưỡng điều trị.

- Tận tụy với sự nghiệp bảo vệ sức khoẻ nhân dân; ân cần, cảm thông, hết lòng phục vụ người bệnh.

- Trung thực, khách quan, thận trọng trong thực hiện các công việc chuyên môn.

- Khiêm tốn học tập, hợp tác tốt với đồng nghiệp.

II. KHUNG CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

1. Khối lượng kiến thức và thời gian đào tạo theo thiết kế

- Khối lượng kiến thức: tổng số 318 tiết trong đó 98 tiết dạy lý thuyết 50 tiết thực hành và 150 tiết lâm sàng, 20 tiết kiểm tra, thi.

- Thời gian đào tạo: 03 tháng.

2. Nội dung chương trình:

Mã MH/ MD	Môn học/mô đun	Thời gian học tập (giờ)				
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Lâm sàng	Thi/ Kiểm tra
MH 01	Dinh dưỡng cơ sở - Vệ sinh an toàn thực phẩm	66	24	10	30	2
MH 02	Dinh dưỡng cộng đồng và truyền thông giáo dục dinh dưỡng	59	19	8	30	2
MH 03	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	78	22	24	30	2
MH 04	Dinh dưỡng lâm sàng- Tiết chế	103	33	8	60	2
MH 05	Kiểm tra năng lực cuối khoá	12	0		0	12
	Cộng	318	98	50	150	20

Môn học 1: DINH DƯỠNG CƠ SỞ - VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Số ĐVHT: 3 Số tiết: 66 Lý thuyết: 24 Thực hành/
Lâm sàng: 10/30 Kiểm tra: 02

I. MỤC TIÊU MÔN HỌC

1. Kiến thức

- Trình bày được vai trò của dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm với sức khỏe và bệnh tật.
- Trình bày được vai trò và nhu cầu các chất dinh dưỡng.
- Trình bày được khái niệm của phụ gia thực phẩm, lợi ích và các mối nguy hại khi sử dụng các chất phụ gia và phẩm màu thực phẩm.
- Trình bày được các nguyên nhân hư hỏng thực phẩm. Vai trò của bảo quản, chế biến và vận chuyển thực phẩm.
- Trình bày được một số bệnh gây ra do thực phẩm: nguyên nhân, triệu chứng và cách phòng chống.
- Trình bày được các nhóm điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Trình bày được các yêu cầu cụ thể đảm bảo vệ sinh ăn uống công cộng.

2. Kỹ năng

- Vận dụng lý thuyết để tư vấn được các tác động của thực phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm tới các bệnh dinh dưỡng.

3. Thái độ

- Thể hiện được thái độ nghiêm túc, chính xác, thận trọng trong học tập.
- Thực hiện được giao tiếp và tư vấn phù hợp về dinh dưỡng, vệ sinh an toàn vệ sinh thực phẩm cho người bệnh và cộng đồng.

II. NỘI DUNG MÔN HỌC

1. Nội dung tổng quát và phân bố thời gian

TT	Tên Chương, mục	Thời gian (giờ)				
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Lâm sàng	Kiểm tra
1	Dinh dưỡng VSATTP với sức khỏe và bệnh tật	3	3	0	0	0
3	Đại cương dinh dưỡng học – Thành phần dinh dưỡng của thực phẩm	3	3	0	0	0
4	Phụ gia thực phẩm	2	2	0	0	0
5	Ô nhiễm thực phẩm	11	3	0	8	0

6	Ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm	8	4	4	0	0
7	Yêu cầu vệ sinh trong chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm	16	4	0	12	0
8	Thanh tra, kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm	6	2	4	0	0
9	Vệ sinh ăn uống công cộng	15	3	2	10	0
10	Kiểm tra đánh giá	2	0	0	0	2
	Tổng số	66	24	10	30	2

III. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phương pháp dạy và học

- Phương pháp dạy: Tích cực hóa học viên, lấy người học làm trung tâm.
- Phương pháp học: Người học chủ động.

2. Tài liệu tham khảo:

3.1. Tài liệu bắt buộc:

Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hóa. Giáo trình Khoa học thực phẩm và an toàn thực phẩm.

3.2. Tài liệu tham khảo:

- Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, Nhà xuất bản Y học, năm 2012.
- Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, PGS.TS. Phạm Duy Tường, Nhà xuất bản Giáo dục, năm 2016.
- Dinh dưỡng và vệ sinh thực phẩm, Bộ Y tế, Nhà xuất bản Y học, năm 2016.
- Dinh dưỡng cộng đồng và an toàn vệ sinh thực phẩm, PGS.TS. Nguyễn Công Khanh, Nhà xuất bản giáo dục, năm 2016.

**Môn học 2: DINH DƯỠNG CỘNG ĐỒNG
VÀ TRUYỀN THÔNG GIÁO DỤC DINH DƯỠNG**

**Số ĐVHT: 3 Số tiết: 59 Lý thuyết: 19 Thực hành/
Lâm sàng: 08/30 Kiểm tra: 02**

I. MỤC TIÊU MÔN HỌC

1. Kiến thức

- Trình bày được mối quan hệ giữa dinh dưỡng và các yếu tố văn hóa, xã hội.
- Trình bày được nhu cầu dinh dưỡng và chế độ ăn cho trẻ em, người trưởng thành, phụ nữ có thai, bà mẹ cho con bú và người cao tuổi. Trình bày được nguyên nhân, hậu quả và các biện pháp phòng chống các bệnh thiếu và thừa dinh dưỡng ở cộng đồng.
- Trình bày được các bước lập kế hoạch đánh giá, giám sát và can thiệp dinh dưỡng.
- Trình bày được các phương pháp và các bước lập kế hoạch truyền thông giáo dục dinh dưỡng.

2. Kỹ năng

- Vận dụng lý thuyết giải thích các tác động của dinh dưỡng lứa tuổi, dinh dưỡng cộng đồng, giám sát VSATTP tới các bệnh dinh dưỡng.

3. Thái độ

- Thể hiện được thái độ nghiêm túc, chính xác, thận trọng trong học tập.
- Thực hiện được giao tiếp và tư vấn phù hợp về dưỡng lứa tuổi, dinh dưỡng cộng đồng, giám sát và can thiệp VSATTP.

II. NỘI DUNG MÔN HỌC

TT	Tên Chương, mục	Thời gian (giờ)				
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Lâm sàng	Kiểm tra
1	Dinh dưỡng cộng đồng và các yếu tố văn hóa, xã hội	10	4	0	6	0
2	Nhu cầu năng lượng – Phương pháp xây dựng khẩu phần hợp lý	12	4	0	8	0
3	Dinh dưỡng hợp lý cho các lứa tuổi	12	4	0	8	0
4	Giám sát và can thiệp dinh dưỡng	16	4	4	8	0
5	Truyền thông giáo dục dinh dưỡng	7	3	4	0	0
6	Kiểm tra đánh giá	2	0	0	0	2

	Tổng số	59	19	8	30	2
--	----------------	-----------	-----------	----------	-----------	----------

III. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phương pháp dạy và học

- Phương pháp dạy: Tích cực hóa học viên, lấy người học làm trung tâm.
- Phương pháp học: Người học chủ động.

2. Tài liệu tham khảo:

3.1. Tài liệu bắt buộc:

Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hóa. Giáo trình Khoa học thực phẩm và an toàn thực phẩm.

3.2. Tài liệu tham khảo:

- Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, Nhà xuất bản Y học, năm 2012.
- Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, PGS.TS. Phạm Duy Tường, Nhà xuất bản Giáo dục, năm 2016.
- Dinh dưỡng và vệ sinh thực phẩm, Bộ Y tế, Nhà xuất bản Y học, năm 2016.
- Dinh dưỡng cộng đồng và an toàn vệ sinh thực phẩm, PGS.TS. Nguyễn Công Khẩn, Nhà xuất bản giáo dục, năm 2016.

Môn học 3: ĐÁNH GIÁ TÌNH TRẠNG DINH DƯỠNG

Số ĐVHT: 3 Số tiết: 78 Lý thuyết: 22 Thực hành/
Lâm sàng: 24/30 Kiểm tra: 02

I. MỤC TIÊU MÔN HỌC

1. Kiến thức

- Trình bày được các phương pháp: nhân trắc học, điều tra khẩu phần và các chỉ số hóa sinh đánh giá tình trạng dinh dưỡng trong cộng đồng.

- Xây dựng được khẩu phần, thực đơn cho học đường và theo dõi đánh giá được các chương trình dinh dưỡng ở cộng đồng.

2. Kỹ năng

Vận dụng lý thuyết trong thực hành đánh giá tình trạng dinh dưỡng theo lứa tuổi, theo tình trạng bệnh lý tại cộng đồng.

3. Thái độ

- Rèn luyện thái độ nghiêm túc, chính xác, thận trọng trong học tập.

- Nghiêm túc nhận biết và thực hành đánh giá tình trạng dinh dưỡng theo lứa tuổi, theo tình trạng bệnh lý tại cộng đồng.

II. NỘI DUNG MÔN HỌC

T T	Tên Chương, mục	Thời gian (giờ)				
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Lâm sàng	Kiểm tra
1	Các phương pháp nhân trắc học đánh giá tình trạng dinh dưỡng	16	4	4	8	0
2	Các phương pháp điều tra khẩu phần đánh giá tình trạng dinh dưỡng	16	4	4	8	0
3	Các chỉ số hóa sinh đánh giá tình trạng dinh dưỡng	12	4	4	4	0
4	Theo dõi và đánh giá chương trình dinh dưỡng	12	4	4	4	0
5	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	20	6	8	6	0
6	Kiểm tra đánh giá	2	0	0	0	2
	Tổng số	78	22	24	30	2

III. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phương pháp dạy và học

- Phương pháp dạy: Tích cực hóa học viên, lấy người học làm trung tâm.
- Phương pháp học: Người học chủ động.

2. Tài liệu tham khảo:

3.1. Tài liệu bắt buộc:

Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hóa. Giáo trình Khoa học thực phẩm và an toàn thực phẩm.

3.2. Tài liệu tham khảo:

- Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, Nhà xuất bản Y học, năm 2012.
- Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, PGS.TS. Phạm Duy Tường, Nhà xuất bản Giáo dục, năm 2016.
- Dinh dưỡng và vệ sinh thực phẩm, Bộ Y tế, Nhà xuất bản Y học, năm 2016.
- Dinh dưỡng cộng đồng và an toàn vệ sinh thực phẩm, PGS.TS. Nguyễn Công Khẩn, Nhà xuất bản giáo dục, năm 2016.

Môn học 4: DINH DƯỠNG LÂM SÀNG - TIẾT CHẾ

Số ĐVHT: 4 Số tiết: 103 Lý thuyết: 33

Thực hành/
Lâm sàng: 08/60

Kiểm tra: 02

I. MỤC TIÊU MÔN HỌC

1. Kiến thức

- Trình bày được sơ lược về dinh dưỡng và các bệnh mạn tính không lây.
- Trình bày được dinh dưỡng điều trị một số bệnh lý nhi khoa, nội khoa, ngoại khoa, sản khoa và ung thư.
- Trình bày được quy trình và các kỹ năng tư vấn dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng.

2. Kỹ năng

Vận dụng lý thuyết về dinh dưỡng tiết chế, dinh dưỡng điều trị trong thực hành cải thiện tình trạng dinh dưỡng theo tình trạng bệnh lý thường gặp trong bệnh viện và tại cộng đồng.

3. Thái độ

- Rèn luyện thái độ nghiêm túc, chính xác, thận trọng trong học tập.
- Nghiêm túc nhận biết và tiếp cận về dinh dưỡng tiết chế, dinh dưỡng điều trị trong thực hành cải thiện tình trạng dinh dưỡng tại gặp trong bệnh viện và tại cộng đồng.

II. NỘI DUNG MÔN HỌC

ST T	Tên Chương, mục	Thời gian (giờ)				
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Lâm sàng	Kiểm tra
1	Dinh dưỡng và các bệnh mạn tính không lây	6	6	0	0	0
2	Các đường nuôi dưỡng	6	2	0	4	0
3	Dinh dưỡng điều trị một số bệnh lý ở trẻ em (suy dinh dưỡng, trị tiêu chảy cấp và còi xương)	14	4	0	10	0
4	Dinh dưỡng điều trị một số bệnh lý nội khoa (gan mật, đái tháo đường, rối loạn lipid máu, gout, loãng xương, tăng huyết áp, suy tim).	16	6	0	10	0

5	Dinh dưỡng điều trị bệnh ngoại khoa và bệnh nhân bỏng	12	2	0	10	0
6	Dinh dưỡng điều trị bệnh sản khoa	12	2	0	10	0
7	Dinh dưỡng điều trị bệnh ung thư	12	4	0	8	0
8	Vai trò của dinh dưỡng trong bệnh viện và tầm quan trọng của tư vấn dinh dưỡng tiết chế	3	3	0	0	0
9	Quy trình tư vấn dinh dưỡng cho người bệnh	10	2	4	4	0
10	Các kỹ năng tư vấn trong dinh dưỡng tiết chế	10	2	4	4	0
11	Kiểm tra đánh giá	2	0	0	0	2
	Tổng số	103	33	08	60	2

III. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN MÔN HỌC

1. Phương pháp dạy và học

- Phương pháp dạy: Tích cực hóa học viên, lấy người học làm trung tâm.
- Phương pháp học: Người học chủ động.

2. Tài liệu tham khảo:

3.1. Tài liệu bắt buộc:

Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hóa. Giáo trình Khoa học thực phẩm và an toàn thực phẩm.

3.2. Tài liệu tham khảo:

- Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, Nhà xuất bản Y học, năm 2012.
- Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, PGS.TS. Phạm Duy Tường, Nhà xuất bản Giáo dục, năm 2016.
- Dinh dưỡng và vệ sinh thực phẩm, Bộ Y tế, Nhà xuất bản Y học, năm 2016.
- Dinh dưỡng cộng đồng và an toàn vệ sinh thực phẩm, PGS.TS. Nguyễn Công Khẩn, Nhà xuất bản giáo dục, năm 2016.

Môn học 5: ĐÁNH GIÁ NĂNG LỰC CUỐI KHÓA
Số tiết: 12 **Thực hành: 12**

I. VỊ TRÍ, TÍNH CHẤT CỦA ĐÁNH GIÁ CUỐI KHÓA

Vị trí: Đánh giá năng lực cuối khóa

Tính chất: Đánh giá năng lực cuối khóa nhằm mục đích rà soát lại kiến thức, kỹ năng, thái độ của học viên trước khi kết thúc khoá học.

II. MỤC TIÊU ĐÁNH GIÁ CUỐI KHÓA

1. Kiến thức

Đánh giá được năng lực kiến thức kiến thức cơ bản về dinh dưỡng và thực phẩm làm nền tảng cho dinh dưỡng, an toàn vệ sinh thực phẩm, dinh dưỡng tiết chế và dinh dưỡng lâm sàng trong công tác phòng bệnh, chăm sóc và điều trị người bệnh, bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khoẻ cho cộng đồng.

2. Kỹ năng

Đánh giá được việc thực hiện thành thạo xây dựng, lựa chọn được chế độ ăn điều trị, khẩu phần thích hợp, an toàn VSTP cho người bệnh và cộng đồng.

3. Thái độ

Đánh giá được năng lực thái độ của học viên chuyên ngành dinh dưỡng tiết chế với người bệnh, người nhà và cộng đồng.

III. HÌNH THỨC VÀ PHƯƠNG THỨC ĐÁNH GIÁ CUỐI KHÓA

1. Hình thức thi: Tổ chức đánh giá thực hành tay nghề Dinh dưỡng - Tiết chế.

2. Phương thức:

- Sinh viên sẽ tiến hành bốc thăm 1 bệnh nhân thực hiện xây dựng khẩu phần, chăm sóc dinh dưỡng, tư vấn dinh dưỡng qua đó thể hiện kiến thức, kỹ năng và thái độ liên quan đến kỹ thuật thực hành mà mình phải thực hiện.

- Mỗi phần thi thực hiện trong thời gian 60 phút.

III. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN MÔN HỌC

Phòng thực hành: Phòng thực hành Dinh dưỡng – Tiết chế bộ môn YTCC

HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

1. Chương trình

- Chương trình đào tạo Dinh dưỡng - Tiết chế được xây dựng theo Thông tư số 22/2013/TT- BYT, ngày 09 tháng 08 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc hướng dẫn đào tạo liên tục trong lĩnh vực y tế.

- Chương trình được áp dụng tại trường Cao đẳng Y tế Thanh Hoá bắt đầu từ năm học 2018-2019.

- Chương trình gồm 98 giờ lý thuyết, giờ thực hành, 50 giờ thực hành, 150 giờ lâm sàng, kiểm tra 08 tiết, 12 tiết đánh giá năng lực cuối khoá được thực hiện trong 3 tháng học tập trung. Khối lượng kiến thức: tổng số 318 tiết.

2. Phương pháp dạy/học

- Coi trọng việc phát huy tính tự chủ trong học tập của học sinh

- Tăng cường các phương tiện nghe, nhìn, phương pháp dạy học tích cực.

- Đảm bảo tài liệu dạy học và tài liệu tham khảo, điều kiện phương tiện truy cập thông tin qua mạng internet...

- Tăng cường hiệu quả dạy học thực tập, thực hành bệnh viện, theo phương thức thực hành theo năng lực thực hiện, tăng cường vai trò của giáo viên hướng dẫn tạo điều kiện cho học sinh thực hành nhằm nâng cao tính chủ động trong thực hành của học sinh trong rèn luyện phương pháp, kỹ năng nghề nghiệp, gắn việc học tập với thực tiễn nghề nghiệp.

- Trong quá trình thực hành nghề nghiệp giảng viên Nhà trường phối hợp chặt chẽ với giảng viên hướng dẫn của các cơ sở y tế để thực hiện lượng giá, đánh giá, thi kết thúc học phần theo quy định của Bộ y tế.

3. Thi hết môn và thi tốt nghiệp

Áp dụng theo theo Thông tư số 22/2013/TT- BYT, ngày 09 tháng 08 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc hướng dẫn đào tạo liên tục trong lĩnh vực y tế.

Thanh Hoá, ngày tháng năm 2019

KT.HIỆU TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG

(Đã ký)

Lê Thị Hương