

Thanh Hóa, ngày tháng năm 2021

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO DINH DƯỠNG

1. Tên khóa học và giới thiệu chung về khóa học:

1.1 Tên chương trình: Dinh dưỡng (6 tháng)

*(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-CDYT, ngày tháng năm 2021
của Hiệu trưởng Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hoá)*

1.2 Giới thiệu chung về khóa học

Hiện nay lối sống công nghiệp hóa ảnh hưởng đến tình trạng dinh dưỡng của người dân. Tình trạng suy dinh dưỡng đã giảm ở nhiều tỉnh thành trên cả nước, tuy nhiên thiếu vi chất dinh dưỡng vẫn còn là vấn đề sức khỏe cộng đồng rất đáng quan tâm. Bên cạnh đó tình trạng bệnh lý không lây liên quan đến dinh dưỡng lại đang gia tăng nhanh. Do đó, thừa thiếu dinh dưỡng đều là vấn đề sức khỏe cộng đồng được quan tâm. Việc này đòi hỏi nguồn nhân lực đào tạo chuyên môn về dinh dưỡng. Tuy nhiên hiện nay cán bộ làm dinh dưỡng ở cộng đồng và bệnh viện chưa được đào tạo hiểu biết về khoa học thực phẩm vẫn còn hạn chế nên việc triển khai các hoạt động dinh dưỡng còn gặp nhiều khó khăn.

Thực hiện thông tư 08/TT-BYT ngày 26/01/2011 về hướng dẫn công tác dinh dưỡng trong bệnh viện thực hiện chủ trương của Bộ y tế đẩy mạnh việc đào tạo cán bộ dinh dưỡng, trường Cao Đẳng y tế Thanh Hóa xây dựng chương trình đào tạo liên tục về dinh dưỡng cho các cán bộ y tế có nhu cầu.

Chương trình được thiết kế để cung cấp kiến thức và kỹ năng cơ bản nhất về đánh giá tình trạng dinh dưỡng cộng đồng, đánh giá tình trạng dinh dưỡng xây dựng khẩu phần tư vấn dinh dưỡng cho một số trường hợp bệnh lý thường gặp trên lâm sàng. Gồm 540 tiết học trong đó: 182 tiết dạy Lý thuyết, 120 tiết Thực hành và 225 tiết Lâm sàng, 26 tiết kiểm tra và thi thực hành cuối khóa.

2. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo cán bộ dinh dưỡng 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 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, khuyến khích lựa chọn thực phẩm thích hợp và an toàn cho cá nhân và cộng đồng.
- Có khả năng theo dõi và đánh giá được hiệu quả của các can thiệp dinh dưỡng.

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 khỏe 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.

3. ĐỐI TƯỢNG, YÊU CẦU ĐẦU VÀO ĐỐI VỚI HỌC VIÊN

Tốt nghiệp trung cấp trở lên thuộc khối ngành sức khỏe

4. CHƯƠNG TRÌNH CHI TIẾT

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

- Khối lượng kiến thức: tổng số 540 tiết trong đó: 182 tiết dạy Lý thuyết, 120 tiết Thực hành và 225 tiết Lâm sàng, 26 tiết kiểm tra và thi thực hành cuối khóa.

- Thời gian đào tạo: 06 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	135	56	30	45	4
MH 02	Dinh dưỡng cộng đồng và truyền thông giáo dục dinh dưỡng	120	42	30	45	4
MH 03	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng	105	28	30	45	2
MH 04	Dinh dưỡng lâm sàng	180	56	30	90	4
MH 05	Kiểm tra năng lực cuối khoá					12
	Tổng cộng	540	182	120	225	26

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

Thời gian thực hiện môn học: 135 tiết

(LT: 56 tiết, TH: 30 tiết, LS: 45 tiết, KT: 4 tiết)

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 bài học	Tổng số tiết (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Lâm sàng
1	Dinh dưỡng VSATTP với sức khỏe và bệnh tật	4	4	0	
2	Đại cương dinh dưỡng học - Thành phần dinh dưỡng của thực phẩm	4	4	0	
3	Vai trò nhu cầu của vitamin	12	8	4	
4	Vai trò nhu cầu chất xơ	8	4	4	

5	Vai trò nhu cầu của nước	8	4	4	
6	Nhu cầu năng lượng - Phương pháp xây dựng khẩu phần hợp lý	12	8	4	
7	Phụ gia thực phẩm	8	4	4	
8	Ô nhiễm thực phẩm	4	4	0	
9	Ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm	8	4	4	
10	Yêu cầu vệ sinh trong chế biến, bảo quản và vận chuyển thực phẩm	4	4	0	
11	Thanh tra, kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm	8	4	4	
12	Vệ sinh ăn uống công cộng	6	4	2	
13	Lâm sàng	45			45
14	Ôn tập, kiểm tra	4			
	Tổng số	135	56	30	45

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

Thời gian thực hiện môn học: 120 tiết
(LT: 42 tiết, TH: 30 tiết, LS: 45 tiết, KT: 3 tiết)

I. MỤC TIÊU MÔN HỌC

1. Kiến thức

- 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.

- Lập được kế hoạch đánh giá, giám sát và can thiệp dinh dưỡng.

- Lập và thực hiện được kế hoạch truyền thông giáo dục 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 bài học	Tổng số tiết (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Lâm sàng
1	Dinh dưỡng cộng đồng và các yếu tố văn hóa, xã hội	4	4	0	
2	Dinh dưỡng thời kỳ mang thai và các yếu tố văn hóa xã hội	12	8	4	
3	Dinh dưỡng hợp lý cho các lứa tuổi	12	8	4	
4	Giám sát và can thiệp dinh dưỡng	16	8	8	
5	Truyền thông giáo dục dinh dưỡng	16	6	10	
6	Khái niệm, tầm quan trọng của dinh dưỡng học đường	4	4	0	
7	Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong học đường	8	4	4	
8	Lâm sàng	45			45
9	Ôn tập, kiểm tra	3			
	Tổng số	120	42	30	45

Môn học 3:
ĐÁNH GIÁ TÌNH TRẠNG DINH DƯỠNG

Thời gian thực hiện môn học: 105 tiết

(LT: 28 tiết, TH: 30 tiết, LS: 45 tiết, KT: 2 tiết)

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.

2. Kỹ năng

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

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

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

TT	Tên bài học	Tổng số tiết (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Lâm sàng
1	Các phương pháp nhân trắc học đánh giá tình trạng dinh dưỡng	8	4	4	
2	Các phương pháp điều tra khẩu phần đánh giá tình trạng dinh dưỡng	7	3	4	
3	Các chỉ số hóa sinh đánh giá tình trạng dinh dưỡng	10	6	4	
4	Theo dõi và đánh giá chương trình dinh dưỡng	7	3	4	
5	Xây dựng khẩu phần dinh dưỡng	14	6	8	
6	Xây dựng thực đơn cho học đường	12	6	6	
7	Lâm sàng	45			45
8	Ôn tập, kiểm tra	2			
	Tổng số	105	28	30	45

Môn học 4:

DINH DƯỠNG LÂM SÀNG

Thời gian thực hiện môn học: 180 tiết

(LT: 56 tiết, TH: 30 tiết, LS: 90 tiết, KT: 4 tiết)

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, 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, 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

TT	Tên bài học	Tổng số tiết (giờ)			
		Tổng số	Lý thuyết	Thực hành	Lâm sàng
1	Dinh dưỡng và các bệnh mạn tính không lây	10	10	0	
2	Các đường nuôi dưỡng	4	4	0	
3	Dinh dưỡng điều trị một số bệnh lý ở trẻ em (suy dinh dưỡng, trị tiêu chảy cấp và còi xương)	4	4	0	
4	Dinh dưỡng điều trị một số bệnh lý nội khoa (Rối loạn chuyển hóa, bệnh tim mạch, bệnh đường tiêu hóa, bệnh người cao tuổi).	6	6	0	
5	Dinh dưỡng cho người bệnh phẫu thuật đường tiêu hóa	2	2	0	
6	Dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai và cho con bú	2	2	0	

7	Dinh dưỡng điều trị bệnh ung thư	4	4	0	
8	Vai trò của dinh dưỡng trong bệnh viện và tầm quan trọng của tư vấn dinh dưỡng	4	4	0	
9	Quy trình tư vấn dinh dưỡng cho người bệnh	14	4	10	
10	Các kỹ năng tư vấn dinh dưỡng	14	4	10	
11	Những quy định về công tác dinh dưỡng vệ sinh an toàn thực phẩm trong bệnh viện	18	8	10	
12	Quy trình chăm sóc dinh dưỡng trong bệnh viện	4	4	0	
13	Lâm sàng	90			90
14	Ôn tập, kiểm tra	4	0	0	
	Tổng số	180	56	30	90

Môn học 5:
ĐÁNH GIÁ NĂNG LỰC CUỐI KHÓA

Thời gian thực hiện: 12 tiết

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 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 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.

2. Phương thức: Học viên sẽ thực hiện xây dựng khẩu phần, chăm sóc dinh dưỡng, tư vấn dinh dưỡng cho 1 bệnh nhân cụ thể qua đó thể hiện kiến thức, kỹ năng và thái độ liên quan đến kỹ thuật thực hành mà mình phải thực hiện.

5. TÊN TÀI LIỆU DẠY - HỌC

5.1. Tài liệu chính thức

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

5.2. Tài liệu đọc thêm

- 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.

6. Phương pháp dạy - học

- Lý thuyết: Thuyết trình, thảo luận nhóm, động não ...
- Thực hành lâm sàng: Vận dụng linh hoạt các phương pháp dạy học như dạy học trên người bệnh, nghiên cứu ca bệnh, tình huống giả định,... Hướng dẫn, hỗ trợ các nhóm sinh viên trao đổi, thảo luận và giải quyết vấn đề.

7. Tiêu chuẩn giảng viên và trợ giảng

Đầy đủ tiêu chuẩn về chuyên môn, nghiệp vụ theo quy định

8. Thiết bị dạy - học

Phòng học có trang bị Projeter, màn chiếu, Pano, áp phích, tranh, ảnh, dụng cụ tiết chế dinh dưỡng đáp ứng cho học thực hành.

9. Hướng dẫn tổ chức và thực hiện khóa học

- Đơn vị chủ trì: Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hóa
- Kinh phí: Học viên tự túc kinh phí
- Tuyển sinh: Xét tuyển
- Địa điểm mở lớp: Trường Cao đẳng Y tế Thanh Hóa
- Hình thức đào tạo: Tập trung

10. Đánh giá và cấp chứng chỉ

- Học viên được cấp chứng chỉ khi điểm thi các môn học từ 5 điểm trở lên và học lý thuyết cho phép vắng mặt không quá 10%; Học thực hành không được vắng mặt, nếu bất khả kháng thì phải học bù.

- Chứng chỉ cấp theo hướng dẫn của 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 và Thông tư số 26/2020/TT-BYT ngày 28/12/2020 của Bộ trưởng Bộ Y tế sửa đổi bổ sung một số điều của Thông tư 22/2013/TT-BYT hướng dẫn đào tạo liên tục trong lĩnh vực y tế.

11. Chỉ tiêu tay nghề (kỹ năng cần đạt sau khóa học).

TT	Nội dung thực tập	Chỉ tiêu tay nghề		
		Kiến tập	Phụ giúp	Thực hiện dưới sự giám sát
1.	Xây dựng khẩu phần về Protid, Lipid, Glucid cho một đối tượng khỏe mạnh, bình thường cụ thể.	2	2	2
2.	Xây dựng được một số Vitamin và khoáng chất: Vitamin B1, C, B2, PP, D và calci, sắt cho một đối tượng khỏe mạnh, bình thường cụ thể.	2	2	2
3.	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng cho từng cá thể và cộng đồng.	2	2	2
4.	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng của người bệnh.	2	2	2
5.	Tư vấn dinh dưỡng cho người bệnh ung thư.	2	2	2
6.	Tư vấn dinh dưỡng cho người bệnh nội khoa	2	2	2
7.	Tư vấn dinh dưỡng cho người bệnh ngoại khoa.	2	2	2
8.	Tư vấn dinh dưỡng cho sản phụ	2	2	2
9.	Tư vấn dinh dưỡng cho bệnh nhân nhi khoa.	2	2	2
10.	Thực hành xây dựng khẩu phần cho người bệnh	2	2	2
11.	Xây dựng thực đơn cho lứa tuổi học đường	2	2	2
12.	Xây dựng thực đơn cho người cao tuổi.	2	2	2
13.	Xây dựng thực đơn cho người bệnh nội khoa.	2	2	2
14.	Xây dựng thực đơn cho người bệnh ngoại khoa.	2	2	2

15.	Xây dựng thực đơn cho người bệnh sản khoa.	2	2	2
16.	Xây dựng thực đơn cho người bệnh nhi.	2	2	2
17.	Thực hành lập kế hoạch can thiệp dinh dưỡng tại cộng đồng	2	2	2
18.	Thực hành lựa chọn thực phẩm an toàn.	2	2	2
19.	Thực hiện quy trình giám sát chất lượng và an toàn thực phẩm cho suất ăn của bệnh nhân nội trú.	2	2	2
20.	Ghi chép hồ sơ, sổ sách của đơn vị theo quy định của Bộ Y tế.	2	2	2

**KT.HIỆU TRƯỞNG
PHÓ HIỆU TRƯỞNG
(Đã ký)**

Lê Thị Hương