

CHUẨN ĐẦU RA CÔNG BỐ CÔNG KHAI

Ban hành kèm theo Quyết định số: 1103/QĐ-ĐHYD ngày 22 tháng 3 năm 2023
của Hiệu trưởng Trường Đại học Y - Dược, Đại học Huế)

A. THÔNG TIN CHUNG

- Tên chương trình đào tạo (Tiếng Việt): Dinh dưỡng.
- Tên chương trình đào tạo (Tiếng Anh): Bachelor of Nutrition.
- Trình độ đào tạo: Đại học.
- Mã ngành đào tạo: 7720401.
- Đối tượng tuyển sinh: Thí sinh đã dự thi xong kỳ thi THPT quốc gia: có kết quả thi và giấy chứng nhận tốt nghiệp (hoặc tương đương).
- Thời gian đào tạo: 4 năm.
- Loại hình đào tạo: Chính quy tập trung.
- Số tín chỉ yêu cầu tối thiểu: 133 (chưa tính GDTC, GDQP).

B. MỤC TIÊU VÀ CHUẨN ĐẦU RA CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

I. Mục tiêu đào tạo

1. Mục tiêu chung

Đào tạo Cử nhân Dinh dưỡng có kiến thức khoa học cơ bản, cơ sở ngành, kiến thức và kỹ năng chuyên ngành để giải quyết các vấn đề dinh dưỡng, an toàn thực phẩm thường gặp ở cộng đồng và dinh dưỡng tiết chế trong chăm sóc người bệnh; có phẩm chất đạo đức và tính chuyên nghiệp cao; có khả năng tự học và nghiên cứu khoa học đáp ứng nhu cầu chăm sóc sức khỏe của nhân dân.

2. Mục tiêu cụ thể

Sau khi hoàn thành khóa học, học viên tốt nghiệp có kiến thức, kỹ năng và năng lực tự chủ và trách nhiệm:

2.1. Kiến thức

PO1. Đạt yêu cầu chung trong toàn Đại học Huế về giáo dục chính trị, an ninh quốc phòng, giáo dục thể chất, ngoại ngữ và công nghệ thông tin.

PO2. Vận dụng được các kiến thức nền tảng của khoa học cơ bản, y học cơ sở, bệnh học, khoa học hành vi và các yếu tố ảnh hưởng sức khỏe, phương pháp nghiên cứu khoa học trong thực hành dinh dưỡng cộng đồng, dinh dưỡng tiết chế và an toàn thực phẩm.

PO3. Vận dụng được các kiến thức nền tảng của khoa học dinh dưỡng, an toàn thực phẩm để lập kế hoạch và giải quyết hiệu quả các vấn đề dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

PO4. Phân tích được các chính sách, pháp luật, nguyên tắc tổ chức và hoạt động của hệ thống y tế và hệ thống chăm sóc dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

2.2. Kỹ năng

PO5. Lập được kế hoạch, triển khai thực hiện, giám sát và đánh giá các hoạt động dinh dưỡng, an toàn thực phẩm, các chương trình tư vấn, truyền thông giáo dục dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

PO6. Thực hiện được sàng lọc yếu tố nguy cơ dinh dưỡng, khám, đánh giá, chẩn đoán, can thiệp dinh dưỡng, tư vấn chế độ dinh dưỡng phù hợp cho từng bệnh nhân ngoại trú.

PO7. Thực hiện được việc sàng lọc, đánh giá tình trạng dinh dưỡng, khám, chẩn đoán, xây dựng và áp dụng can thiệp dinh dưỡng phù hợp với tình trạng dinh dưỡng, bệnh lý của các cá nhân người bệnh nội trú.

PO8. Lập kế hoạch và thực hiện được các nghiên cứu cơ bản về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, tham gia đào tạo, bồi dưỡng và hướng dẫn chuyên môn kỹ thuật ở bệnh viện và cộng đồng; Áp dụng kết quả nghiên cứu vào thực hành nghề nghiệp dựa trên bằng chứng.

PO9. Kỹ năng giải quyết vấn đề, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng giao tiếp thuyết trình trong môi trường làm việc đa văn hóa liên quan đến dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

PO10. Có khả năng sử dụng ngoại ngữ để giao tiếp hiệu quả trong hoạt động chuyên môn, tham khảo tài liệu nước ngoài, nghiên cứu khoa học, giao lưu và hợp tác quốc tế.

2.3. Năng lực tự chủ và chịu trách nhiệm

PO11. Hành nghề dinh dưỡng phù hợp với các chuẩn mực đạo đức, bối cảnh kinh tế, văn hóa, xã hội, điều kiện kinh tế và các quy định của pháp luật.

PO12. Phối hợp và giao tiếp tốt với đồng nghiệp, người bệnh, cộng đồng, lãnh đạo và các bên liên quan khác trong thực hành dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

PO13. Có khả năng quản lý hiệu quả về thời gian, nguồn lực và áp lực để thực hiện tốt các hoạt động.

PO14. Có năng lực tự chủ, trách nhiệm nghề nghiệp, trung thực, khách quan trong hoạt động chuyên môn, học tập nâng cao trình độ, nghiên cứu khoa học và phát triển ngành.

II. Chuẩn đầu ra chương trình đào tạo và trình độ năng lực yêu cầu

1. Kiến thức

- Kiến thức chung trong toàn Đại học Huế

PLO1. Kiến thức về giáo dục chính trị: Hiểu và vận dụng được kiến thức về thế giới quan, phương pháp luận của chủ nghĩa Mác-Lenin, Kinh tế chính trị Mác-Lênin, chủ nghĩa xã hội khoa học, tư tưởng Hồ Chí Minh và lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam vào cuộc sống và nghề nghiệp.

PLO2. Kiến thức về Quốc phòng – An ninh: có chứng chỉ Giáo dục Quốc phòng-An ninh; vận dụng được các kiến thức quốc phòng-an ninh, đáp ứng yêu cầu xây dựng và bảo vệ Tổ quốc.

PLO3. Kiến thức về giáo dục thể chất: Có chứng chỉ Giáo dục thể chất, có sức khỏe đáp ứng yêu cầu của nghề nghiệp.

PLO4. Ngoại ngữ: Đạt trình độ ngoại ngữ tối thiểu bậc 3/6 hoặc tương đương theo Khung năng lực ngoại ngữ của Việt Nam và theo Quyết định số 333/QĐ-ĐHH ngày 21 tháng 3 năm 2019 của Giám đốc Đại học Huế về việc ban hành Quy định công nhận điểm tương đương giữa các chứng chỉ ngoại ngữ quốc tế và các cấp độ ngoại ngữ không chuyên trong các chương trình đào tạo đại học chính quy tại các đơn vị đào tạo thuộc Đại học Huế.

PLO5. Kiến thức về Công nghệ thông tin: Đạt trình độ công nghệ thông tin cơ bản theo chuẩn kỹ năng sử dụng công nghệ thông tin quy định tại Thông tư số 03/2014/TT-BTTTT của Bộ trưởng Bộ Thông tin và Truyền thông.

- Kiến thức chung theo lĩnh vực, đơn vị đào tạo

PLO6. Vận dụng được các kiến thức nền tảng của khoa học cơ bản (sinh học, hóa học, vật lý, toán học...) trong phân tích các vấn đề về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

PLO7. Vận dụng được các kiến thức cơ bản về y học cơ sở (giải phẫu, sinh lý, sinh lý bệnh - miễn dịch, hóa sinh, dược lý, vi sinh vật, ký sinh trùng...) trong thực hành dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

PLO8. Vận dụng được các kiến thức cơ bản về bệnh học (nội, nhi, ngoại, sản, ung bướu...) trong thực hành dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

- Kiến thức chung cho nhóm ngành

PLO9. Vận dụng được các kiến thức cốt lõi của cơ sở ngành Y tế công cộng (Dịch tễ học - Thống kê, Dinh dưỡng cơ sở, Sức khỏe môi trường, Truyền thông – Giáo dục sức khỏe và Quản lý y tế...) trong thực hành dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

- Kiến thức chung của nhóm ngành/ chuyên ngành và bổ trợ



PL10. Vận dụng được các kiến thức nền tảng của khoa học dinh dưỡng và an toàn thực phẩm để sàng lọc, đánh giá dinh dưỡng ở người bệnh và cộng đồng.

PL11. Vận dụng được các kiến thức nền tảng của khoa học dinh dưỡng, an toàn thực phẩm, sinh lý, sinh lý bệnh, bệnh học để phát hiện, phân loại các vấn đề về dinh dưỡng ở người bệnh và cộng đồng.

PLO12. Vận dụng được các kiến thức nền tảng của khoa học dinh dưỡng và an toàn thực phẩm để lập kế hoạch, can thiệp, giám sát, đánh giá lại các vấn đề về dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

PLO13. Phân tích được các quy định của pháp luật về thực hành dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

PLO14. Giải thích được các nguyên tắc tổ chức, hoạt động của hệ thống y tế và hệ thống tổ chức chăm sóc dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

- Kiến thức thực tập và tốt nghiệp

PLO15. Vận dụng được các kiến thức nền tảng của khoa học dinh dưỡng, an toàn thực phẩm, sinh lý, sinh lý bệnh, bệnh học để phát hiện, phân loại các vấn đề về dinh dưỡng ở người bệnh và cộng đồng.

PLO16. Vận dụng được các kiến thức nền tảng của khoa học dinh dưỡng và an toàn thực phẩm để lập kế hoạch, can thiệp, giám sát, đánh giá lại các vấn đề về dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

2. Kỹ năng

- Kỹ năng lập luận tư duy và giải quyết vấn đề

PLO17. Thu thập, phân tích, đánh giá thông tin về sức khỏe, tình trạng dinh dưỡng của người bệnh và cộng đồng.

PLO18. Phát hiện các yếu tố nguy cơ dinh dưỡng, chẩn đoán, tư vấn chế độ dinh dưỡng phù hợp tình trạng sinh lý, bệnh lý cho từng cá nhân người bệnh và cộng đồng.

- Kỹ năng nghiên cứu và khám phá kiến thức

PLO19. Thực hiện các đề tài nghiên cứu khoa học cơ bản về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm, nghiên cứu xây dựng một số công thức dinh dưỡng chuyên biệt cho một số bệnh lý cụ thể, áp dụng kết quả nghiên cứu vào thực hành nghề nghiệp dựa trên bằng chứng; tham gia đào tạo, bồi dưỡng và hướng dẫn chuyên môn kỹ thuật ở bệnh viện và cộng đồng.

PLO20. Có khả năng sử dụng ngoại ngữ để giao tiếp hiệu quả trong hoạt động chuyên môn, tham khảo tài liệu nước ngoài, nghiên cứu khoa học, giao lưu và hợp tác quốc tế.

- Kỹ năng tư duy hệ thống



PLO21. Phân tích được số liệu nghiên cứu khoa học cơ bản bằng phần mềm thống kê chuyên dụng.

PLO22. Có kỹ năng giải quyết vấn đề, kỹ năng làm việc nhóm, kỹ năng giao tiếp thuyết trình trong môi trường làm việc đa văn hóa liên quan đến dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

PLO23. Có khả năng đưa ra chẩn đoán dinh dưỡng phù hợp và xác định các vấn đề ưu tiên can thiệp.

- Các kỹ năng nghề nghiệp

PLO24. Thực hiện thành thạo kỹ thuật sàng lọc và đánh giá tình trạng dinh dưỡng của người bệnh và cộng đồng bằng các trang thiết bị và công cụ phù hợp

PLO25. Lập kế hoạch, theo dõi, giám sát và đánh giá các hoạt động can thiệp, lựa chọn thực phẩm và chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng.

PLO26. Sử dụng một số kỹ thuật cơ bản trong giám sát, đánh giá về an toàn thực phẩm ở bệnh viện và cộng đồng.

PLO27. Thực hiện tư vấn, truyền thông giáo dục dinh dưỡng, an toàn thực phẩm cho người bệnh và cộng đồng.

3. Năng lực tự chủ và trách nhiệm

- Tự chủ và trách nhiệm cá nhân

PLO28. Có thái độ cầu tiến, trung thực, khách quan trong học tập nâng cao trình độ, hoạt động chuyên môn và nghiên cứu khoa học.

PLO29. Có khả năng quản lý thời gian, nguồn lực để sắp xếp công việc một cách hiệu quả.

- Tự chủ và trách nhiệm với nghề nghiệp

PLO30. Giao tiếp hiệu quả với đồng nghiệp, cộng đồng, người bệnh, lãnh đạo và các bên liên quan trong thực hành dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng.

PLO31. Có khả năng tự chủ, chịu trách nhiệm trong thực hành nghề nghiệp, tra cứu thông tin phục vụ học tập suốt đời.

- Tự chủ và trách nhiệm với xã hội

PLO32. Tuân thủ luật pháp, thực hiện đúng, đầy đủ nghĩa vụ và những yêu cầu nghề nghiệp phù hợp với bối cảnh kinh tế, văn hóa, xã hội./.

