BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC TÂY ĐÔ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO

(Ban hành theo Quyết định số 469/QĐ-ĐHTĐ ngày 20 tháng 8 năm 2021 của Hiệu trưởng Trường Đại học Tây Đô)

- **Tên chương trình: Cử nhân Dinh dưỡng**
- **Trình độ đào tạo: Đại học**
- **Ngành đào tạo: Dinh dưỡng - Nutrition**
- **Mã ngành:**
- **Loại hình đào tạo: Chính quy tập trung**

1. MỤC TIÊU ĐÀO TẠO

1.1. Mục tiêu chung

Mục tiêu chung của chương trình là đào tạo cán bộ chuyên ngành làm việc trong hệ thống dinh dưỡng và an toàn thực phẩm có khả năng lập kế hoạch, thực hiện và giám sát triển khai các hoạt động dinh dưỡng điều trị 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 các chiến lược quốc gia về dinh dưỡng.

Mục tiêu cụ thể

- **Kiến thức**

M1. Có hệ thống kiến thức cơ bản về dinh dưỡng người, khoa học thực phẩm và an toàn thực phẩm: Hiểu biết về giá trị dinh dưỡng của thực phẩm; Hiểu biết về vai trò, nhu cầu, nguồn cung cấp năng lượng và các chất dinh dưỡng; Giải thích được cơ chế hấp thu, chuyển hóa các chất dinh dưỡng trong cơ thể; Nhận biết đặc điểm vệ sinh của các nhóm thực phẩm, ô nhiễm thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm

M2. Giải thích các nguyên lý cơ bản về sinh lý, triệu chứng, bệnh học để dự phòng và điều trị bệnh liên quan đến dinh dưỡng: Thảo luận các nguyên lý cơ bản về sinh lý hoạt động cơ thể người; Giải thích cơ chế bệnh sinh của một số bệnh liên quan đến dinh dưỡng; Phân tích các yếu tố nguy cơ ảnh hưởng đến sức khỏe, dinh dưỡng; Nhận biết triệu chứng một số bệnh thông thường và bệnh liên quan đến dinh dưỡng

- **Kỹ năng**

M3. Thu thập, theo dõi, đánh giá tình trạng dinh dưỡng của người bệnh tại bệnh viện và tại cộng đồng và lập kế hoạch can thiệp phù hợp: Thu thập thông tin về vấn đề về

dinh dưỡng, an toàn thực phẩm; Đánh giá tình trạng dinh dưỡng của cộng đồng/người bệnh và vấn đề an toàn thực phẩm; Lập kế hoạch thực hiện công tác dinh dưỡng cộng đồng, an toàn thực phẩm để dự phòng và điều trị; Theo dõi và đánh giá các vấn đề dinh dưỡng tại cộng đồng và ATTP

M4. Truyền thông, giáo dục dinh dưỡng, hướng dẫn cộng đồng lựa chọn thực phẩm, xây dựng chế độ ăn phù hợp, an toàn để phòng ngừa bệnh tật: Thu thập và phân tích thông tin về nhu cầu hiểu biết của cộng đồng/người bệnh về dinh dưỡng, tiết chế và ATTP; Xác định nhu cầu và những nội dung giáo dục dinh dưỡng, tiết chế và ATTP cho cá nhân, gia đình và cộng đồng; Xây dựng kế hoạch giáo dục dinh dưỡng, ATTP phù hợp với cộng đồng, người bệnh; Thực hiện tư vấn, truyền thông giáo dục dinh dưỡng, ATTP phù hợp và hiệu quả để dự phòng và điều trị

M5. Xây dựng qui trình chăm sóc dinh dưỡng và tư vấn dinh dưỡng cho người bệnh tại bệnh viện: Phối hợp với cán bộ chuyên môn (Bác sĩ, điều dưỡng) để phân tích vấn đề sức khỏe, chẩn đoán dinh dưỡng cho người bệnh; Xây dựng qui trình chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh tại bệnh viện; Tư vấn cho người bệnh về dinh dưỡng và chế độ ăn điều trị; Theo dõi sự tiến triển của các can thiệp dinh dưỡng đã thực hiện.

M6. Tham gia tổ chức, thực hiện và giám sát hoạt động dinh dưỡng, tiết chế tại bệnh viện, nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể: Phối hợp với các bên liên quan để tổ chức, thực hiện và giám sát hoạt động dinh dưỡng, tiết chế tại bệnh viện, nhà hàng, khách sạn, bếp ăn tập thể.

M7. Giám sát quy trình bảo quản, chế biến, lưu mẫu, vận chuyển và phân phối thực phẩm/ khẩu phần dinh dưỡng tại các cơ sở chế biến thức ăn đảm bảo an toàn: Phối hợp với các bên liên quan kiểm tra quy trình bảo quản, chế biến, lưu mẫu, vận chuyển, phân phối thực phẩm/ khẩu phần dinh dưỡng đúng chỉ định và đảm bảo an toàn

M8. Chứng tỏ khả năng tự học cũng như khuyến khích, tạo ảnh hưởng tới đồng nghiệp trong học tập và phát triển chuyên môn liên tục: Xác định mục tiêu, nguyện vọng phát triển nghề nghiệp, nhu cầu học tập, điểm mạnh, điểm yếu của bản than; 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; 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; Đóng góp vào việc đào tạo nâng cao trình độ và phát triển nghề nghiệp cho đồng nghiệp.

- **Thái độ**

M9. Tôn trọng và lắng nghe ý kiến của người bệnh, của cộng đồng về các nhu cầu dinh dưỡng, an toàn thực phẩm nhằm nâng cao sức khoẻ: Tìm hiểu và lắng nghe nhu cầu chăm sóc dinh dưỡng của người bệnh/cộng đồng; Tạo dựng niềm tin đối với người bệnh/cộng đồng; Giao tiếp phù hợp với người bệnh/cộng đồng.

M10. Lắng nghe, tương trợ, khuyến khích và hỗ trợ đồng nghiệp và các bên liên quan trong thực hiện nhiệm vụ: Lắng nghe các ý kiến của đồng nghiệp và các bên liên quan trong thực hiện nhiệm vụ; Hỗ trợ, chia sẻ với đồng nghiệp và các bên liên quan trong thực hiện nhiệm vụ

2. CHUẨN ĐẦU RA

2.1. Kiến thức

2.1.1. Kiến thức chung

LO1. Trình bày được một cách hệ thống các kiến thức cơ bản về lý luận chính trị, kiến thức xã hội, khoa học tự nhiên để vận dụng trong học tập và nghiên cứu lĩnh vực y tế.

LO2. Có kiến thức ngoại ngữ và tin học để ứng dụng trong chuyên ngành Dinh dưỡng.

2.1.2. Kiến thức chuyên môn

LO3. Trình bày và vận dụng được kiến thức khoa học cơ bản về y sinh học trong phân tích các vấn đề liên quan đến dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

LO4. Giải thích được các nguyên nhân và cơ chế gây bệnh, để phân tích các triệu chứng lâm sàng và cận lâm sàng cơ bản, từ đó lập kế hoạch điều trị và chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh.

LO5. Thực hiện được phương pháp sàng lọc , đánh giá dinh dưỡng người bệnh và cộng đồng.

LO6. Phát hiện, phân loại và xử trí được các vấn đề sức khoẻ phổ biến liên quan đến dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm ở cộng đồng.

LO7. Xây dựng được kế hoạch can thiệp dinh dưỡng và an toàn thực phẩm trong từng trường hợp cụ thể của người bệnh và cộng đồng.

LO8. Nắm vững các chính sách, pháp luật về công tác bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khoẻ nhân dân.

2.2. Kỹ năng

2.2.1. Kỹ năng mềm

LO12. Giao tiếp hiệu quả với người bệnh, cộng đồng, đồng nghiệp và các bên liên quan.

LO13. Sử dụng thành thạo các phần mềm tin học cơ bản phục vụ học tập và công tác (tin học văn phòng, tra cứu tài liệu), sử dụng được ít nhất một phần mềm thống kê. Có trình độ ngoại ngữ tương thích để hiểu được các tài liệu tiếng nước ngoài có liên quan đến dinh dưỡng, vệ sinh an toàn thực phẩm, giao tiếp được trong các tình huống chuyên môn và viết được báo cáo có nội dung đơn giản liên quan đến dinh dưỡng, vệ sinh an

toàn thực phẩm.

2.2.2. Kỹ năng nghề nghiệp

LO9. Tham gia tổ chức thực hiện tiết chế dinh dưỡng phù hợp cho từng người bệnh. Thực hiện được công tác tư vấn, truyền thông, giáo dục dinh dưỡng và an toàn thực phẩm cho người bệnh và cộng đồng.

LO10. Thu thập, phân tích, lập kế hoạch, giám sát,đánh giá thông tin về sức khoẻ, dinh dưỡng, an toàn thực phẩm của người bệnh và cộng đồng. Đề xuất các can thiệp cho vấn đề sức khoẻ liên quan đến dinh dưỡng của người bệnh và cộng đồng.

LO11. Thực hiện thành thạo kỹ năng sàng lọc và đánh giá tình trạng dinh dưỡng của người bệnh và cộng đồng. Tham gia các đề tài nghiên cứu khoa học liên quan đến dinh dưỡng và thực phẩm.

2.3. Mức tự chủ và trách nhiệm

LO14. Tuân thủ các quan điểm chỉ đạo của Nhà nước trong công tác y tế, dinh dưỡng và an toàn thực phẩm. Tuân thủ luật pháp, thực hiện đúng và đầy đủ nghĩa vụ và đạo đức nghề nghiệp.

LO15. Tôn trọng, trung thực, khách quan và chân thành lắng nghe ý kiến của người bệnh, cộng đồng, có tinh thần trách nhiệm trong công tác nghiên cứu khoa học và học tập nâng cao trình độ. Tăng cường khả năng làm việc độc lập, tích cực làm việc theo nhóm và khả năng chịu trách nhiệm cá nhân và trách nhiệm đối với nhóm.

2.4. Định hướng nghề nghiệp, vị trí việc làm của sinh viên sau khi tốt nghiệp

- Đảm nhiệm các vị trí công tác tại các cơ sở khám chữa bệnh, chăm sóc sức khoẻ (viện dinh dưỡng, trung tâm phòng chống bệnh tật, bệnh viện, trung tâm y tế, trạm y tế, phòng khám, viện thẩm mỹ, viện dưỡng lão) có yêu cầu ngành nghề liên quan đến dinh dưỡng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Các trung tâm, cơ sở đào tạo, nghiên cứu liên quan đến sức khoẻ, dinh dưỡng và an toàn thực phẩm.

- Các nhà ăn, bếp ăn tập thể của trường học, công ty, nhà máy, xí nghiệp, quân đội, nhà hàng,…

- Các cơ sở sản xuất và chế biến thực phẩm.

- Các cơ quan quản lý, giám sát về dinh dưỡng và an toàn thực phẩm…

2.5. Khả năng học tập, nâng cao trình độ sau khi ra trường

Có khả năng tự học tập, nâng cao kiến thức, kỹ năng chuyên môn; duy trì, cải thiện kỹ năng mềm.

Có khả năng học thêm một bằng đại học khác hoặc học tiếp bậc Thạc sĩ hay Tiến sĩ ở các trưởng đại học theo quy định của Bộ Giáo dục & Đào tạo.

3. THỜI GIAN ĐÀO TẠO: 3,5 năm

4. KHỐI LƯỢNG KIẾN THỨC TOÀN KHÓA: 141 tín chỉ (bao gồm các học phần Giáo dục quốc phòng – An ninh và Giáo dục thể chất).

5. ĐỐI TƯỢNG TUYỂN SINH:

Thực hiện theo Quy chế tuyển sinh Đại học hiện hành của Bộ Giáo dục và Đào tạo của Trường Đại học Tây Đô. Công dân Việt Nam có đủ các điều kiện sau đây đều được đăng ký dự tuyển:

- Đã tốt nghiệp trung học phổ thông hoặc tương đương.

- Có đủ sức khoẻ để học tập và lao động theo quy định hiện hành của Liên Bộ Y tế - Giáo dục và Đào tạo.

- Nộp đầy đủ, đúng thời hạn các giấy tờ và lệ phí đăng ký dự thi theo quy định của Bộ Giáo dục và Đào tạo.

Phạm vi tuyển sinh: Tuyển sinh trong cả nước.

6. QUY TRÌNH ĐÀO TẠO VÀ ĐIỀU KIỆN TỐT NGHIỆP

6.1. Quy trình đào tạo

Thực hiện theo Quy chế Đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Tây Đô (Ban hành theo Quyết định số 484/QĐ-ĐHTĐ, ngày 17/9/2014 và được sửa đổi theo quyết định số 432 ngày 03/9/2015 của Hiệu Trưởng trường Đại học Tây Đô), tạo điều kiện để sinh viên tích cực, chủ động thích ứng với quy trình đào tạo để đạt được những kết quả tốt nhất trong học tập, rèn luyện.

Chương trình đào tạo được thiết kế 10 học kỳ tương ứng với 3,5 năm học, gồm 141 tín chỉ. Trong đó thời gian học tập chính thức 3,5 năm, thời gian học tập tối đa 7 năm.

Mỗi năm học được chia thành 3 học kỳ gồm 2 học kỳ chính khoảng 15 tuần học, 3 tuần thi, 1 tuần dự trữ và 1 học kỳ phụ khoảng 8 tuần.

6.2. Điều kiện tốt nghiệp

Thực hiện theo Quy chế Đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Tây Đô (Ban hành theo Quyết định số 484/QĐ-ĐHTĐ, ngày 17/9/2014 và được sửa đổi theo quyết định số 432 ngày 03/9/2015 của Hiệu Trưởng trường Đại học Tây Đô) và Quy định các kỹ năng chuẩn đầu ra cho sinh viên trường Đại học Tây Đô.

a) Cho đến thời điểm xét tốt nghiệp, sinh viên không bị kỷ luật từ mức đình chỉ học tập, không đang trong thời gian bị truy cứu trách nhiệm hình sự.

b) Tích lũy đủ số học phần và khối lượng của chương trình đào tạo được quy định.

c) Điểm trung bình chung tích lũy của toàn khóa học đạt từ 2,0 trở lên.

d) Có chứng chỉ Giáo dục quốc phòng – An ninh, Giáo dục thể chất.

e) Đạt kỹ năng ngoại ngữ, kỹ năng sử dụng Công nghệ thông tin, kỹ năng mềm, kỹ năng nghề nghiệp và được cấp chứng chỉ theo quy định của Nhà trường.

7. THANG ĐIỂM

Thực hiện theo Quy chế Đào tạo đại học và cao đẳng hệ chính quy theo hệ thống tín chỉ của Trường Đại học Tây Đô (Ban hành theo Quyết định số 484/QĐ-ĐHTĐ, ngày 17/9/2014 và được sửa đổi theo quyết định số 432 ngày 03/9/2015 của Hiệu Trưởng trường Đại học Tây Đô).

Thang điểm đánh giá bộ phận, điểm học phần:

Xếp loại học phần	Điểm số theo thang điểm 10	Điểm chữ	Điểm số theo thang điểm 4
Xuất sắc	9,0 – 10,0	A	4,0
Giỏi	8,0 – 8,9	B+	3,5
Khá	7,0 – 7,9	B	3,0
Trung bình Khá	6,5 – 6,9	C+	2,5
Trung bình	5,5 – 6,4	C	2,0
Trung bình Yếu	5,0 – 5,4	D+	1,5
Yếu	4,0 – 4,9	D	1,0
Kém	nhỏ hơn 4,0	F	0,0

Điểm trung bình chung học kỳ và điểm trung bình chung tích lũy được tính theo công thức sau và được làm tròn đến 2 chữ số thập phân:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^{n} a_i \times n_i}{\sum_{i=1}^{n} n_i}$$

Trong đó:

A: là ĐTBCHK, ĐTBCNH hoặc ĐTBCTL.

a_i: là điểm của học phần thứ i.

n_i: là số tín chỉ của học phần thứ i.

n: là tổng số học phần.

8. NỘI DUNG CHƯƠNG TRÌNH

TT	Khối lượng học tập	TÍN CHỈ		
		TS	LT	TH
1	Kiến thức giáo dục đại cương	**40**	**25**	**15**
2	Kiến thức giáo dục chuyên nghiệp	**89**	**57**	**32**

3	Thực tập tốt nghiệp, Đồ án, khóa luận tốt nghiệp	**12**		**12**
Tổng cộng		**141**	**82**	**59**

8.1. Kiến thức giáo dục đại cương: **29 + 11 tín chỉ**

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0301001035	Giáo dục thể chất 1 - Bóng chuyền **	1	
2	0301001036	Giáo dục thể chất 1 - Bóng đá **		
3	0301001037	Giáo dục thể chất 1 - Cầu lông **		
4	0301000660	Giáo dục thể chất 2 - Bóng chuyền **	1	
5	0301001038	Giáo dục thể chất 2 - Bóng đá **		
6	0301001039	Giáo dục thể chất 2 - Cầu lông **		
7	0301001030	Giáo dục thể chất 3 - Bóng chuyền **	1	
8	0301000661	Giáo dục thể chất 3 - Bóng đá **		
9	0301000662	Giáo dục thể chất 3 - Cầu lông **		
10	0301000650	Giáo dục Quốc phòng - An ninh **	8	
11	0301001769	Triết học Mác - Lênin	3	
12	0301001825	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	
13	0301001826	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	
14	0301000665	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	
15	0301001827	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	
16	0301000946	Tiếng Anh định hướng Toeic 1	4	
17	0301000947	Tiếng Anh định hướng Toeic 2	4	
18	0301001673	Tin học căn bản	3	
19	0301001419	Sinh học và di truyền	2	
20	0301001420	TH. Sinh học và di truyền	1	
21	0301002254	Hóa học trong y học và sức khỏe	2	
22	0301002255	Phương pháp nghiên cứu khoa học – Dinh dưỡng	2	
Tổng			**29+11**	

8.2. Kiến thức cơ sở khối ngành: **38 tín chỉ**

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0301002439	Tiếng Anh chuyên ngành - Dinh dưỡng	2	
2	0301000689	Tâm lý - Đạo đức Y học	2	
3	0301000152	Giải phẫu	4	
4	0301000471	Sinh lý	3	
5	0301000473	Sinh lý bệnh - Miễn dịch	2	
6	0301000185	Hoá sinh	3	
7	0301002257	Hoá sinh dinh dưỡng	3	
8	0301000634	Vi sinh	3	
9	0301001434	Ký sinh trùng	2	
10	0301001435	TH. Ký sinh trùng	1	
11	0301002258	Dinh dưỡng cơ sở	2	
12	0301000099	Dịch tễ học	2	
13	0301002259	Khoa học thực phẩm	2	
14	0301002260	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2	
15	0301002261	Giáo dục truyền thông và tư vấn dinh dưỡng	3	
16	0301002262	Đại cương dinh dưỡng lâm sàng và tiết chế	2	
Tổng			**38**	

8.3. Kiến thức ngành: 63 tín chỉ

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0301002263	Bệnh học nhi khoa	3	
2	0301002264	Bệnh học nội khoa	3	
3	0301002265	Bệnh học ngoại khoa	2	
4	0301002266	Bệnh học sản khoa	2	
5	0301002267	Dinh dưỡng cộng đồng	4	
6	0301002268	Đánh giá dinh dưỡng	3	
7	0301002269	Dinh dưỡng điều trị nhi khoa	4	

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
8	0301002270	Dinh dưỡng điều trị nội khoa	4	
9	0301002271	Dinh dưỡng điều trị ngoại khoa	4	
10	0301002272	Dinh dưỡng điều trị sản khoa	4	
11	0301002273	Kỹ thuật chế biến món ăn	4	
12	0301002274	Thực hành dinh dưỡng tiết chế nhi khoa	2	
13	0301002275	Thực hành dinh dưỡng tiết chế nội khoa	2	
14	0301002276	Thực hành dinh dưỡng tiết chế ngoại khoa	2	
Phần tự chọn			**8**	
15	0301002277	Thuốc, thực phẩm và dinh dưỡng	2	
16	0301002288	Quản lý dịch vụ chế biến thực phẩm và dinh dưỡng	2	
17	0301002278	Thực hành đánh giá, giám sát và can thiệp dinh dưỡng ở cộng đồng	2	
18	0301002279	Thực hành giáo dục, tư vấn dinh dưỡng ở cộng đồng	2	
19	0301002280	Thực hành đánh giá tình trạng dinh dưỡng người bệnh	2	
20	0301002281	Thực hành giáo dục, tư vấn tiết chế dinh dưỡng trong bệnh viện	2	
21	0301002282	Thực hành dinh dưỡng tiết chế	4	
Tổng			**51**	

Thực tập và thực hiện Khóa luận, Tiểu luận tốt nghiệp: 12 tín chỉ

TT	Mã học phần	Tên học phần	Số tín chỉ	Ghi chú
1	0301002285	Thực tập tốt nghiệp - Dinh dưỡng	4	
Phần tự chọn			8	
2	0301002286	Khóa luận tốt nghiệp - Dinh dưỡng	8	
3	0301002287	Tiểu luận tốt nghiệp - Dinh dưỡng	4	
4	0301002284	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2	
6	0301002283	Thực phẩm chức năng	2	
Tổng			**12**	

9. KẾ HOẠCH GIẢNG DẠY: (dự kiến)

Học kỳ 1:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Tin học căn bản	3	3		0	90
2	Sinh học và di truyền	2	2		30	
3	TH. Sinh học và di truyền	1	1			30
4	Hóa học trong y học và sức khỏe	2	2		30	
5	Vi sinh	3	3		30	30
6	Hoá sinh	3	3		30	30
7	Giáo dục thể chất 1 - Bóng chuyền **	1	1			30
8	Giáo dục thể chất 1 - Bóng đá **	1				
9	Giáo dục thể chất 1 - Cầu lông **	1				
Tổng:		**14+1**	**14+1**		**120**	**210**

Học kỳ 2:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Triết học Mác - Lênin	3	3		45	0
2	Tiếng Anh định hướng Toeic 1	4	4		60	0
4	Hoá sinh dinh dưỡng	3	3		30	30
5	Giải phẫu	4	4		45	30
6	Giáo dục thể chất 2 - Bóng chuyền **	1	1			30
7	Giáo dục thể chất 2 - Bóng đá **					
8	Giáo dục thể chất 2 - Cầu lông **					
Tổng:		**14+1**	**14+1**		**180**	**90**

Học kỳ 3:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Kinh tế chính trị Mác - Lênin	2	2		30	0
2	Tiếng Anh định hướng Toeic 2	4	4		60	0
3	Giáo dục Quốc phòng - An ninh**	8	8		165	
Tổng:		**6+8**	**6+8**		**90**	

Học kỳ 4:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Sinh lý	3	3		30	30
2	Ký sinh trùng	2	2		30	
3	TH. Ký sinh trùng	1	1			30
4	Dinh dưỡng cơ sở	2	2		30	0
5	Sinh lý bệnh - Miễn dịch	2	2		15	30
6	Chủ nghĩa xã hội khoa học	2	2		30	0
7	Tâm lý - Đạo đức Y học	2	2		30	0
8	Giáo dục thể chất 3 - Bóng chuyền **	1	1			30
9	Giáo dục thể chất 3 - Bóng đá **	1				
10	Giáo dục thể chất 3 - Cầu lông **	1				
Tổng:		**14+1**	**14+1**		**165**	**120**

Học kỳ 5:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Đại cương dinh dưỡng lâm sàng và tiết chế	2	2		30	0
2	Tiếng Anh chuyên ngành - Dinh dưỡng	2	2		30	0
3	Dịch tễ học	2	2		30	0
4	Bệnh học nhi khoa	3	3		30	45
5	Bệnh học nội khoa	3	3		30	45
6	Lịch sử Đảng Cộng sản Việt Nam	2	2		30	0
Tổng:		**14**	**14**		**180**	**90**

Học kỳ 6:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Khoa học thực phẩm	2	2		30	0
2	Bệnh học ngoại khoa	2	2		30	0
3	Dinh dưỡng điều trị nội khoa	4	4		30	60
4	Tư tưởng Hồ Chí Minh	2	2		30	0
5	Dinh dưỡng điều trị nhi khoa	4	4		30	60
6	Dinh dưỡng và văn hóa xã hội	2	2		30	0
Tổng:		**16**	**16**		**180**	**120**

Học kỳ 7:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Bệnh học sản khoa	2	2		30	00
2	Dinh dưỡng điều trị ngoại khoa	4	4		30	60
3	Dinh dưỡng cộng đồng	4	4		30	60
4	Kỹ thuật chế biến món ăn	4	4		30	60
5	Thực hành dinh dưỡng tiết chế nội khoa	2	2		0	90
Tổng:		**16**	**16**		**120**	**270**

Học kỳ 8:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Dinh dưỡng điều trị sản khoa	4	4		30	60
2	Giáo dục truyền thông và tư vấn dinh dưỡng	3	3		30	30
3	Thực hành dinh dưỡng tiết chế ngoại khoa	2	2		0	90
Học phần Tự chọn: 04						
4	Thuốc, thực phẩm và dinh dưỡng	2		2	30	
5	Quản lý dịch vụ chế biến thực phẩm và dinh dưỡng	2		2	30	
6	Thực hành đánh giá tình trạng dinh dưỡng người bệnh	2		2		90
7	Thực hành giáo dục, tư vấn tiết chế dinh dưỡng trong bệnh viện	2		2		90
Tổng:		**9+4**	**9**	**4**	**60+60**	**180+180**

Học kỳ 9:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Đánh giá dinh dưỡng	3	3		30	30
2	Thực hành dinh dưỡng tiết chế nhi khoa	2	2		0	90
3	Phương pháp nghiên cứu khoa học - Dinh dưỡng	2	2		30	
Học phần Tự chọn: 04						

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
1	Đánh giá dinh dưỡng	3	3		30	30
2	Thực hành dinh dưỡng tiết chế nhi khoa	2	2		0	90
3	Phương pháp nghiên cứu khoa học - Dinh dưỡng	2	2		30	
4	Thực hành đánh giá, giám sát và can thiệp dinh dưỡng ở cộng đồng	2		2		90
5	Thực hành giáo dục, tư vấn dinh Dinh Dinh dưỡng ở cộng đồng	2		2		90
6	Thực hành dinh dưỡng tiết chế	4		4	30	60
Tổng:		**07+4**	**7**	**4**	**60+30**	**120+240**

Học kỳ 10:

STT	Học phần	Số tín chỉ	Bắt buộc	Tự chọn	Số tiết LT	Số tiết TH
Nhóm sinh viên làm khóa luận tốt nghiệp						
1	Thực tập tốt nghiệp - Dinh dưỡng	4	4			180
2	Khóa luận tốt nghiệp - Dinh dưỡng	8		8		360
Nhóm sinh viên làm tiểu luận tốt nghiệp						
1	Thực tập tốt nghiệp - Dinh dưỡng	4	4			180
2	Tiểu luận tốt nghiệp - Dinh dưỡng	4		4		180
3	Thực phẩm chức năng	2		2	30	0
4	Dinh dưỡng và an toàn thực phẩm	2		2	30	0
Tổng:		**12**	**4**	**8**	**0+60**	**180+360**

Ghi chú: ***: Các học phần điều kiện, không tính điểm trung bình chung tích lũy.*

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH

Chương trình: Chương trình chi tiết đào tạo Dinh dưỡng đại học hệ chính quy gồm 141 TC (kể cả Giáo dục quốc phòng và Giáo dục thể chất), trong đó có 38 TC giáo dục đại cương, 63 TC cơ sở ngành, chuyên ngành bắt buộc và kiến thức bổ trợ chuyên sâu của ngành, việc triển khai chi tiết thực hiện chương trình và giám sát chất lượng chuyên môn do Bộ Giáo dục và Đào tạo, Bộ Y tế chỉ đạo thực hiện.

Phần nội dung chương trình bắt buộc: Trường Đại học Tây Đô chỉ đạo Khoa Dược-điều dưỡng phải tổ chức thực hiện giảng dạy đủ khối lượng đã quy định.

Phần nội dung chương trình tự chọn: tùy theo số đông sinh viên lựa chọn chủ đề của phần tự chọn để học đủ 8 TC theo quy định, và học thêm 4 TC nếu sinh viên không làm khóa luận tốt nghiệp.

Kế hoạch sắp xếp nội dung và quỹ thời gian: khoa Dược - Điều dưỡng sẽ chủ động bố trí và điều chỉnh các môn học của các học kỳ và phải bảo đảm tính logic và tính hệ thống của chương trình đào tạo theo trình tự để sinh viên học các môn học thuộc kiến thức giáo dục đại cương trước khi học các môn chuyên ngành. Phòng Đào tạo và khoa Dược-điều dưỡng sẽ sắp xếp chương trình và triển khai thực hiện theo chương trình chi tiết đã được duyệt.

Thực tập, thực hành:

- Thực hành: tổ chức thực tập tại phòng thí nghiệm theo quy chế của Bộ Giáo dục và Đào tạo và Bộ Y tế. Tuy nhiên do yêu cầu nghề nghiệp để đảm bảo chất lượng đào tạo, nhà trường có thể quy định điểm kết thúc môn học là tổng hợp của điểm lý thuyết và điểm thực tập.
- Thực tập tại cơ sở y tế: sau khi sinh viên đã học xong lý thuyết và thực hành trước tại phòng tiền lâm sàng.

HIỆU TRƯỞNG

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC TÂY ĐÔ

Trần Công Luận