

# BỘ MÔN DINH DƯỠNG – AN TOÀN THỰC PHẨM

## CHỨNG CHỈ 1: DINH DƯỠNG TỔNG QUÁT

2 ĐVHT

### MỤC TIÊU

1. Nắm vững thực trạng dinh dưỡng, các xu hướng dinh dưỡng liên quan đến tình hình kinh tế xã hội khác nhau.
2. Thực hành và ứng dụng được các phương pháp đánh giá tình trạng dinh dưỡng cho cộng đồng và đánh giá dinh dưỡng cá thể phục vụ cho công đồng.
3. Nắm vững mục tiêu và tham gia thực hiện các chương trình dinh dưỡng quốc gia và các biện pháp can thiệp cộng đồng tại tất cả các tuyến y tế từ cơ sở đến trung ương.
4. Nắm vững các hình thức, nguyên tắc của truyền thông giáo dục đào tạo về dinh dưỡng và có khả năng thực hiện công tác truyền thông thay đổi hành vi cho cộng đồng.

### NỘI DUNG

- Lý thuyết : 1 đvht
- Thực hành: 1 đvht

STT	Nhóm bài giảng	Nội dung	Số tiết	
			LT	TH
1.1	<i>Đánh giá tình trạng dinh dưỡng</i>	1.1.1. Xu hướng của các hoạt động dinh dưỡng trong giai đoạn phát triển kinh tế và các vấn đề dinh dưỡng trong giai đoạn hiện nay	2	
		1.1.2. Đánh giá tình trạng dinh dưỡng cá thể.	2	2
		1.1.3. Đánh giá tình trạng dinh dưỡng cho cộng đồng	2	2

1.2	<i>Các chương trình dinh dưỡng quốc gia và các biện pháp can thiệp cộng đồng</i>	1.2.1. Chương trình quốc gia phòng chống suy dinh dưỡng protein – năng lượng cho trẻ dưới 5 tuổi.	2	
		1.2.2. Các chương trình quốc gia phòng chống thiếu vi chất dinh dưỡng.	2	
		1.2.3. Can thiệp dinh dưỡng cho cộng đồng – Xác định vấn đề ưu tiên.	2	2
		1.2.4. Giám sát dinh dưỡng	2	

1.3	<i>Truyền thông – Giáo dục – Đào tạo dinh dưỡng cộng đồng</i>	1.3.1. Hành vi và thay đổi hành vi	2	
		1.3.2. Các mô hình truyền thông cộng đồng	1	3
		1.3.3. Tài liệu truyền thông	1	3
<b>Tổng</b>			<b>18</b>	<b>12</b>

## CHỨNG CHỈ 2: AN TOÀN THỰC PHẨM

4 ĐVHT

### MỤC TIÊU

1. Nắm vững khái niệm thực phẩm không an toàn và các bệnh gây ra do thực phẩm không an toàn.
2. Xác định được các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm thường gặp.
3. Điều phối và trực tiếp tham gia điều tra ngộ độc thực phẩm hàng loạt trong cộng đồng.
4. Nắm vững nguyên tắc và xây dựng được mô hình kiểm soát an toàn thực phẩm cho dây chuyền chế biến và phân phối thực phẩm (HACCP)
5. Biết cách tra cứu các phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép
6. Thiết kế được bếp ăn tập thể đúng quy cách và đề ra các nội quy cần thiết trong điều phối hoạt động của bếp ăn tập thể.

### NỘI DUNG

- Lý thuyết : 2 đvht
- Thực hành: 2 đvht

STT	Nhóm bài giảng	Nội dung	Số tiết	
			LT	TH
2.1	<i>Các bệnh gây ra do thực phẩm không an toàn và ngộ độc thực phẩm</i>	Thực phẩm và thực phẩm không an toàn và ảnh hưởng với sức khỏe.	2	
		Ngộ độc thực phẩm do vi sinh vật	2	2
		Ngộ độc thực phẩm không do vi sinh vật	2	2
2.2	<i>Kiểm soát an toàn thực phẩm</i>	Điều tra và xử trí ngộ độc thực phẩm hàng loạt	4	10
		Kiểm soát an toàn thực phẩm	4	12

		Bảo quản thực phẩm	4	4
		Thực phẩm chức năng	4	
		Bếp ăn tập thể	4	4
<b>Tổng</b>			<b>26</b>	<b>34</b>