

Số: /QĐ-BYT

Hà Nội, ngày tháng năm

QUYẾT ĐỊNH
Về việc phê duyệt tài liệu
“Chuẩn năng lực cơ bản của Cử nhân Dinh dưỡng Việt Nam”

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Nghị định số 95/2022/NĐ-CP ngày 15 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18 tháng 10 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam;

Căn cứ Quyết định số 4018/QĐ-BYT ngày 18 tháng 9 năm 2020 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc Ban hành Kế hoạch hoạt động triển khai thực hiện Quyết định số 436/QĐ-TTg ngày 30 tháng 03 năm 2020 của Thủ tướng Chính phủ thực hiện Khung trình độ quốc gia Việt Nam đối với các trình độ của giáo dục đại học thuộc khối ngành sức khỏe, giai đoạn 2020 - 2025;

Căn cứ kết quả thẩm định “Chuẩn năng lực cơ bản của Cử nhân Dinh dưỡng Việt Nam” của Hội đồng thẩm định theo Quyết định số 38/QĐ-BYT ngày 07 tháng 01 năm 2021 của Bộ Y tế tại Biên bản họp hội đồng ngày 11 tháng 01 năm 2021;

Xét đề xuất của Trường Đại học Y Hà Nội tại công văn số 2802/ĐHYHN-ĐTĐH ngày 11 tháng 11 năm 2022;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Khoa học công nghệ và Đào tạo.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt kèm theo Quyết định này tài liệu “Chuẩn năng lực cơ bản của Cử nhân Dinh dưỡng Việt Nam”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký, ban hành.

Điều 3. Các ông, bà: Chánh Văn phòng Bộ, Cục trưởng Cục Khoa học công nghệ và Đào tạo, Cục trưởng Cục Quản lý Khám chữa bệnh, Vụ trưởng, Cục trưởng các Vụ, Cục thuộc Bộ Y tế; Giám đốc các Sở Y tế tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương; Giám đốc các bệnh viện, viện có giường bệnh, Giám đốc các viện nghiên cứu; Thủ trưởng các cơ sở giáo dục đại học đào tạo ngành Dinh dưỡng; Thủ trưởng các đơn vị liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Các Thứ trưởng (để p/h chỉ đạo);
- Hội đồng YKQG;
- Lưu: VT, K2ĐT.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Trần Văn Thuấn

CHUẨN NĂNG LỰC CƠ BẢN CỬ NHÂN DINH DƯỠNG VIỆT NAM

(Ban hành kèm theo Quyết định số: /QĐ-BYT ngày tháng năm
của Bộ Y tế)

PHẦN I. GIỚI THIỆU CHUNG**1. Mở đầu**

Nâng cao chất lượng chăm sóc toàn diện cho người bệnh và chăm sóc sức khỏe, phòng ngừa bệnh tật một cách hiệu quả cho các đối tượng trong cộng đồng đang là đòi hỏi cấp thiết của ngành y tế nước nhà. Chăm sóc sức khỏe toàn diện không chỉ tập trung vào khám, chẩn đoán, can thiệp điều trị mà phải thực hiện song hành chăm sóc dinh dưỡng phù hợp và thay đổi thực hành chăm sóc, trong đó có sự đóng góp của nhiều chuyên ngành khác nhau. Thực hiện mục tiêu chăm sóc sức khỏe toàn diện cho người bệnh và cho cộng đồng, đồng thời đáp ứng nhu cầu nhân lực dinh dưỡng, góp phần vào sự nghiệp chăm sóc, bảo vệ sức khỏe nhân dân và hội nhập quốc tế, từ năm 2013, Bộ Giáo dục và Đào tạo đã phê duyệt cho Trường Đại học Y Hà Nội đào tạo mã ngành cử nhân Dinh dưỡng (CNDD). Cho đến nay, ngành CNDD đã được đào tạo ở nhiều trường đại học (09 trường), mỗi trường với quy mô từ 50 – 100 sinh viên mỗi năm. Tính đến năm 2020, đã có gần 200 CNDD của Trường Đại học Y Hà Nội tốt nghiệp. Trong vòng 5 năm tới, có thể lên tới khoảng 1500 CNDD tốt nghiệp mỗi năm. Tuy nhiên, chương trình đào tạo, cơ sở vật chất, chất lượng đầu vào của sinh viên, chất lượng đội ngũ giảng viên, năng lực tổ chức đào tạo và cách thức triển khai chương trình đào tạo của mỗi cơ sở đào tạo còn thiếu đồng bộ, nhất quán, chưa thực sự hiệu quả và chưa thực sự phù hợp với Luật Giáo dục Đại học và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Giáo dục đại học. Chất lượng sản phẩm đầu ra, trình độ cử nhân dinh dưỡng khi tốt nghiệp còn rất khác nhau, chất lượng hành nghề cũng khác nhau. Trước xu hướng hội nhập khu vực và quốc tế, sẽ có sự dịch chuyển lao động một cách tự do giữa các nước ASEAN, để cạnh tranh bình đẳng với cử nhân dinh dưỡng đến từ các quốc gia khác, đồng thời là cơ sở để so sánh năng lực cơ bản của cử nhân dinh dưỡng Việt Nam với cử nhân Dinh dưỡng của các nước, thúc đẩy quá trình hội nhập và công nhận trình độ đào tạo giữa các nước trong khu vực và trên thế giới, cần xây dựng chuẩn năng lực nghề nghiệp dành cho Dinh dưỡng tại Việt Nam.

Một số khái niệm/thuật ngữ

Năng lực (Competency) là khả năng để hoàn thành một nhiệm vụ hay một công việc dựa trên sự kết hợp giữa kiến thức, thái độ và kỹ năng.

Khung năng lực: là hệ thống cụ thể hóa các hành vi cần thiết của năng lực ở các bậc khác nhau, áp dụng với các vị trí khác nhau trong doanh nghiệp, tổ chức để hoàn thành tốt vai trò công việc.

Chuẩn năng lực (Competency standard): là những mức trình độ, khả năng đáp ứng được yêu cầu của công việc thực tế, được công nhận qua đánh giá, kiểm định theo những chuẩn năng lực nghề nghiệp.

Năng lực nghề nghiệp (professional competency): là sự phù hợp giữa những thuộc tính tâm sinh lý của con người với những yêu cầu do nghề nghiệp đặt ra. Ở mỗi một nghề nghiệp khác nhau sẽ có những yêu cầu cụ thể khác nhau, nhưng tóm lại năng lực nghề nghiệp được cấu thành bởi 3 thành tố: kiến thức chuyên môn, kỹ năng và thái độ hành nghề chuyên nghiệp.

Năng lực và năng lực nghề nghiệp đều không có sẵn mà được hình thành và phát triển liên tục qua học tập, lao động tích cực và thực hành chuyên môn. Năng lực có hai đặc trưng cơ bản: i) Được bộc lộ qua hoạt động; ii) Đảm bảo hoạt động có hiệu quả.

Năng lực nghề nghiệp còn có thể được phân chia thành năng lực cốt lõi và năng lực chuyên môn. Mỗi một hoạt động nghề nghiệp đều cần bốn năng lực cơ bản: năng lực cá nhân, năng lực chuyên môn, năng lực quản lý và năng lực xã hội.

2. Sự cần thiết của chuẩn năng lực nghề nghiệp cử nhân Dinh dưỡng Việt Nam

Việc xây dựng và ban hành Chuẩn năng lực nghề nghiệp cử nhân dinh dưỡng Việt Nam có ý nghĩa quan trọng vì các lý do sau đây:

- Làm căn cứ để cơ sở đào tạo xây dựng chuẩn đầu ra cho chương trình đào tạo, thẩm định, ban hành, đánh giá và cải tiến chất lượng chương trình đào tạo; các tổ chức kiểm định chất lượng đánh giá chương trình đào tạo; các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền thanh tra, kiểm tra về chương trình đào tạo và bảo đảm chất lượng chương trình đào tạo.

- Là cơ sở để các cơ sở đào tạo thực hiện trách nhiệm giải trình về chất lượng các chương trình đào tạo, xem xét công nhận lẫn nhau giữa các chương trình đào tạo; các bên liên quan và toàn xã hội giám sát hoạt động đào tạo của các cơ sở đào tạo.

- Cung cấp thông tin về chương trình đào tạo và năng lực cốt lõi của cử nhân Dinh dưỡng lúc mới tốt nghiệp cho các cơ sở sử dụng nhân lực.

3. Yêu cầu đối với chuẩn năng lực nghề nghiệp

- Xác định được những năng lực cốt lõi cần thiết một dinh dưỡng viên cần có để có thể hành nghề một cách độc lập khi tốt nghiệp.

- Thể hiện các yêu cầu cụ thể về kiến thức, kỹ năng, mức độ tự chủ và trách nhiệm, năng lực nghề nghiệp của dinh dưỡng viên.

- Đáp ứng quy định cho bậc trình độ theo Khung trình độ quốc gia Việt Nam, Khung tham chiếu trình độ ASEAN và các khung trình độ quốc gia khác.

- Chuẩn năng lực nghề nghiệp phải phản ánh được yêu cầu của các bên liên quan (Các năng lực phải phù hợp và đáp ứng được những nhu cầu của bệnh viện, cộng đồng, được bệnh viện và cộng đồng chấp nhận).

- Được định kỳ đánh giá làm cơ sở để cải tiến chất lượng các chương trình đào tạo.

4. Cơ sở xây dựng chuẩn năng lực

- Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân, ban hành ngày 30/6/1989.

- Luật Khám bệnh, chữa bệnh số 40/2009/QH12 được Quốc hội thông qua ngày 23/11/2009.

- Nghị quyết số 29-NQ/TW ngày 04/11/2013 Hội nghị Trung ương 8 khóa XI về đổi mới căn bản, toàn diện giáo dục và đào tạo.

- Thông tư liên tịch số 28/2015/TTLT-BYT-BNV ngày 07/10/2015 của Bộ Nội vụ và Bộ Y tế quy định mã số, tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp dinh dưỡng.

- Thông tư số 17/2021/TT-BGDĐT ngày 22/6/2021 của Bộ Giáo dục và Đào tạo quy định về chuẩn chương trình đào tạo; xây dựng, thẩm định và ban hành chương trình đào tạo các trình độ của giáo dục đại học.

- Quyết định số 1981/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ về Phê duyệt Khung cơ cấu hệ thống giáo dục quốc dân.

- Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ về Phê duyệt Khung trình độ quốc gia Việt Nam.

- Nghị định số 111/2017/NĐ-CP ngày 05/10/2017 của Chính phủ quy định về tổ chức đào tạo thực hành trong đào tạo khối ngành sức khỏe.

- Nghị quyết số 20-NQ/TW ngày 25/10/2017 của Ban Chấp hành Trung ương Đảng khóa XII về tăng cường công tác bảo vệ, chăm sóc và nâng cao sức khỏe nhân dân trong tình hình mới.

- Thông tư số 18/2020/TT-BYT ngày 12/11/2020 của Bộ Y tế hướng dẫn hoạt động dinh dưỡng trong bệnh viện.

5. Các bước tiến hành xây dựng chuẩn năng lực nghề nghiệp cử nhân dinh dưỡng và kết quả chính ở từng bước

Chuẩn năng lực nghề nghiệp cử nhân dinh dưỡng được xây dựng dựa trên những bằng chứng khoa học, bao gồm các hoạt động: Nghiên cứu tổng quan chuẩn năng lực dinh dưỡng của một số quốc gia trên thế giới và trong khu vực; khảo sát thực trạng, nhu cầu sử dụng nguồn nhân lực Cử nhân dinh dưỡng; những năng lực cần có của cử nhân dinh dưỡng; tổ chức hội thảo để thảo luận và xin ý kiến các chuyên gia về chuẩn năng lực nghề nghiệp dinh dưỡng Việt Nam. Ban soạn thảo đã tổng quan chuẩn năng lực của Hiệp hội dinh dưỡng Quốc tế (ICDA), chuẩn năng lực dinh dưỡng tại Châu Âu, Australia, New Zealand, Canada, Hoa Kỳ, Ấn Độ,... Chuẩn năng lực của mỗi quốc gia có đặc điểm riêng tuy nhiên đều dựa trên nền tảng cơ bản chuẩn năng lực của Hiệp hội dinh dưỡng Quốc tế bao gồm 5 lĩnh vực cơ bản sau: Lĩnh vực 1. Phát triển chuyên môn và tính chuyên nghiệp; Lĩnh vực 2. Thực hành dựa trên y học bằng chứng và ứng dụng các nghiên cứu; Lĩnh vực 3. Đảm bảo chất lượng trong thực hành tiết chế; Lĩnh vực 4. Xây dựng các mối quan hệ, giao tiếp và hợp tác. Lĩnh vực 5. Kiến thức cần thiết cho thực hành dinh dưỡng tiết chế. Ban soạn thảo đã xây dựng đề cương nghiên cứu để khảo sát thực trạng, nhu cầu sử dụng nguồn nhân lực CNDD và những năng lực cần có của CNDD. Nghiên cứu định lượng được tiến hành trên 260 đối tượng bao gồm 142 người là cán bộ tại các cơ sở y tế, 37 người là trưởng phó khoa dinh dưỡng tại các đơn vị và 114 người là cựu sinh viên CNDD. 10 cuộc phỏng vấn sâu với lãnh đạo vụ/cục thuộc cơ quan quản lý của Bộ Y tế, Phó hiệu trưởng một số trường đại học và lãnh đạo các đơn vị sử dụng lao động và chuyên gia dinh dưỡng quốc tế; 10 thảo luận nhóm được tiến hành với cán bộ các khoa Dinh dưỡng và cán bộ Bộ môn Dinh dưỡng tại một số trường Đại học. Kết quả khảo sát cho thấy, 90% những người được khảo sát cho rằng nhiệm vụ của cử nhân Dinh dưỡng tại các đơn vị là: sàng lọc, khám, chẩn đoán dinh dưỡng; Tư vấn điều trị dinh dưỡng và truyền thông giáo dục dinh dưỡng; Dinh dưỡng tiết chế: lập kế hoạch và xây dựng các chế độ dinh dưỡng bệnh lý; Xây dựng quy trình điều trị dinh dưỡng trong bệnh lý; Giám sát ATTP, giám sát chế biến suất ăn; Đào tạo và nghiên cứu khoa học. 70-90% cán bộ được khảo sát cho rằng, để thực hiện được nhiệm vụ trên, CNDD sau tốt nghiệp cần có các năng lực thuộc lĩnh vực Dinh dưỡng cơ sở, Dinh dưỡng cộng đồng, Khoa học thực phẩm và chế biến món ăn, Dinh dưỡng lâm sàng và Tư vấn dinh dưỡng; Can thiệp, tổ chức và quản lý dinh dưỡng. Theo kết quả khảo sát định tính, một số lãnh đạo khoa/Trung tâm dinh dưỡng lâm sàng đưa ra ý kiến “nên kéo dài thời gian học dinh dưỡng lâm sàng, nên đào tạo chuyên sâu về dinh dưỡng cho người cao tuổi và người luyện tập thể thao, các chương trình bữa ăn học đường và kỹ thuật chế biến món ăn”. Một số doanh nghiệp đóng góp ý kiến rằng “CNDD thiếu kiến thức chuyên môn về dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai và sau sinh. Thiếu kiến thức chuyên môn về dinh dưỡng cho trẻ sơ sinh và trẻ nhỏ”. Chuyên gia quốc tế cho rằng: “Cử nhân Dinh dưỡng có kiến thức tốt về lâm

sàng nhưng ít kiến thức về dinh dưỡng lâm sàng. Thiếu kiến thức về thực phẩm cho người bệnh khó nhai và khó nuốt. CNDD cần xây dựng thực đơn dựa trên văn hoá ẩm thực của người Việt Nam chứ không phải của người nước ngoài. CNDD cũng cần có kiến thức về nhu cầu năng lượng và các chất dinh dưỡng, các vitamin và chất khoáng...”.

Từ kết quả tổng quan chuẩn năng lực và kết quả khảo sát, Ban soạn thảo đã đề xuất bản dự thảo 1 chuẩn năng lực nghề nghiệp Dinh dưỡng, bản dự thảo 1 gồm 6 lĩnh vực, 22 tiêu chuẩn và 82 tiêu chí. Các tiêu chuẩn, tiêu chí được đối sánh với các tiêu chuẩn, tiêu chí của chuẩn năng lực một số quốc gia. Chuẩn năng lực cũng được rà soát, đối sánh với Quyết định số 1982/QĐ-TTg ngày 18/10/2016 của Thủ tướng Chính phủ về Khung trình độ quốc gia Việt Nam, Thông tư số 18/2020/TT-BYT ngày 12/11/2020 của Bộ Y tế hướng dẫn hoạt động dinh dưỡng trong bệnh viện và Thông tư liên tịch 28/2015/TTLT-BYT-BNV ngày 07/10/2015 của Bộ Y tế và Bộ Nội vụ quy định mã số, tiêu chuẩn chức danh nghề nghiệp dinh dưỡng. Các tiêu chuẩn, tiêu chí được đánh giá là bao phủ các nội dung quy định tại các thông tư và phù hợp với chuẩn năng lực của Hiệp hội Dinh dưỡng quốc tế và chuẩn năng lực của một số quốc gia. Bản dự thảo 01 đã được gửi xin ý kiến đóng góp của 50 cán bộ từ cơ quan quản lý, cơ sở đào tạo, người sử dụng lao động và cựu sinh viên. Sau khi tổng hợp ý kiến và chỉnh sửa theo góp ý, bản dự thảo 2 được trình bày tại hội thảo “Lấy ý kiến góp ý hoàn thiện dự thảo chuẩn năng lực cử nhân dinh dưỡng”. Các góp ý của hội thảo, hội đồng nghiệm thu cấp trường, hội đồng nghiệm thu cấp bộ và góp ý của 20 chuyên gia đã được chỉnh sửa và hoàn thiện trong các dự thảo 3, dự thảo 4, dự thảo 5 và dự thảo 6 chuẩn năng lực nghề nghiệp cử nhân dinh dưỡng. Và dưới đây là bản thảo cuối cùng về chuẩn năng lực cử nhân dinh dưỡng Việt Nam

PHẦN 2. CHUẨN NĂNG LỰC CƠ BẢN CỬ NHÂN DINH DƯỠNG VIỆT NAM

Lĩnh vực 1. Áp dụng kiến thức cốt lõi trong thực hành dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm (04 tiêu chuẩn)

Tiêu chuẩn 1.1. Tích hợp kiến thức khoa học về y sinh, y học cơ sở và khoa học lâm sàng trong chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng (02 tiêu chí)

Tiêu chí 1.1.1. Áp dụng kiến thức về giải phẫu, sinh lý, hoá sinh, miễn dịch, sinh lý bệnh, được lý vào thực hành chăm sóc dinh dưỡng.

Tiêu chí 1.1.2. Áp dụng kiến thức cơ bản về một số bệnh lý thường gặp làm cơ sở cho thực hành dinh dưỡng lâm sàng và tiết chế cho người bệnh.

Tiêu chuẩn 1.2. Tích hợp kiến thức khoa học về dinh dưỡng, dinh dưỡng bệnh lý trong chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng (03 tiêu chí)

Tiêu chí 1.2.1. Áp dụng kiến thức dinh dưỡng cơ sở và dinh dưỡng theo chu kỳ vòng đời vào quản lý dinh dưỡng cho các đối tượng theo từng độ tuổi, từng ngành nghề và tình trạng sinh lý, bệnh lý.

Tiêu chí 1.2.2. Áp dụng tiêu chuẩn quốc gia/quốc tế để sàng lọc, đánh giá, chẩn đoán dinh dưỡng, lập kế hoạch can thiệp, triển khai, theo dõi và đánh giá quy trình quản lý dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 1.2.3. Áp dụng kiến thức về khoa học dinh dưỡng trong thực hành dinh dưỡng, tiết chế cho người bệnh và tại cộng đồng.

Tiêu chuẩn 1.3. Tích hợp kiến thức khoa học về thực phẩm, an toàn thực phẩm trong chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng (03 tiêu chí)

Tiêu chí 1.3.1. Áp dụng kiến thức về thành phần, cấu trúc, chức năng, giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, thực phẩm bảo vệ sức khoẻ để đánh giá, xây dựng khẩu phần cho người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 1.3.2. Lựa chọn thực phẩm và thực hành chế biến thực phẩm phù hợp với văn hóa ẩm thực của người Việt Nam.

Tiêu chí 1.3.3. Xác định ảnh hưởng của việc cung cấp thực phẩm đến cải thiện tình trạng dinh dưỡng của cá nhân, nhóm hoặc cộng đồng.

Tiêu chuẩn 1.4. Tích hợp kiến thức về y tế công cộng, khoa học xã hội và khoa học hành vi trong thực hành dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng (02 tiêu chí)

Tiêu chí 1.4.1. Tích hợp kiến thức dịch tễ học, các chỉ số sức khoẻ, yếu tố nguy cơ, mối liên quan giữa môi trường, thực phẩm, dinh dưỡng và sức khoẻ để dự báo các vấn đề dinh dưỡng trong cộng đồng.

Tiêu chí 1.4.2. Tích hợp được kiến thức về khoa học hành vi, truyền thông giáo dục sức khoẻ nhằm dự phòng, điều trị và nâng cao sức khoẻ cho các đối tượng khác nhau trong bệnh viện và cộng đồng.

Lĩnh vực 2. Thực hành và tư duy nghề nghiệp trong lĩnh vực dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm phục vụ người bệnh và tại cộng đồng

Tiêu chuẩn 2.1. Khai thác, thu thập thông tin, chẩn đoán, xác định vấn đề ưu tiên về dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm (04 tiêu chí)

Tiêu chí 2.1.1. Sử dụng được một số công cụ phù hợp để sàng lọc, đánh giá dinh dưỡng cho người bệnh và tại cộng đồng.

Tiêu chí 2.1.2. Thu thập, phân tích các dữ liệu về sức khoẻ, sinh hoá, huyết học, dinh dưỡng và khẩu phần để đánh giá tình trạng dinh dưỡng.

Tiêu chí 2.1.3. Thu thập, phân tích các dữ liệu về văn hóa, xã hội, tâm lý, kinh tế, cá nhân, môi trường liên quan đến tình trạng dinh dưỡng của người bệnh từ đó có kế hoạch can thiệp dinh dưỡng phù hợp.

Tiêu chí 2.1.4. Chẩn đoán dinh dưỡng phù hợp và xác định các vấn đề ưu tiên can thiệp.

Tiêu chuẩn 2.2. Lập kế hoạch, tổ chức thực hiện, giám sát, đánh giá công tác dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm (04 tiêu chí)

Tiêu chí 2.2.1. Áp dụng kiến thức về khoa học thực phẩm và hệ thống cung cấp thực phẩm trong thực hành dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm cho người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 2.2.2. Ứng dụng kiến thức về y tế công cộng, khoa học xã hội và khoa học hành vi trong thực hành dinh dưỡng bệnh viện và cộng đồng.

Tiêu chí 2.2.3. Lập được kế hoạch và tổ chức thực hiện công tác dinh dưỡng tiết chế trong bệnh viện.

Tiêu chí 2.2.4. Lập được kế hoạch và tổ chức thực hiện các chương trình can thiệp dinh dưỡng ở cộng đồng.

Tiêu chuẩn 2.3. Triển khai các kế hoạch can thiệp dinh dưỡng (04 tiêu chí)

Tiêu chí 2.3.1. Cá thể hóa trong lựa chọn thực phẩm, xây dựng và chỉ định chế độ dinh dưỡng hợp lý cho người bệnh.

Tiêu chí 2.3.2. Sử dụng các khuyến cáo dinh dưỡng nhằm cải thiện hiệu quả tình trạng dinh dưỡng và sức khoẻ của người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 2.3.3. Tổ chức, thực hiện truyền thông, giáo dục, tư vấn và chỉ đạo tuyến về dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm cho người bệnh và người nhà người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 2.3.4. Phối hợp với các thành viên trong nhóm hỗ trợ dinh dưỡng cho người bệnh (Nutrition Support Team) và phối hợp với các thành viên khác trong nhóm hỗ trợ tại cộng đồng.

Tiêu chuẩn 2.4. Theo dõi, giám sát, đánh giá và điều chỉnh các kế hoạch can thiệp (03 tiêu chí)

Tiêu chí 2.4.1. Theo dõi và đánh giá các chỉ số can thiệp dinh dưỡng theo mục tiêu cho người bệnh hoặc đánh giá định kì các hoạt động của chương trình can thiệp dinh dưỡng tại cộng đồng.

Tiêu chí 2.4.2. Giám sát quy trình can thiệp dinh dưỡng cho người bệnh hoặc giám sát chỉ tiêu của chương trình can thiệp ở cộng đồng.

Tiêu chí 2.4.3. Điều chỉnh kế hoạch can thiệp và đánh giá lại quy trình quản lý dinh dưỡng nếu cần.

Lĩnh vực 3. Nghiên cứu, ứng dụng tiến bộ khoa học công nghệ, thực hành dựa trên bằng chứng, đào tạo, bồi dưỡng và hướng dẫn chuyên môn kỹ thuật (03 tiêu chuẩn)

Tiêu chuẩn 3.1. Ứng dụng công nghệ trong thực hành dinh dưỡng ở bệnh viện và cộng đồng (03 tiêu chí)

Tiêu chí 3.1.1. Sử dụng các công nghệ, trang thiết bị phục vụ đánh giá, chăm sóc dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 3.1.2. Ứng dụng công nghệ thông tin trong quản lý sức khoẻ vào thực hành dinh dưỡng, tiết chế.

Tiêu chí 3.1.3. Đánh giá độ tin cậy và tính hiệu quả của việc thu thập thông tin nhằm cải thiện mạng lưới chăm sóc dinh dưỡng.

Tiêu chuẩn 3.2. Tham gia nghiên cứu khoa học, đào tạo, bồi dưỡng và hướng dẫn chuyên môn kỹ thuật (04 tiêu chí)

Tiêu chí 3.2.1. Xây dựng một đề cương nghiên cứu cơ bản về dinh dưỡng, tiết chế và ATTP.

Tiêu chí 3.2.2. Tiến hành triển khai, thu thập, phân tích và viết báo cáo nghiên cứu về dinh dưỡng, ATTP của người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 3.2.3. Tham gia nghiên cứu xây dựng các công thức dinh dưỡng chuyên biệt cho một số mặt bệnh cụ thể.

Tiêu chí 3.2.4. Tham gia biên soạn tài liệu, giáo trình và đào tạo về dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm.

Tiêu chuẩn 3.3. Áp dụng kết quả nghiên cứu vào thực hành nghề nghiệp dựa trên bằng chứng (02 tiêu chí)

Tiêu chí 3.3.1. Áp dụng kết quả nghiên cứu về dinh dưỡng trong điều trị cho người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 3.3.2. Đề xuất vấn đề nghiên cứu góp phần xây dựng chính sách hỗ trợ dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 3.3.3. Áp dụng các công thức dinh dưỡng đặc thù đã được nghiên cứu trong chế biến khẩu phần cho người bệnh.

Lĩnh vực 4. Quản lý và tổ chức (03 tiêu chuẩn)

Tiêu chuẩn 4.1. Lập kế hoạch (02 tiêu chí)

Tiêu chí 4.1.1. Thu thập thông tin, xác định vấn đề, xây dựng mục tiêu, và lập kế hoạch thực hiện công việc được phân công.

Tiêu chí 4.1.2. Tham gia vào một số bước trong lập kế hoạch của đơn vị.

Tiêu chuẩn 4.2. Tổ chức làm việc hiệu quả (03 tiêu chí)

Tiêu chí 4.2.1. Hiểu biết các nguyên tắc tổ chức và vai trò của cá nhân trong cơ cấu tổ chức.

Tiêu chí 4.2.2. Sắp xếp thứ tự ưu tiên trong công việc, thực hiện theo quy trình và đảm bảo đúng tiến độ công việc theo kế hoạch đề ra.

Tiêu chí 4.2.3. Làm việc hiệu quả và có ảnh hưởng tích cực tới đồng nghiệp, đối tác và khách hàng.

Tiêu chuẩn 4.3. Kỹ năng quản lý (04 tiêu chí)

Tiêu chí 4.3.1. Áp dụng nguyên tắc quản lý trong việc cung cấp các dịch vụ dinh dưỡng và thực phẩm. Tích hợp nguyên tắc quản lý, kinh doanh và các kỹ năng trong cung cấp dịch vụ dinh dưỡng, tiết chế.

Tiêu chí 4.3.2. Quản lý, giám sát các bộ phận của dịch vụ cung cấp thực phẩm.

Tiêu chí 4.3.3. Kiểm tra, giám sát các quy trình chuyên môn về dinh dưỡng trong bệnh viện (quy trình bảo quản, chế biến, lưu mẫu, vận chuyển và phân phối thực phẩm), bảo đảm khẩu phần có chất lượng, đúng chỉ định và an toàn thực phẩm.

Tiêu chí 4.3.4. Tham gia quản lý các hoạt động của các đơn vị hành nghề tư vấn dinh dưỡng, hoạt động dinh dưỡng trong các cơ sở dưỡng lão, học đường, doanh nghiệp chế biến thực phẩm, chế biến thức ăn theo các quy định hiện hành.

Lĩnh vực 5. Hành nghề chuyên nghiệp, đảm bảo chất lượng trong hoạt động dinh dưỡng, tiết chế và phát triển năng lực nghề nghiệp (04 tiêu chuẩn)

Tiêu chuẩn 5.1. Chịu trách nhiệm và bảo đảm thực hành nghề nghiệp theo quy định của pháp luật (02 tiêu chí)

Tiêu chí 5.1.1. Tuân thủ pháp luật Việt Nam liên quan hành nghề dinh dưỡng, tiết chế và an toàn thực phẩm.

Tiêu chí 5.1.2. Thông tin kịp thời các vấn đề bất thường về an toàn thực phẩm, dinh dưỡng của người bệnh trong bệnh viện và trong cộng đồng.

Tiêu chuẩn 5.2. Hành nghề theo tiêu chuẩn đạo đức nghề nghiệp (02 tiêu chí)

Tiêu chí 5.2.1. Chịu trách nhiệm cá nhân đối với việc ra quyết định và thực hiện can thiệp dinh dưỡng cho người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chí 5.2.2. Thiết lập và duy trì môi trường thực hành an toàn, vì lợi ích của người bệnh và cộng đồng.

Tiêu chuẩn 5.3. Học tập suốt đời cho phát triển bản thân và nghề nghiệp (02 tiêu chí)

Tiêu chí 5.3.1. Học tập suốt đời để duy trì chất lượng và nâng cao chất lượng thực hành nghề nghiệp.

Tiêu chí 5.3.2. Sử dụng ngoại ngữ trong học tập, nghiên cứu và thực hành nghề nghiệp.

Tiêu chuẩn 5.4. Hành nghề dinh dưỡng phù hợp với bối cảnh văn hoá và điều kiện thực tế (02 tiêu chí)

Tiêu chí 5.4.1. Tôn trọng những nhu cầu về văn hoá, phong tục, tập quán, tín ngưỡng, tôn giáo và điều kiện kinh tế, xã hội của mỗi cá nhân và của cộng đồng.

Tiêu chí 5.4.2. Tiếp cận người bệnh và vấn đề sức khoẻ một cách khoa học, trung thực, không phân biệt các thành phần xã hội.

Lĩnh vực 6. Năng lực giao tiếp, hợp tác chuyên nghiệp (02 tiêu chuẩn)

Tiêu chuẩn 6.1. Xây dựng niềm tin và giao tiếp hiệu quả (03 tiêu chí)

Tiêu chí 6.1.1. Giao tiếp hiệu quả với cá nhân, nhóm và cộng đồng trong mọi hoàn cảnh.

Tiêu chí 6.1.2. Chia sẻ thông tin cần thiết, phù hợp với cá nhân, nhóm và cộng đồng.

Tiêu chí 6.1.3. Hỗ trợ khách hàng, người bệnh và các bên liên quan khác tham gia vào việc ra quyết định và giải quyết các vấn đề trong thực hành chăm sóc sức khoẻ.

Tiêu chuẩn 6.2. Hợp tác chuyên nghiệp, hiệu quả trong nhóm và giữa các nhóm (03 tiêu chí)

Tiêu chí 6.2.1. Cộng tác với đồng nghiệp và đối tác dựa trên các nguyên tắc chân thành, tôn trọng, đàm phán và chia sẻ.

Tiêu chí 6.2.2. Làm việc độc lập và phối hợp với các bên liên quan để đạt được sự thống nhất và hiệu quả trong chăm sóc dinh dưỡng.

Tiêu chí 6.2.3. Tham gia xây dựng và thúc đẩy mạng lưới dinh dưỡng, tiết chế trong thực hành nghề nghiệp.

Danh mục các hướng dẫn và chuẩn năng lực tham khảo

1. International Labour Office (2016), *Guideline to develop competency standard*.
2. Commonwealth of Australia (2007), *Research and develop competency standards*, 07 September 2007.
3. Human Resoure Association (2015), *Khung năng lực xu hướng ứng dụng trong bối cảnh hội nhập*.
4. Bộ Y tế (2011), "*Chuẩn năng lực cơ bản của cử nhân điều dưỡng Việt Nam*" ban hành kèm theo quyết định số 1352/QĐ -BYT ngày 21/4/2012.
5. Bộ Y tế (2014), "*Chuẩn năng lực cơ bản của cử nhân hộ sinh Việt Nam*" ban hành kèm theo quyết định số 342/QĐ-BYT ngày 24/1/2014.
6. Bộ Y tế (2015) "*Chuẩn năng lực cơ bản của Bác sĩ Đa khoa*" ban hành kèm theo quyết định 1854/QĐ-BYT ngày 18/5/2015.
7. Bộ Y tế (2015) "*Chuẩn năng lực cơ bản của Bác sĩ Răng Hàm Mất*" ban hành kèm theo quyết định 4575/QĐ - BYT ngày 23/8/2016.
8. Bộ Y tế (2019) "*Chuẩn năng lực cơ bản của Dược sỹ Việt Nam*" ban hành kèm theo quyết định 4575/QĐ - BYT ngày 23/8/2016.
9. International Confederation of Dietetic Association (2016), "*International Competency Standards for Dietitian-Nutritionists*".
10. European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) (2016), "*Revised Dietetic Competence and the six domains of dietetic competency in Europe*".
11. European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) (2018), "*EFAD Academic Standards – 2018 revision*".
12. Dietitians Association of Australia (2015), "*National Competency Standards for Dietitians in Australia*".

13. Dietitians Association of Australia (2017), *“Evidence Guide for Accreditation of Dietetics Education Programs Examples of evidence”*.
14. Dietitians Association of Australia (2017), *“Accreditation Standards for Dietetics Education Programs Version 2.0”*.
15. Dietitians Association of Australia (2014), *“Dietitians association of Australia Statement of Ethical Practice”*.
16. Dietitians Association of Australia (2013), *“Dietitians association of Australia by-law code of professional conduct”*.
17. Dietitians Association of Australia, *“Overview of process for revision of the Competency Standards”*.
18. International Confederation of Dietetic Association (2016), *“International Competency Standards for Dietitian-Nutritionists – Discussion paper”*.
19. International Commission on Occupational Health (2014), *“International code of ethics for occupational health professionals – Third edition”*.
20. Indian Dietetic Association (2019), *“The competency package for R.D. training completion effective from January 2019”*.