

Số: 1894/TB-TTKSBT

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 23 tháng 6 năm 2020

## THÔNG BÁO

### Về việc chiêu sinh lớp đào tạo liên tục “Dinh dưỡng tiết chế” tháng 7 năm 2020, Khóa 2020ĐT-DDTC-01

Căn cứ Thông tư số 08/2011/TT-BYT ngày 26 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế Hướng dẫn về công tác dinh dưỡng, tiết chế trong bệnh viện;

Căn cứ Quyết định số 35/QĐ-K2ĐT ngày 05 tháng 3 năm 2020 của Cục Khoa học Công nghệ và Đào tạo về việc cấp mã cơ sở đào tạo liên tục cho Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố Hồ Chí Minh trực thuộc Sở Y tế Thành phố Hồ Chí Minh;

Căn cứ Kế hoạch số 1893/KH-TTKSBT ngày 23 tháng 6 năm 2020 của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố về khai giảng, nhập học và tổ chức lớp đào tạo liên tục “Dinh dưỡng tiết chế” tháng 7 năm 2020, Khóa 2020ĐT-DDTC-01 năm 2020,

Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố thông báo chiêu sinh lớp đào tạo liên tục “Dinh dưỡng tiết chế” tháng 7 năm 2020, Khóa 2020ĐT-DDTC-01 năm 2020 như sau:

#### 1. Mục tiêu khóa học:

- Trang bị cho học viên những kiến thức, kỹ năng cần thiết để có thể thực hiện sàng lọc, đánh giá tình trạng dinh dưỡng và các rối loạn dinh dưỡng;
- Thực hiện tư vấn, chăm sóc, can thiệp dinh dưỡng cho một số bệnh lý và vấn đề dinh dưỡng thường gặp ở người bệnh;
- Xây dựng được thực đơn dinh dưỡng cho các đối tượng có bệnh lý liên quan đến dinh dưỡng.
- Thực hành kiểm tra an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn, căn tin của bệnh viện

#### 2. Đối tượng chiêu sinh:

- Người có văn bằng chuyên ngành y: Bác sĩ, điều dưỡng, dược sĩ, hộ sinh, cử nhân y tế công cộng.
- Người có văn bằng chuyên ngành thực phẩm, công nghệ thực phẩm, dinh dưỡng.

#### 3. Giảng viên:

Đội ngũ giảng viên có nhiều kinh nghiệm và chuyên môn về dinh dưỡng của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố và một số Bệnh viện.

#### 4. Chương trình đào tạo:

- 415 tiết gồm 115 tiết lý thuyết và 300 tiết thực hành.
- Chuyên đề:

Chuyên đề	Tên bài	Số tiết		
		Tổng cộng	Lý thuyết	Thực hành
1	Dinh dưỡng lâm sàng cơ bản	35	21	14
2	Dinh dưỡng bệnh mạn tính	45	27	18
3	Dinh dưỡng sản khoa	35	21	14

Chuyên đề	Tên bài	Số tiết		
		Tổng cộng	Lý thuyết	Thực hành
4	Dinh dưỡng nhi khoa	40	24	16
5	Tiết chế cơ bản	35	22	13
	<b>Tổng cộng</b>	<b>190</b>	<b>115</b>	<b>75</b>

- Thực hành: 90 tiết

- Tiểu luận: 135 tiết

### 5. Phương thức đánh giá và cấp chứng chỉ:

- Về lý thuyết: Thi trắc nghiệm cho mỗi chuyên đề, trên 60% câu đúng là đạt (tương đương 6 điểm). Thang điểm 10/10.

- Về thực hành: Đạt khi thực hiện đủ các chỉ tiêu thực tập đề ra.

- Về tiểu luận: Điểm tiểu luận  $\geq 6$  là đạt. Thang điểm 10/10

Sau khi học viên hoàn tất khóa học với điểm tổng kết cuối khóa đạt  $\geq 6$  sẽ được cấp chứng chỉ đào tạo liên tục “Dinh dưỡng tiết chế” theo quy định của Bộ Y tế tại Thông tư số 22/2013/TT-BYT.

### 6. Thời gian, địa điểm

6.1 Thời gian: Học từ ngày 28/7/2020, 28/10/2020 (Khóa học có thể điều chỉnh thời gian phù hợp và sẽ thông tin chương trình chi tiết đến các học viên)

- Lý thuyết: Mỗi chuyên đề học 01 tuần, mỗi tuần học 04 ngày

- Thực hành tại Bệnh viện: 02 tuần

- Thực hiện tiểu luận: Thời gian còn lại

#### 6.2 Địa điểm:

- Lý thuyết: Hội trường lầu 1, cơ sở Lê Văn Sỹ, Phường 10, quận Phú Nhuận (Trung tâm Dinh dưỡng cũ)

- Thực hành: Phòng Khám đa khoa, chuyên khoa Trung tâm Kiểm soát bệnh tật thành phố và khoa Dinh dưỡng tiết chế một số Bệnh viện.

**7. Học phí:** 8.000.000 đồng/học viên/lớp (bao gồm tài liệu học tập, nước uống, văn phòng phẩm, chứng chỉ đào tạo liên tục, thực hành bệnh viện,...).

Học viên nộp tiền học phí **trước ngày 17/7/2020** theo 2 hình thức sau:

- Hình thức 1: Nộp tiền trực tiếp tại Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố, Liên hệ Phòng Kế hoạch - Nghiệp vụ (lầu 2), địa chỉ số 125/61 Đường Âu Dương Lân, Phường 3, Quận 8, TP. Hồ Chí Minh.

- Hình thức 2: Chuyển khoản (Học viên vui lòng phản hồi thông tin đã chuyển khoản thành công đến nhân sự phụ trách lớp).

+ Tên đơn vị: Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố.

+ Địa chỉ: 699 Trần Hưng Đạo, Phường 1, Quận 5, TP. HCM

+ Mã số thuế: 0315826008

+ Số tài khoản: 129 0000 723 87

+ Tại Ngân hàng: VietinBank - Chi nhánh 8

+ Nội dung chuyển khoản ghi rõ: “**Họ tên\_số điện thoại\_Đơn vị công tác\_Học phí lớp DDTC tháng 7/2020**”.

### 8. Thủ tục đăng ký

#### 8.1. Hồ sơ đăng ký (đóng tiền trước khi nộp hồ sơ):

- Công văn cử đi học của đơn vị (nếu có);

- 02 tấm hình 3x4;

- Phiếu đăng ký học theo mẫu (đính kèm mẫu);
- Bản sao văn bằng tốt nghiệp (có thị thực).

## 8.2. Thông tin liên hệ nhân sự phụ trách lớp:

BS. Trang, số điện thoại: 037.9309.246 hoặc HS.Tường Vi, số điện thoại: 0909.249.410 hoặc Email: tuyensinhdaotaocdc@gmail.com

Ghi chú: Học viên tự túc ăn ở, đi lại trong quá trình học tập.

Thời gian đăng ký, đóng học phí trước ngày 17/7/2020. Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố sẽ chốt danh sách lớp và tổ chức lớp khi đạt đủ số lượng học viên theo yêu cầu. Trong trường hợp các cá nhân có nhu cầu học khi lớp đã đủ số lượng học viên thì sẽ đăng ký tham dự vào đợt sau./.

### Nơi nhận:

- Bệnh viện công lập và ngoài công lập TPHCM;
- Trung tâm Y tế Quận/Huyện TPHCM;
- Phòng Khám đa khoa TPHCM;
- Bệnh viện các tỉnh/thành;
- Ban Giám đốc TTKSBT;
- Khoa Dinh dưỡng;
- Lưu: VT, KHN  
(NNTD/ PTQH-05b).

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**



**Huỳnh Ngọc Thành**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO LIÊN TỤC “DINH DƯỠNG TIẾT CHẾ”**  
**THÁNG 7 NĂM 2020**  
**Khóa 2020ĐT-DDTC-01**  
**TẠI TRUNG TÂM KIỂM SOÁT BỆNH TẬT THÀNH PHỐ (HCDC)**  
*(Đính kèm Thông báo số 1894/KH-TTKSBT ngày 23 tháng 6 năm 2020*  
*của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố)*

**Chuyên đề 1**  
**DINH DƯỠNG LÂM SÀNG CƠ BẢN**  
 (Dự kiến từ ngày 28/7 – 31/7/2020)

TT	Bài giảng	Mục tiêu
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Khai giảng khóa đào tạo liên tục “Dinh dưỡng Tiết chế”</li> <li>- Đón tiếp học viên</li> <li>- Tuyên bố lý do và giới thiệu thành phần tham dự</li> <li>- Phát biểu khai mạc</li> <li>- Phổ biến nội quy lớp</li> </ul>
	Kiểm tra đầu khóa	
1	Năng lượng và các chất sinh năng lượng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được vai trò năng lượng, chuyển hóa cơ bản và tính nhu cầu năng lượng cho các đối tượng theo tuổi, giới và mức độ hoạt động thể lực.</li> <li>- Nắm được khái niệm, cấu trúc và phân loại carbohydrat, protein, lipid.</li> <li>- Ứng dụng được chức năng, chuyển hóa và nhu cầu carbohydrat, protein, lipid để xác định lượng và loại carbohydrat, protein, lipid khuyến nghị cho một đối tượng.</li> <li>- Chọn được thực phẩm giàu carbohydrat, protein, lipid đáp ứng nhu cầu của cơ thể.</li> </ul>
2	Vitamin, nước, chất điện giải và chất xơ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được vai trò, hấp thu, chuyển hóa và nhu cầu của vitamin, chất khoáng, nước và chất điện giải đối với cơ thể.</li> <li>- Nắm được vai trò, chức năng, chuyển hóa và nhu cầu của chất xơ để xác định lượng và loại chất xơ khuyến nghị cho đối tượng.</li> <li>- Nắm được nguồn thực phẩm cung cấp vitamin, chất khoáng, giàu xơ tan và xơ không tan.</li> </ul>
3	Sàng lọc và đánh giá tình trạng dinh dưỡng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được khái niệm về sàng lọc và đánh giá tình trạng dinh dưỡng.</li> <li>- Sử dụng được công cụ để sàng lọc, đánh giá tình trạng dinh dưỡng cho người bệnh.</li> </ul>
4	Các phương pháp nuôi dưỡng bệnh nhân nằm viện	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được các phương pháp nuôi ăn qua đường tiêu hóa, đường tĩnh mạch.</li> <li>- Nắm được chỉ định và chống chỉ định từng phương pháp nuôi ăn qua đường tiêu hóa và</li> </ul>

TT	Bài giảng	Mục tiêu
		đường tĩnh mạch - Nắm được các kỹ thuật cơ bản của từng phương pháp. - Nắm được cách theo dõi và xử lý các biến chứng.
5	Mã số chế độ ăn trong bệnh viện	- Nắm được mã số chế độ ăn trong bệnh viện theo qui định của BHYT - Nắm được nhu cầu khuyến nghị các dưỡng chất theo từng chế độ ăn. - Ứng dụng được nguyên tắc các chế độ ăn để thiết kế chế độ ăn theo quy định của Bộ Y tế.
6	Các chế độ ăn cơ bản trong bệnh nội khoa và ngoại khoa	- Trình bày được các chế độ ăn cơ bản trong bệnh ngoại khoa. - Ứng dụng được nguyên tắc các chế độ ăn cơ bản trong bệnh nội khoa trong dinh dưỡng trị liệu cho các trường hợp bệnh. - Trình bày được các khuyến nghị chuẩn bị dinh dưỡng tiền phẫu, trong thời gian phẫu thuật và hậu phẫu. - Trình bày được một số lưu ý trong phẫu thuật đường tiêu hóa.
7	Tư vấn dinh dưỡng	- Nắm được các bước của qui trình tư vấn dinh dưỡng. - Nắm được các kỹ năng cơ bản cần có trong công tác tư vấn. - Tư vấn được các bệnh lý thường gặp có liên quan đến dinh dưỡng.
	Kiểm tra cuối khóa	

**Chuyên đề 2**  
**DINH DƯỠNG BỆNH MẠN TÍNH**  
(Dự kiến từ ngày 04/8 – 07/8/2020)

TT	Bài giảng	Mục tiêu
	Kiểm tra đầu khóa	
1	Dinh dưỡng trong bệnh tăng huyết áp	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được các yếu tố nguy cơ của tăng huyết áp.</li> <li>- Nắm được nguyên tắc xây dựng chế độ dinh dưỡng trong bệnh tăng huyết áp.</li> <li>- Nắm được các nguyên tắc cơ bản để xây dựng thực đơn trong bệnh tăng huyết áp.</li> </ul>
2	Dinh dưỡng trong bệnh đái tháo đường.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được nguyên tắc xây dựng chế độ dinh dưỡng trong bệnh đái tháo đường.</li> <li>- Vận dụng được các nguyên tắc cơ bản trong tư vấn chế độ dinh dưỡng điều trị bệnh đái tháo đường</li> <li>- Xây dựng được thực đơn cho người bệnh đái tháo đường.</li> </ul>
3	Dinh dưỡng trong bệnh rối loạn mỡ máu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được nguyên tắc xây dựng chế độ dinh dưỡng trong rối loạn mỡ máu.</li> <li>- Vận dụng được các nguyên tắc cơ bản trong công tác tư vấn chế độ dinh dưỡng điều trị bệnh rối loạn mỡ máu.</li> <li>- Xây dựng được thực đơn cho người bệnh rối loạn mỡ máu.</li> </ul>
4	Dinh dưỡng trong bệnh thận.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được các yếu tố tác động đến tình trạng dinh dưỡng; Phân độ suy thận; Mục tiêu can thiệp dinh dưỡng; Đánh giá dinh dưỡng; Nhu cầu dinh dưỡng, Biện pháp can thiệp dinh dưỡng.</li> <li>- Nắm được nguyên tắc xây dựng chế độ dinh dưỡng trong bệnh thận.</li> </ul>
5	Dinh dưỡng trong bệnh ung thư.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được các tác dụng của hóa trị ảnh hưởng đến sức khỏe, đến tình trạng dinh dưỡng của bệnh nhân.</li> <li>- Xây dựng được khẩu phần cơ bản &amp; tư vấn được chế độ ăn phù hợp cho bệnh nhân ung thư đang hóa trị.</li> </ul>
6	Dinh dưỡng trong bệnh suy tim.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được các nguyên tắc cơ bản xây dựng chế độ ăn trong bệnh suy tim.</li> <li>- Tính được lượng Natri và nhu cầu muối cần bổ sung trong khẩu phần của thực đơn suy tim.</li> <li>- Xây dựng được khẩu phần cơ bản &amp; tư vấn được chế độ ăn phù hợp cho bệnh nhân suy tim.</li> </ul>
7	Dinh dưỡng trong bệnh phổi tắc nghẽn mạn tính.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được vai trò của dinh dưỡng ở bệnh nhân bệnh phổi tắc nghẽn mạn tính (Chronic Obstructive</li> </ul>

TT	Bài giảng	Mục tiêu
		Pulmonary Disease - COPD). - Nắm được nguyên tắc hỗ trợ dinh dưỡng cho bệnh nhân COPD giai đoạn ổn định, đợt cấp. - Nắm được cách chọn lựa thực phẩm cho bệnh nhân COPD. - Xây dựng được khẩu phần cơ bản cho bệnh nhân COPD
8	Dinh dưỡng trong bệnh béo phì.	- Nắm được cơ chế bệnh sinh, tiêu chuẩn chẩn đoán và biến chứng của bệnh béo phì. - Phân tích được các nguyên tắc điều trị bệnh béo phì. - Xây dựng được khẩu phần cơ bản & tư vấn được chế độ ăn phù hợp cho bệnh nhân béo phì.
	Kiểm tra cuối khóa	

**Chuyên đề 3**  
**DINH DƯỠNG SẢN KHOA**  
(Dự kiến từ ngày 11/8 – 14/8/2020)

TT	Bài giảng	Mục tiêu
	Kiểm tra đầu khóa	
1	Dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được nhu cầu năng lượng và các dưỡng chất thiết yếu cho phụ nữ mang thai.</li> <li>- Thiết kế được khẩu phần cơ bản và tư vấn dinh dưỡng phù hợp từng giai đoạn thai kỳ.</li> </ul>
2	Dinh dưỡng trong điều trị và phòng ngừa thiếu máu cho phụ nữ mang thai.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được tình trạng thiếu máu của phụ nữ mang thai.</li> <li>- Sử dụng được phác đồ điều trị và phòng ngừa thiếu máu cho phụ nữ mang thai.</li> </ul>
3	Nuôi con bằng sữa mẹ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hướng dẫn được bà mẹ nuôi con bằng sữa mẹ.</li> <li>- Nắm được những vấn đề thường gặp khi nuôi con bằng sữa mẹ.</li> </ul>
4	Dinh dưỡng cho bà mẹ cho con bú.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được nhu cầu dinh dưỡng bà mẹ cho con bú.</li> <li>- Ứng dụng được hiểu biết về nhu cầu năng lượng và các chất dinh dưỡng cần thiết cho bà mẹ cho con bú để xây dựng được khẩu phần ăn cơ bản cho bà mẹ cho con bú.</li> </ul>
5	Dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai bị suy dinh dưỡng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được nguy cơ cho mẹ và con của bà mẹ suy dinh dưỡng, béo phì</li> <li>- Áp dụng kiến thức về dinh dưỡng để kiểm soát được tốc độ tăng cân ở PNMT có BMI bình thường và PNMT thừa cân hoặc suy dinh dưỡng từ trước khi mang thai.</li> <li>- Xây dựng được chế độ ăn đủ nhu cầu năng lượng và các chất dinh dưỡng cần thiết cho PNMT có BMI bình thường và PNMT SDD-BP.</li> </ul>
6	Dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai bị đái tháo đường.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được các nguyên tắc cơ bản trong công tác tư vấn dinh dưỡng về chế độ ăn và tập luyện điều trị cho phụ nữ bị đái tháo đường trong lúc mang thai.</li> <li>- Xây dựng được thực đơn cho phụ nữ bị đái tháo đường trong lúc mang thai.</li> </ul>
7	Dinh dưỡng cho phụ nữ mang thai có hội chứng tiền sản giật.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ứng dụng được các nguyên tắc dinh dưỡng để thiết kế khẩu phần cho PNMT có hội chứng tiền sản giật.</li> </ul>
8	Dinh dưỡng trong bệnh HIV-AIDS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Xác định được tình trạng dinh dưỡng của người nhiễm HIV-AIDS.</li> <li>- Xác định được nhu cầu năng lượng và các chất dinh dưỡng đối với người bệnh nhiễm HIV.</li> <li>- Xây dựng được khẩu phần cơ bản cho người bệnh HIV-AIDS.</li> <li>- Tư vấn được chế độ ăn phù hợp cho người bệnh HIV-AIDS.</li> </ul>
	Kiểm tra cuối khóa	



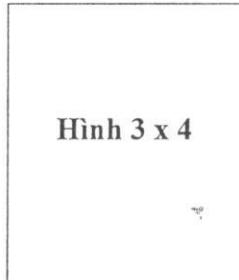
**Chuyên đề 4**  
**DINH DƯỠNG NHI KHOA**  
(Dự kiến từ ngày 18/8 – 21/8/2020)

TT	Bài giảng	Mục tiêu
	Kiểm tra đầu khóa	
1	Ăn bổ sung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được một số đặc điểm tâm sinh lý lứa tuổi ăn bổ sung (ăn dặm).</li> <li>- Ứng dụng được 8 nhóm thức ăn và thành phần chính của mỗi nhóm thực đơn của trẻ từ 0-3 tuổi.</li> <li>- Ứng dụng các nguyên tắc tập ăn dặm cho trẻ để tư vấn cho bà mẹ.</li> </ul>
2	Dinh dưỡng trong điều trị suy dinh dưỡng trẻ em.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phân loại được suy dinh dưỡng (SDD) cấp tính.</li> <li>- Nắm được cách điều trị bệnh SDD cấp tính.</li> <li>- Nắm được các nguyên tắc cơ bản xây dựng chế độ dinh dưỡng điều trị phục hồi bệnh SDD cấp tính ở trẻ em từ 0 đến 72 tháng tuổi.</li> </ul>
3	Dinh dưỡng trong suy thận ở trẻ em	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được nguyên tắc điều trị dinh dưỡng suy thận cấp.</li> <li>- Nắm được nguyên tắc điều trị dinh dưỡng suy thận mạn.</li> </ul>
4	Dinh dưỡng trong điều trị hội chứng kém hấp thu ở trẻ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phân biệt được kém hấp thu và dị ứng thức ăn</li> <li>- Nắm được các nguyên nhân, biểu hiện của kém hấp thu chất đạm và hướng xử trí</li> <li>- Nắm được các nguyên nhân của kém hấp thu chất béo và hướng xử trí</li> <li>- Nắm được các nguyên nhân, biểu hiện của bất dung nạp lactose và hướng xử trí</li> </ul>
5	Dinh dưỡng cho trẻ sơ sinh nhẹ cân, thiếu tháng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được định nghĩa và phân loại trẻ sơ sinh</li> <li>- Nắm được đặc điểm sinh lý trẻ sơ sinh</li> <li>- Nắm được cách nuôi dưỡng trẻ sơ sinh non tháng, nhẹ cân</li> </ul>
6	Dinh dưỡng trong điều trị thiếu máu dinh dưỡng ở trẻ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được định nghĩa và nhận biết các loại thiếu máu dinh dưỡng trẻ em</li> <li>- Nắm được hậu quả của thiếu máu</li> <li>- Nắm được các biện pháp phòng ngừa và điều trị thiếu máu</li> <li>- Tư vấn được chế độ dinh dưỡng phù hợp.</li> </ul>
7	Dinh dưỡng trong điều trị bệnh còi xương.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được nguyên nhân gây còi xương</li> <li>- Nắm được cách chẩn đoán, điều trị và dự phòng</li> <li>- Xây dựng được chế độ ăn giàu Canxi.</li> </ul>
8	Điều trị béo phì trẻ em.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được định nghĩa, nguyên nhân của thừa cân béo phì trẻ em</li> <li>- Chẩn đoán được thừa cân, béo phì ở trẻ.</li> <li>- Nắm được cách điều trị thừa cân béo phì bằng chế độ dinh dưỡng.</li> </ul>
9	Kiểm tra cuối khóa	

**Chuyên đề 5**  
**TIẾT CHẾ CƠ BẢN**  
(Dự kiến từ ngày 25/8 – 28/8/2020)

TT	Bài giảng	Mục tiêu
	Kiểm tra đầu khóa	
1	Tổ chức và quản lý hoạt động dinh dưỡng tiết chế trong bệnh viện.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được nhiệm vụ của Khoa Dinh dưỡng tiết chế.</li> <li>- Nắm được cách thức tổ chức Khoa Dinh dưỡng tiết chế</li> </ul>
2	Giá trị dinh dưỡng và đặc điểm vệ sinh của thực phẩm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được đặc điểm vệ sinh và giá trị dinh dưỡng của thực phẩm, ứng dụng vào lựa chọn thực phẩm để chế biến bữa ăn.</li> </ul>
3	Dịch vụ cung cấp suất ăn công nghiệp và phương pháp giám sát.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được các văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến việc tổ chức, giám sát dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn;</li> <li>- Áp dụng được các quy định hiện hành về an toàn thực phẩm trong tổ chức, quản lý an toàn thực phẩm đối với dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn.</li> </ul>
4	Quy định pháp luật về an toàn vệ sinh thực phẩm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hệ thống hóa các văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến lĩnh vực an toàn vệ sinh thực phẩm;</li> <li>- Hiểu và áp dụng được các quy định hiện hành về an toàn thực phẩm trong lĩnh vực quản lý.</li> </ul>
5	Các phương pháp đánh giá khẩu phần.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được đặc điểm của các phương pháp đánh giá khẩu phần cá thể để chọn được phương pháp phù hợp cho đáp ứng mục tiêu hoạt động dinh dưỡng tiết chế cụ thể.</li> <li>- Đánh giá được khẩu phần cá thể bằng phương pháp gọi nhớ 24h qua.</li> </ul>
6	Nguyên tắc và phương pháp xây dựng thực đơn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được những nguyên tắc cơ bản trong xây dựng khẩu phần để thiết kế thực đơn cho từng nhóm đối tượng.</li> <li>- Diễn giải được từng bước xây dựng khẩu phần theo phương pháp sử dụng đơn vị năng lượng 80 kcal.</li> <li>- Xây dựng được khẩu phần đơn giản, đáp ứng nhu cầu sinh lý của đối tượng bình thường, cân đối các chất sinh năng lượng.</li> </ul>
7	Ứng dụng phần mềm trong xây dựng khẩu phần. Thực hành xây dựng khẩu phần ăn theo lứa tuổi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nắm được các tính năng cơ bản của phần mềm để phân tích khẩu phần;</li> <li>- Ứng dụng được phần mềm để xây dựng khẩu phần.</li> </ul>
8	Kiểm tra cuối khóa	

**PHIẾU ĐĂNG KÝ THAM DỰ KHÓA ĐÀO TẠO LIÊN TỤC  
“DINH DƯỠNG TIẾT CHẾ”**



Họ và tên:.....  
Ngày tháng năm sinh:.....Giới tính:.....  
Chức danh:..... Học vị:.....  
Điện thoại:.....  
Đơn vị công tác:.....  
Địa chỉ nơi công tác:.....

Đăng ký tham dự khóa Đào tạo liên tục, chương trình “Dinh dưỡng tiết chế”

Thời gian:.....

Tôi xin cam kết tuân thủ nội quy và quy định của Trung tâm Kiểm soát bệnh tật Thành phố trong quá trình học tập.

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 2020  
Chữ ký học viên

Bộ phận đăng ký

Thông báo xuất hóa đơn:

- Đơn vị:.....
- Mã số thuế:.....
- Địa chỉ:.....

Bộ phận thu tiền

**Lưu ý thông tin tham dự lớp:**

- Thời gian học: 03 tháng, bắt đầu ngày 28/7/2020
- Nhận tài liệu và ký tên tham dự trong vòng 45 phút đầu mỗi buổi.
- Thông tin lớp học liên hệ: BS. Trang, 037.9309.246 hoặc HS. Tường Vi, 0909.249.410
- Trong quá trình tham dự lớp xin vui lòng tắt chuông điện thoại và chuyển chế độ rung.  
Trân trọng sự tham dự của quý học viên