ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y KHOA PHẠM NGỌC THẠCH
Số: 4119/QĐ-TĐHYKPNT

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

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 08 tháng 11 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành chương trình và tài liệu đào tạo liên tục "Kiến thức và thực hành dinh dưỡng lâm sàng – tiết chế"

HIỆU TRƯỞNG TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y KHOA PHẠM NGỌC THẠCH

Căn cứ Quyết định số 24/QĐ-TTg ngày 07 tháng 01 năm 2008 của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Trường Đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch;

Căn cứ Thông tư số 22/2013/TT-BYT ngày 09 tháng 8 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế về Hướng dẫn việc đào tạo liên tục cho cán bộ y tế;

Căn cứ Thông tư số 26/2020/TT-BYT ngày 28 tháng 12 năm 2020 của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư 22/2013/TT-BYT ngày 09 tháng 8 năm 2013 của Bộ Y tế hướng dẫn việc đào tạo liên tục cho cán bộ Y tế;

Căn cứ Quyết định số 483/QĐ-TĐHYKPNT ngày 14 tháng 01 năm 2022 của Hiệu trưởng Trường Đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch về việc thành lập Hội đồng chuyên môn thẩm định chương trình và tài liệu đào tạo liên tục "Kiến thức và thực hành dinh dưỡng lâm sàng – tiết chế";

Căn cứ Biên bản họp ngày 20 tháng 01 năm 2022 của Hội đồng chuyên môn thẩm định chương trình và tài liệu đào tạo liên tục "Kiến thức và thực hành dinh dưỡng lâm sàng – tiết chế";

Theo đề nghị của Trưởng Trung tâm Đào tạo Nhân lực Y tế.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này là chương trình đào tạo liên tục "Kiến thức và thực hành dinh dưỡng lâm sàng – tiết chế" và tài liệu đào tạo liên tục "Kiến thức và thực hành dinh dưỡng lâm sàng – tiết chế" do Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm thuộc Khoa Y tế Công cộng biên soạn.

Điều 2. Chương trình và tài liệu đã thẩm định được sử dụng để triển khai đào tạo liên tục tại Trường Đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch theo Quy định tại Thông tư 22/2013/TT-BYT ngày 09 tháng 8 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế về Hướng dẫn việc đào tạo liên tục cho cán bộ y tế và Thông tư số 26/2020/TT-BYT ngày 28 tháng 12 năm 2020 của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư 22/2013/TT-BYT ngày 09 tháng 8 năm 2013 của Bộ Y tế hướng dẫn việc đào tạo

liên tục cho cán bộ Y tế.

Điều 3. Quyết định có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 4. Các ông, bà Trưởng phòng chức năng, Trung tâm Đào tạo Nhân lực Y tế và các đơn vị đào tạo liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:
- Như Điều 4;
- Ban Giám hiệu (để biết);
- Lưu: VT, TTĐTNLYT, (DUNG_2).

HIỆU TRƯỞNG

PGS. TS. BS. Nguyễn Thanh Hiệp

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y KHOA PHẠM NGỌC THẠCH

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

Phụ lục
CHƯƠNG TRÌNH ĐÀO TẠO LIÊN TỤC "KIẾN THỨC VÀ THỰC HÀNH DINH DƯỠNG LÂM SÀNG – TIẾT CHẾ"

(Ban hành kèm theo Quyết định số 4119/QĐ-TĐHYKPNT ngày 08 tháng 11 năm 2023 của Trường Đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch)

1. Tên khóa học và giới thiệu chung

Tên khóa học: Kiến thức và thực hành Dinh dưỡng lâm sàng – Tiết chế.

Giới thiệu chung:

- Trang bị cho học viên các kiến thức Dinh dưỡng căn bản và Dinh dưỡng chuyên biệt cho một số các bệnh lý thường gặp tại bệnh viện và cơ sở y tế.

- Trang bị cho học viên các kỹ năng khám, tư vấn, điều trị dinh dưỡng cơ bản phù hợp với yêu cầu công tác tại Khoa Dinh dưỡng – Tiết chế của bệnh viện và cơ sở y tế.

- Đào tạo các cán bộ có năng lực phù hợp cho các Khoa Dinh dưỡng - Tiết chế tại bệnh viện theo tinh thần của Thông tư 18/2020/TT-BYT của Bộ Y tế, ngày 12 tháng 11 năm 2020; Quyết định số 6858/QĐ-BYT ngày 18 tháng 11 năm 2016 của Bộ Y tế ban hành Bộ tiêu chí chất lượng bệnh viện Việt Nam, phiên bản 2.0.

2. Mục tiêu khóa học

2.1. Mục tiêu chung

Đào tạo học viên làm công tác dinh dưỡng trong bệnh viện phù hợp chức trách, nhiệm vụ được giao theo quy định Thông tư 18/2020/TT-BYT ngày 12 tháng 11 năm 2020 của Bộ Y tế,; Quyết định số 6858/QĐ-BYT ngày 18 tháng 11 năm 2016 của Bộ Y tế.

2.2. Mục tiêu cụ thể

Kiến thức:

1. Giải thích được các quy định, quy trình, phác đồ chuyên môn cơ bản dựa trên các kiến thức khoa học trong lĩnh vực dinh dưỡng, tiết chế.

2. Phân tích được các bước cơ bản để thực hiện đề cương nghiên cứu khoa học trong lĩnh vực dinh dưỡng tiết chế và an toàn thực phẩm.

Thực hành:

3. Thực hiện được kỹ năng sàng lọc yếu tố nguy cơ dinh dưỡng, tư vấn chế độ dinh dưỡng cho người bệnh ngoại trú.

4. Thực hiện được kỹ năng khám, chẩn đoán, đánh giá tình trạng dinh dưỡng, phối hợp điều trị và theo dõi tình trạng dinh dưỡng cho bệnh nhân nội trú.

5. Thực hiện được kỹ năng tư vấn, truyền thông về dinh dưỡng cho người bệnh và người nhà người bệnh.

Thái độ:

6. Hiểu biết và thực hiện đúng quy tắc ứng xử của viên chức ngành y tế.

7. Tôn trọng và lắng nghe ý kiến của người bệnh về nhu cầu dinh dưỡng, an toàn thực phẩm nhằm nâng cao sức khỏe.

3. Đối tượng, yêu cầu đầu vào đối với học viên

- Nhân viên y tế có trình độ cao đẳng trở lên thuộc khối ngành sức khỏe (Y, Dược, Điều dưỡng, Y tế công cộng,…).

- Nhân viên đang làm việc tại khoa Dinh dưỡng tại các cơ sở y tế có trình độ cao đẳng trở lên thuộc khối ngành thực phẩm, chế biến thực phẩm (bắt buộc có giấy giới thiệu của đơn vị công tác để đáp ứng tiểu mục 15, 16 tiêu chí C7.1 theo Quyết định số 6858/QĐ-BYT).

4. Chương trình giảng dạy

4.1. Chương trình khung: 430 tiết

TÊN MÔN HỌC	Tổng số Tín chỉ	Phân bố Tín chỉ		
		LT	TH	Tự học
Môn học 1: Dinh dưỡng – Tiết chế cơ bản	2	2	0	60 tiết
Môn học 2: Đại cương về dinh dưỡng điều trị	1	1	0	30 tiết
Môn học 3: Dinh dưỡng điều trị cho người trưởng thành cơ bản	2	2	0	60 tiết
Môn học 4: Dinh dưỡng điều trị nhi khoa cơ bản	1	1	0	30 tiết
Môn học 5: Dinh dưỡng – Tiết chế nâng cao	2	2	0	60 tiết
Môn học 6: Dinh dưỡng điều trị cho người trưởng thành nâng cao	2	2	0	60 tiết
Môn học 7: Dinh dưỡng điều trị nhi khoa nâng cao	2	2	0	60 tiết
Thực hành cơ sở	2	0	2	30 tiết
Thực hành lâm sàng cơ bản	4 tuần			
Thực hành lâm sàng nâng cao	4 tuần			
Tiểu luận tổng quan	40 tiết			

4.2. Chương trình chi tiết

PHẦN LÝ THUYẾT

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
MÔN HỌC 1 (2 tín chỉ): DINH DƯỠNG – TIẾT CHẾ CƠ BẢN			
1	Đại cương về dinh dưỡng - Vai trò và nhu cầu của các chất dinh dưỡng cơ bản	08	- Trình bày được khái niệm về Dinh Dưỡng Học và các bộ phận cấu thành hoặc yếu tố liên quan của hoạt động dinh dưỡng. - Trình bày được sơ đồ chuỗi thực phẩm trong tự nhiên và đặc điểm của nó. - Phân tích được cách phân loại các chất dinh dưỡng cơ bản và đặc điểm của từng nhóm chất.
2	Sinh lý tiêu hóa thức ăn và hấp thu dưỡng chất	08	- Trình bày được giải phẫu và sinh lý hệ tiêu hóa - Hệ thống hoá được các chu trình tiêu hóa hấp thu các chất dinh dưỡng (ở tế bào niêm mạc ruột).
3	Chuyển hóa năng lượng và dinh dưỡng tế bào	08	- Trình bày khái niệm về năng lượng và nguyên tắc chuyển hóa năng lượng. - Liệt kê được các đơn vị đo năng lượng và cách chuyển đổi đơn vị đo năng lượng. - Trình bày tất cả các chu trình chuyển hóa năng lượng từ chất dinh dưỡng. - Giải thích được cách dự trữ năng lượng trong cơ thể và chu trình tái tạo năng lượng khi cơ thể đói.
4	Vai trò của dinh dưỡng tiết chế - Hoạt động của bộ phận tiết chế trong bệnh viện	06	- Trình bày được nguyên tắc hoạt động của khoa dinh dưỡng trong bệnh viện. - Phân tích được hoạt động chuyên môn và nhiệm vụ khoa dinh dưỡng trong bệnh viện
TỔNG CỘNG		**30**	

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
MÔN HỌC 2 (1 tín chỉ): ĐẠI CƯƠNG VỀ DINH DƯỠNG ĐIỀU TRỊ			
5	Mối liên quan giữa dinh dưỡng và bệnh tật – Đặc điểm dinh dưỡng cho bệnh nhân trong bệnh viện.	04	- Tổng hợp được các bệnh lý liên quan đến thiếu dinh dưỡng và thừa dinh dưỡng thường gặp - Giải thích được vai trò của nuôi dưỡng trong bệnh viện.
6	Các hoạt động của khoa dinh dưỡng trong bệnh viện	02	- Trình bày được các hoạt động chuyên môn của khoa dinh dưỡng trong bệnh viện. - Phân tích được các điều kiện đảm bảo công tác dinh dưỡng trong bệnh viện. - Trình bày được trách nhiệm thực hiện của các bộ phận có liên quan đến hoạt động dinh dưỡng trong bệnh viện.
7	Tiết chế trong bệnh viện	02	- Trình bày được những nội dung cơ bản về mã chế độ ăn trong bệnh viện theo QĐ 2897/BYT - Giải thích các nguyên tắc chế độ ăn trong bệnh viện cho người lớn - Giải thích các nguyên tắc chế độ ăn trong bệnh viện cho trẻ em
8	Nuôi dưỡng qua đường tiêu hóa	04	- Trình bày được chỉ định và chống chỉ định của phương pháp nuôi ăn qua đường tiêu hóa trong bệnh viện. - Giải thích được kỹ thuật cơ bản của phương pháp nuôi ăn qua đường tiêu hóa. - Ứng dụng kiến thực trong việc lựa chọn các chế phẩm dinh dưỡng qua sonde thích hợp. - Liệt kê được các biến chứng thường gặp trong nuôi ăn qua đường tiêu hoá - Trình bày được cách theo dõi của phương pháp nuôi ăn qua đường tiêu hóa.

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
9	Nuôi dưỡng qua đường tĩnh mạch	04	- Trình bày được chỉ định và chống chỉ định của các phương pháp nuôi dưỡng qua đường tĩnh mạch trong bệnh viện. - Trình bày được kỹ thuật cơ bản của các phương pháp nuôi dưỡng qua đường tĩnh mạch. - Ứng dụng được kiến thức trong việc lựa chọn chế phẩm nuôi dưỡng qua đường tĩnh mạch. - Liệt kê được các biến chứng thường gặp khi nuôi dưỡng qua đường tĩnh mạch - Trình bày được cách theo dõi bệnh nhân khi nuôi dưỡng qua đường tĩnh mạch.
TỔNG CỘNG		**16**	
MÔN HỌC 3 (2 tín chỉ): DINH DƯỠNG ĐIỀU TRỊ CHO NGƯỜI TRƯỞNG THÀNH CƠ BẢN			
10	Hội chứng chuyển hóa (HCCH)	06	- Trình bày được dịch tễ học của hội chứng chuyển hóa trên thế giới và tại Việt Nam. - Phân tích được hậu quả của hội chứng chuyển hóa đối với sức khỏe. - Trình bày được chẩn đoán hội chứng chuyển hóa theo NCEP-ATP III. - Giải thích được được các nguyên tắc dinh dưỡng trong HCCH.
11	Dinh dưỡng trong bệnh đái tháo đường (ĐTĐ)	06	- Giải thích được mục tiêu và nguyên tắc dinh dưỡng điều trị tiểu đường. - Giải thích được ý nghĩa của chỉ số đường huyết của thực phẩm và ứng dụng được trong lựa chọn thực phẩm cho người bệnh tiểu đường. - Ứng dụng được các nguyên tắc dinh dưỡng để phòng ngừa ĐTĐ type 2 trong cộng đồng.
12	Dinh dưỡng trong suy tim	04	- Liệt kê và phân tích được các yếu tố sinh lý bệnh có liên quan đến dinh dưỡng trong suy tim. - Giải thích được mục tiêu và nguyên tắc của dinh dưỡng điều trị trong suy tim. - Trình bày được nhu cầu của các chất dinh dưỡng trong bệnh suy tim.

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
13	Dinh dưỡng trong bệnh tăng huyết áp (THA)	04	- Giải thích được các yếu tố liên quan đến THA và các cơ chế liên quan đến dinh dưỡng. - Phân tích được các nguyên tắc dinh dưỡng trong chế độ ăn cho người THA. - Trình bày được các khuyến cáo dinh dưỡng trong phòng ngừa THA.
14	Nguyên tắc dinh dưỡng điều trị trong bệnh lý thận	04	- Liệt kê được các đặc điểm về sinh hóa và chuyển hóa trong bệnh lý thận. - Xác định vai trò của dinh dưỡng trong điều trị bệnh lý thận. - Trình bày được các vấn đề dinh dưỡng thường gặp ở bệnh nhân suy thận. - Giải thích được các nguyên tắc dinh dưỡng trong điều trị bệnh lý thận và đưa ra được yêu cầu về các chất dinh dưỡng cơ bản trong chế độ ăn cho bệnh nhân suy thận. - Tư vấn được chế độ dinh dưỡng cho bệnh nhân suy thận ngoại trú
15	Dinh dưỡng trong thai kỳ	06	- Xác định được sự thay đổi sinh lý và chuyển hóa của cơ thể trong thai kỳ. - Trình bày được nhu cầu năng lượng và các dinh dưỡng trong các giai đoạn của thai kỳ bình thường. - Ứng dụng được nguyên tắc dinh dưỡng đẻ điều chỉnh một số rối loạn chuyển hóa trong thai kỳ (chất đường, chất đạm và muối)
TỔNG CỘNG		**30**	

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
MÔN HỌC 4 (1 tín chỉ): DINH DƯỠNG ĐIỀU TRỊ NHI KHOA CƠ BẢN			
16	Sữa mẹ và nuôi trẻ khi không có sữa mẹ	04	- Phân tích ưu điểm về giá trị dinh dưỡng của sữa mẹ. - Phân tích được các đặc tính khác nhau về sữa non, sữa chuyển tiếp và sữa vĩnh viễn. - Trình bày được cách bảo vệ nguồn sữa mẹ và xử lý các trở ngại khi cho trẻ bú mẹ. - Trình bày được nguyên nhân trẻ không được bú mẹ. - Nêu được các loại sữa để nuôi trẻ khi không có sữa mẹ. - Nêu được cách pha chế sữa và các trở ngại khi nuôi trẻ bằng sữa khác sữa mẹ.
17	Ăn dặm và 10 nguyên tắc nuôi dưỡng trẻ ăn dặm	04	- Phân tích được các nguyên tắc khi cho trẻ ăn dặm. - Phân tích được vai trò của quá trình nuôi dưỡng trẻ ăn dặm. - Giải thích được các đặc điểm về chế độ ăn dặm theo lứa tuổi.
18	Suy dinh dưỡng trẻ em (SDD)	04	- Trình bày được định nghĩa, phân loại, cách chẩn đoán bệnh suy dinh dưỡng trẻ em - Phân tích được các dấu hiệu của suy dinh dưỡng nặng cần được điều trị tại bệnh viện. - Nêu được các giai đoạn điều trị cho trẻ SDD. - Trình bày được các bước điều trị cho trẻ SDD.
19	Dinh dưỡng và thừa cân – béo phì ở trẻ nhỏ	04	- Nêu được định nghĩa, nguyên nhân, yếu tố thuận lợi và hậu quả của thừa cân – béo phì với cá thể và cộng đồng. - Trình bày được các triệu chứng lâm sàng, cận lâm sàng và cơ sở sinh lý bệnh của các triệu chứng này. - Nêu được tiêu chuẩn chẩn đoán, tiêu chuẩn phân loại và chỉ tiêu phân độ của thừa cân – béo phì - Ứng dụng được nguyên tắc chương trình điều trị thừa cân – béo phì và cách phòng ngừa SDD trong cộng đồng
TỔNG CỘNG		**16**	

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
MÔN HỌC 5 (2 tín chỉ): DINH DƯỠNG TIẾT CHẾ NÂNG CAO			
20	Giá trị dinh dưỡng của thực phẩm	04	- Trình bày được khái niệm về giá trị dinh dưỡng của thực phẩm và nêu được các yếu tố ảnh hưởng đến giá trị dinh dưỡng của thực phẩm. - Nêu được các khái niệm về giá trị sinh học, các chất hỗ tương trong hấp thu dưỡng chất và thực phẩm cung cấp năng lượng rỗng. - Phân loại được nhóm thực phẩm theo giá trị dinh dưỡng của thực phẩm. - Trình bày các yếu tố liên quan đến chế biến và bảo quản có thể làm thay đổi giá trị dinh dưỡng của thực phẩm.
21	Giá trị dinh dưỡng của nhóm chất dinh dưỡng đa lượng sinh năng lượng	04	- Nêu được khái niệm về chất dinh dưỡng đa lượng sinh năng lượng. - Phân tích được cấu trúc, phân loại, vai trò, nhu cầu, đặc tính của các chất dinh dưỡng đa lượng sinh năng lượng.
22	Giá trị dinh dưỡng của nhóm chất dinh dưỡng đa lượng không sinh năng lượng	04	- Nêu được khái niệm về chất dinh dưỡng đa lượng không sinh năng lượng. - Phân tích được cấu trúc, phân loại, vai trò, nhu cầu, đặc tính của các chất dinh dưỡng đa lượng không sinh năng lượng.
23	Giá trị dinh dưỡng của vitamin và nhóm chất khoáng vi lượng	04	- Nêu được khái niệm và cách phân loại về vitamin. - Trình bày được vai trò, nhu cầu hàng ngày và nguồn cung cấp các vitamin với sự sống. - Phân tích được các các đặc điểm liên quan đến sự phát sinh bệnh lý của các vitamin. - Trình bày được vai trò của các chất khoáng vi lượng. - Trình bày được nhu cầu hàng ngày và nguồn cung cấp các chất khoáng vi lượng. - Phân tích được các các đặc điểm liên quan đến sự phát sinh bệnh lý của các vi khoáng. - Giải thích được các biện pháp phòng chống thiếu hụt vi chất dinh dưỡng trong cộng đồng và nêu ưu nhược điểm của từng phương pháp.

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
24	Nguyên tắc xây dựng thực đơn cơ bản	04	- Trình bày được các bước thiết lập khẩu phần ăn. - Thiết lập được thực đơn cơ bản cho một người bình thường. - Thiết lập được thực đơn nhanh cho người bình thường.
25	Nguyên tắc xây dựng thực đơn nhanh	08	
26	Một số chế độ ăn thường gặp trong bệnh viện	04	- Phân tích được nguyên tắc của các chế độ ăn trong bệnh viện: ○ Chế độ ăn bình thường ○ Giảm lipid ○ Giảm muối ○ Giảm bột ○ Giảm đạm, tăng đạm ○ Giảm xơ, tăng xơ ○ Giảm nước ○ Giảm khoáng
TỔNG CỘNG		**32**	
MÔN HỌC 6 (2 tín chỉ): DINH DƯỠNG ĐIỀU TRỊ CHO NGƯỜI TRƯỞNG THÀNH NÂNG CAO			
27	Xu hướng thay đổi mô hình bệnh tật trong giai đoạn mới và đại cương về các bệnh mãn tính không lây	04	- Phân tích được sự thay đổi mô hình bệnh tật theo sự thay đổi kinh tế xã hội. - Trình bày được các đặc điểm của bệnh mãn tính không lây và các yếu tố nguy cơ của bệnh. - Xác định được các thực phẩm liên quan đến các bệnh lý này.
28	Dinh dưỡng trong bệnh gout	04	- Phân tích được cơ chế bệnh sinh và các rối loạn chuyển hóa trong bệnh Gout. - Phân nhóm được các thực phẩm theo hàm lượng Purine và tất cả các nhóm thực phẩm có liên quan đến bệnh Gout. - Giải thích được nguyên tắc dinh dưỡng trong bệnh Gout.

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
29	Dinh dưỡng trong bệnh gan mật tụy	04	- Trình bày được các chức năng của hệ gan mật đối với cơ thể và các đặc điểm chính về hoạt động của hệ gan mật tụy. - Liệt kê được các nhóm bệnh lý gan mật tụy thường gặp. - Xác định được ảnh hưởng của bệnh lý gan mật tụy đến hoạt động dinh dưỡng của cơ thể và ảnh hưởng của dinh dưỡng không phù hợp trên bệnh lý gan mật. - Giải thích được nguyên tắc dinh dưỡng trong bệnh lý gan mật tụy.
30	Dinh dưỡng trong bệnh lý đường tiêu hóa	04	- Nêu được các đặc điểm và vai trò của hệ vi khuẩn chí đường ruột. - Trình bày được các mục tiêu và nguyên tắc dinh dưỡng trong bệnh lý dạ dày – tá tràng. - Phân tích được các đặc điểm sinh lý bệnh và nguyên tắc dinh dưỡng trong hội chứng ruột ngắn. - Trình bày các nguyên tắc dinh dưỡng trong hội chứng ruột kích thích.
31	Nguyên tắc dinh dưỡng trong ngoại khoa	04	- Phân tích được nguyên tắc chuẩn bị dinh dưỡng cho bệnh nhân trước mổ. - Phân tích được nguyên tắc dinh dưỡng cho bệnh nhân hậu phẫu đường tiêu hóa và hậu phẫu ngoài đường tiêu hóa.
32	Dinh dưỡng trong bệnh lý ung thư	08	- Trình bày được cơ chế hình thành tế bào ung thư, các vấn đề sinh lý bệnh của ung thư - Trình bày được cách thực hiện đánh giá dinh dưỡng cho bệnh nhân ung thư - Giải thích được các nguyên tắc dinh dưỡng trong thiết lập thực đơn cho bệnh nhân ung thư trước, trong và sau trị liệu. - Trình bày được cách phòng ngừa bệnh ung thư bằng dinh dưỡng hợp lý.
TỔNG CỘNG		**28**	

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
MÔN HỌC 7 (2 tín chỉ): DINH DƯỠNG ĐIỀU TRỊ NHI KHOA NÂNG CAO			
33	Khẩu phần ăn theo vòng đời	08	- Trình bày và phân tích được các nguyên tắc khi cho trẻ ăn dặm. - Phân tích được các đặc điểm phát triển và mục tiêu dinh dưỡng cho từng giai đoạn phát triển của trẻ theo vòng đời. - Giải thích được khẩu phần ăn phù hợp theo vòng đời.
34	Các bệnh thiếu vitamin và khoáng chất	08	- Nêu được các dấu hiệu lâm sàng, cận lâm sàng và các chỉ tiêu chẩn đoán các bệnh thiếu vitamin và khoáng chất thường gặp. - Liệt kê được các thực phẩm cung cấp các vitamin và khoáng chất thường gặp. - Trình bày được phác đồ điều trị các bệnh lý thiếu vitamin và khoáng chất thường gặp.
35	Dị ứng thức ăn	04	- Phân biệt được dị ứng thức ăn và bất dung nạp thức ăn - Trình bày được cơ chế sinh lý bệnh của dị ứng thức ăn - Chẩn đoán được dị ứng thức ăn từ các biểu hiện lâm sàng và xét nghiệm cận lâm sàng - Điều trị được các thể dị ứng thức ăn cấp - Tư vấn được cho người bệnh về các biện pháp phòng ngừa và xử trí cấp cứu dị ứng thức ăn cấp
36	Biếng ăn ở trẻ em	04	- Trình bày được các tiêu chuẩn biếng ăn thường dùng. - Phân tích được sinh lý và sinh lý bệnh trong biếng ăn ở trẻ em. - Phân tích được cách phân độ biếng ăn ở trẻ em. - Trình bày được các loại thuốc điều trị biếng ăn thường dùng ở trẻ em - Trình bày được các loại thuốc không được sử dụng trong điều trị biếng ăn ở trẻ em.
37	Chế độ ăn cho bệnh nhi tiêu chảy	04	- Phân tích được sinh lý bệnh và các nguyên nhân gây tiêu chảy cấp và mãn. - Giải thích được nguyên tắc điều trị và ra y lệnh về chế độ ăn.
TỔNG CỘNG		**28**	
THI LÝ THUYẾT			

PHẦN THỰC HÀNH CƠ SỞ

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
1	Thu thập dữ liệu nhân trắc để đánh giá TTDD	04	- Giao tiếp được với người được đo - Sử dụng đúng các dụng cụ cân đo và thước dây theo bảng kiểm - Lấy được đúng các số đo nhân trắc cân nặng, chiều dài/ chiều cao, số đo các vòng của người bình thường (trẻ em và người trưởng thành).
2	Đánh giá TTDD ở người trưởng thành	04	- Nhận định được đúng tình trạng dinh dưỡng của trẻ em qua các số đo nhân trắc. - Nhận định được đúng tình trạng dinh dưỡng của người trưởng thành qua các số đo nhân trắc. - Nhận định được đúng tình trạng dinh dưỡng của cộng đồng qua các số đo nhân trắc. - Thực hiện được phương pháp đánh giá khẩu phần ăn 24 giờ.
3	Đánh giá TTDD ở người trẻ em	04	
4	Tính nhu cầu năng lượng khẩu phần hàng ngày	06	- Tính được nhu cầu năng lượng tiêu hao hàng ngày của người bình thường (trẻ em và người trưởng thành). - Tính được nhu cầu năng lượng tiêu hao khi có tình trạng bệnh lý của trẻ em và người trưởng thành.
5	Tính dịch truyền tĩnh mạch cho bệnh nhân không có rối loạn chuyển hóa đặc biệt	08	- Tính được dịch truyền tĩnh mạch cho các case lâm sàng không có hội chứng chuyển hóa - Ra được y lệnh truyền tĩnh mạch cho các case lâm sàng
6	Tư vấn dinh dưỡng cho bệnh nhân trong bệnh viện	04	- Xác định được các chỉ điểm dinh dưỡng của các bệnh nhân cần được tư vấn dinh dưỡng. - Lập kế hoạch quy trình tư vấn nhóm và tư vấn cá thể cho bệnh nhân và thân nhân bệnh nhân. - Thực hiện được cuộc tư vấn bệnh nhân trong bệnh viện và trước khi xuất viện.
TỔNG CỘNG		**30**	

THỰC HÀNH LÂM SÀNG CƠ BẢN

Lý thuyết lâm sàng:

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
1	Quy trình sàng lọc và đánh giá dinh dưỡng bệnh nhân trong bệnh viện	04	- Trình bày được quy trình sàng lọc đánh giá dinh dưỡng cho bệnh nhân ngoại trú và nội trú
2	Bệnh án dinh dưỡng	04	- Trình bày được những nội dung cơ bản của bệnh án dinh dưỡng và những đặc điểm cần lưu ý. - Thực hiện được bệnh án dinh dưỡng. - Thực hiện được kế hoạch chăm sóc và tư vấn dinh dưỡng.
3	Các công cụ đánh giá tình trạng dinh dưỡng ở người trưởng thành	02	- Phân tích ưu khuyết điểm một số công cụ đánh giá tình trạng dinh dưỡng cho người trưởng thành tại bệnh viện - Thực hiện đánh giá TTDD cho người trưởng thành bằng công cụ phù hợp
4	Các công cụ đánh giá tình trạng dinh dưỡng ở trẻ em	02	- Phân tích ưu khuyết điểm một số công cụ đánh giá tình trạng dinh dưỡng cho người trẻ em tại bệnh viện - Thực hiện đánh giá TTDD cho trẻ em bằng công cụ phù hợp
5	Chế biến một số chế độ dinh dưỡng trong bệnh viện	04	-Chế biến chế độ dinh dưỡng cho trẻ em -Chế biến chế độ dinh dưỡng cho người bệnh rối loạn nuốt, nuôi ăn qua ống thông
TỔNG CỘNG		16	

Thực hành lâm sàng:

STT	NỘI DUNG	THỜI LƯỢNG	BỆNH VIỆN	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
1	THLS cơ bản Nhi khoa	1 tuần (40 tiết)	**Nhi Đồng 2**	Thực hiện các chỉ tiêu lâm sàng theo sổ tay thực hành
2	THLS cơ bản Người lớn (I)	1 tuần (40 tiết)	**Bình Dân**	Thực hiện các chỉ tiêu lâm sàng theo sổ tay thực hành
4	THLS cơ bản Người lớn (II)	1 tuần (40 tiết)	**An Bình**	Thực hiện các chỉ tiêu lâm sàng theo sổ tay thực hành
TỔNG CỘNG		**6 tuần**		

THỰC HÀNH LÂM SÀNG NÂNG CAO

Lý thuyết lâm sàng:

STT	TÊN BÀI	SỐ TIẾT	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
1	Hội chứng nuôi ăn lại – Nuôi ăn qua ống thông	04	- Phân tích được biến chứng của Hội chứng nuôi ăn lại và nguyên tắc phòng ngừa hội chứng nuôi ăn lại. - Trình bày được chỉ định, chống chỉ định và theo dõi bệnh nhân nuôi ăn qua ống thông
2	Xây dựng thực đơn bằng phần mềm	04	- Thực hiện được các nguyên tắc thực đơn dinh dưỡng bằng phần mềm chuyên dụng.
3	Sữa đặc trị trong nhi khoa	04	-Trình bày tiêu chuẩn phân loại, ưu điểm và khuyết điểm của một số loại sữa đặc trị thường gặp trong nhi khoa
4	Suy thận mạn	04	- Trình bày một số nguyên tắc dinh dưỡng trong bệnh lý suy thận mạn.
TỔNG CỘNG		16	

Thực hành lâm sàng:

STT	NỘI DUNG	THỜI LƯỢNG	BỆNH VIỆN	MỤC TIÊU BÀI GIẢNG
1	THLS nâng cao Nhi khoa	1 tuần (40 tiết)	**Nhi Đồng 1**	Thực hiện các chỉ tiêu lâm sàng theo sổ tay thực hành
2	THLS nâng cao Người lớn (I)	1 tuần (40 tiết)	**Thống Nhất**	Thực hiện các chỉ tiêu lâm sàng theo sổ tay thực hành
4	THLS nâng cao Người lớn (II)	1 tuần (40 tiết)	**Thống Nhất**	Thực hiện các chỉ tiêu lâm sàng theo sổ tay thực hành
TỔNG CỘNG		**80**		

THI BỆNH ÁN: Thi vấn đáp lâm sàng

TIỂU LUẬN TỔNG QUAN: 40 TIẾT

Thực hiện một tiểu luận tổng quan theo nhóm dưới sự hướng dẫn của giảng viên về một chủ đề cho trước.

Yêu cầu:

- Về nội dung: gồm các phần: Đặt vấn đề, Mục tiêu, Tổng quan y văn, Kết luận, Kiến nghị, Tài liệu tham khảo.
- Về hình thức: Theo quy định và các yêu cầu trong bảng kiểm.
- Về lượng giá: Theo checklist chấm tiểu luận.

5. Tài liệu giảng dạy chính thức và tài liệu tham khảo

5.1. Tài liệu giảng dạy chính thức:

- **Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm,** trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Giáo trình đào tạo Kiến thức và thực hành Dinh dưỡng lâm sàng – Tiết chế học phần cơ bản* (lưu hành nội bộ)

- **Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm,** trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Giáo trình đào tạo Kiến thức và thực hành Dinh dưỡng lâm sàng – Tiết chế phần nâng cao* (lưu hành nội bộ)

- **Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm,** trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Giáo trình đào tạo Kiến thức và thực hành Dinh dưỡng lâm sàng – Tiết chế học phần Thực hành cơ sở* (lưu hành nội bộ)

- **Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm,** trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Giáo trình đào tạo Kiến thức và thực hành Dinh dưỡng lâm sàng – Tiết chế - Sổ tay thực hành lâm sàng* (lưu hành nội bộ)

5.2. Tài liệu tham khảo chính thức:

[1] Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm, trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Dinh dưỡng học*. NXB Y học, TP.HCM.

[2] Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm, trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Thực hành Dinh dưỡng cơ sở.* NXB Y học, TP.HCM.

[3] Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm, trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Dinh dưỡng lâm sàng*. NXB Y học, TP.HCM.

[4] Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm, trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Dinh dưỡng cộng đồng*. NXB Y học, TP.HCM.

[5] Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm, trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Hướng dẫn xây dựng thực đơn nhanh theo đơn vị chuyển đổi thực phẩm.* NXB Y học, TP.HCM.

[6] Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm, trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Tiết chế.* NXB Y học, TP.HCM.

[7] Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm, trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *Dinh dưỡng trong điều trị ung thư*. NXB Y học, TP.HCM.

[8] Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm, trường ĐHYK Phạm Ngọc Thạch (2020). *An toàn thực phẩm.* NXB Y học, TP.HCM.

5.3. Tài liệu tham khảo

[9] Bộ Y tế, Viện Dinh dưỡng (2016). *Nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam.* NXB Y học, HN.

[10] Bộ Y tế (2015). *Hướng dẫn điều trị dinh dưỡng lâm sàng*. NXB Y học, HN.

[11] Bộ Y tế, Viện Dinh dưỡng (2019). *Dinh dưỡng lâm sàng*. NXB Y học, HN.

[12] Rolfes S.R, Pinna K., Whitney E.N (2018). *Understanding normal and clinical nutrition*, 11th edition. Cengage Learning.

6. Phương pháp dạy - học

- Phương pháp dạy lý thuyết: thuyết trình, thảo luận, nêu vấn đề, giải quyết vấn đề.

- Thực hành tại cơ sở phòng thực hành: quan sát, phân tích, thực hành.

- Thực hành lâm sàng tại bệnh viện: bệnh án dinh dưỡng, chỉ tiêu lâm sàng.

- Tiểu luận tổng quan: nghiên cứu, phân tích, tổng hợp.

7. Tiêu chuẩn giảng viên và trợ giảng:

- Giảng dạy lý thuyết và hướng dẫn tiểu luận tổng quan: Giảng viên tốt nghiệp trình độ thạc sĩ trở lên chuyên ngành dinh dưỡng, có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm/sư phạm y học và có kinh nghiệm chuyên môn tối thiểu 24 tháng liên tục tính đến thời điểm giảng dạy.

- Giảng dạy thực hành lâm sàng: Giảng viên tốt nghiệp trình độ chuyên khoa cấp I hoặc thạc sĩ trở lên chuyên ngành dinh dưỡng/nội khoa/nhi khoa, có chứng chỉ hành nghề, có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm/sư phạm y học và có kinh nghiệm chuyên môn tối thiểu 24 tháng liên tục tính đến thời điểm giảng dạy.

- Giảng dạy thực hành cơ sở và trợ giảng: Giảng viên tốt nghiệp trình độ đại học bác sĩ đa khoa, có chứng chỉ đào tạo về dinh dưỡng lâm sàng, có chứng chỉ nghiệp vụ sư phạm/sư phạm y học và có kinh nghiệm chuyên môn tối thiểu 12 tháng liên tục tính đến thời điểm giảng dạy.

8. Thiết bị và học liệu cho khóa học

- Giảng đường tiêu chuẩn; tài khoản MS-Team.

- Phòng thực hành cơ sở được trang bị đầy đủ các mô hình, dụng cụ phù hợp.

- Thực hành lâm sàng: khoa Dinh dưỡng - Tiết chế các bệnh viện nhi và người lớn tại TP.HCM có liên kết giảng dạy với trường đủ tiêu chuẩn là cơ sở thực hành đào tạo khối ngành sức khỏe.

9. Hướng dẫn thực hiện chương trình

- Đơn vị chủ trì: Bộ môn Dinh dưỡng – An toàn thực phẩm, Trường Đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch.

- Kinh phí thực hiện: Theo Quy định Tổ chức Đào tạo liên tục, Trường Đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch.

- Tuyển sinh: xét tuyển theo học viên đủ tiêu chuẩn theo yêu cầu tuyển sinh, chậm nhất 1 tháng trước ngày khai giảng.

- Địa điểm: giảng đường, phòng thực hành dinh dưỡng Trường Đại học Y khoa Phạm Ngọc Thạch và các bệnh viện thực hành lâm sàng.

- Hình thức học: học tập trung tại giảng đường hoặc học trực tuyến bằng MS-Team tùy vào tình hình cụ thể.

- Đánh giá: học viên được tham gia thi khi có đủ các điều kiện dự thi; thi lý thuyết tập trung tại giảng đường hoặc trực tuyến; thi bệnh án dinh dưỡng theo hình thức vấn đáp; tiểu luận tổng quan thực hiện theo checklist.

11. Chỉ tiêu tay nghề (kỹ năng cần đạt sau khóa học)

STT	Tên kỹ năng	Số lần tối thiểu 1 học viên		
		Tại phòng TH	Tại Bệnh viện	
			Kiến tập/Phụ	Tự làm
1	Thu thập số đo nhân trắc trẻ em và người lớn	4	4	8
1	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng trẻ em bằng các chỉ số nhân trắc CN/T, CC/T, CN/CC hoặc BMI/tuổi	4	4	8
2	Thực hiện sàng lọc nguy cơ SDD cho trẻ em bằng công cụ SGA	4	4	8
3	Thực hiện hội chẩn Dinh dưỡng tại khoa phòng (trẻ em)	4	4	8
4	Thực hiện tư vấn dinh dưỡng cá thể hoặc nhóm (trẻ em)	4	4	8
5	Thực hiện theo dõi và tái đánh giá TTDD của một bệnh nhân (trẻ em)	4	4	8
6	Thực hiện bệnh án dinh dưỡng trẻ em	2	2	2
7	Thực hiện sàng lọc dinh dưỡng cho bệnh nhân bằng công cụ NRS	4	4	8
8	Thực hiện đánh giá tình trạng dinh dưỡng bệnh nhân bằng công cụ SGA	4	4	8
9	Thực hiện hội chẩn dinh dưỡng tại bệnh viện (người lớn)	4	4	8
10	Thực hiện tư vấn dinh dưỡng cá thể hoặc nhóm (người lớn)	4	4	8
11	Thực hiện theo dõi và tái đánh giá TTDD của một bệnh nhân (người lớn)	4	4	8
12	Thực hiện bệnh án dinh dưỡng người lớn	2	2	2

./.

11. Chỉ tiêu tay nghề (kỹ năng cần đạt sau khóa học)

STT	Tên kỹ năng	Số lần tối thiểu 1 học viên		
		Tại phòng TH	Tại Bệnh viện	
			Kiến tập/Phụ	Tự làm
1	Thu thập số đo nhân trắc trẻ em và người lớn	4	4	8
1	Đánh giá tình trạng dinh dưỡng trẻ em bằng các chỉ số nhân trắc CN/T, CC/T, CN/CC hoặc BMI/tuổi	4	4	8
2	Thực hiện sàng lọc nguy cơ SDD cho trẻ em bằng công cụ SGA	4	4	8
3	Thực hiện hội chẩn Dinh dưỡng tại khoa phòng (trẻ em)	4	4	8
4	Thực hiện tư vấn dinh dưỡng cá thể hoặc nhóm (trẻ em)	4	4	8
5	Thực hiện theo dõi và tái đánh giá TTDD của một bệnh nhân (trẻ em)	4	4	8
6	Thực hiện bệnh án dinh dưỡng trẻ em	2	2	2
7	Thực hiện sàng lọc dinh dưỡng cho bệnh nhân bằng công cụ NRS	4	4	8
8	Thực hiện đánh giá tình trạng dinh dưỡng bệnh nhân bằng công cụ SGA	4	4	8
9	Thực hiện hội chẩn dinh dưỡng tại bệnh viện (người lớn)	4	4	8
10	Thực hiện tư vấn dinh dưỡng cá thể hoặc nhóm (người lớn)	4	4	8
11	Thực hiện theo dõi và tái đánh giá TTDD của một bệnh nhân (người lớn)	4	4	8
12	Thực hiện bệnh án dinh dưỡng người lớn	2	2	2

./.