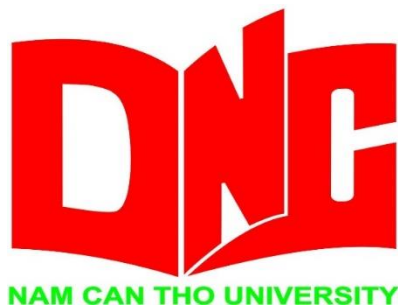


TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ



CHÂU NGỌC HÂN

**THIẾT LẬP KHẨU PHẦN ĂN CHO BỆNH ĐÁI
THÁO ĐƯỜNG TẠI BỆNH VIỆN ĐA KHOA
KHU VỰC CÙ LAO MINH TỈNH BẾN TRE**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM

Mã số ngành: 7540101

Tháng 6 năm 2021

TRƯỜNG ĐẠI HỌC NAM CẦN THƠ
KHOA KỸ THUẬT - CÔNG NGHỆ



CHÂU NGỌC HÂN
178123

**THIẾT LẬP KHẨU PHẦN ĂN CHO BỆNH ĐÁI
THÁO ĐƯỜNG TẠI BỆNH VIỆN ĐA KHOA
KHU VỰC CÙ LAO MINH TỈNH BẾN TRE**

BÁO CÁO THỰC TẬP TỐT NGHIỆP ĐẠI HỌC
NGÀNH CÔNG NGHỆ THỰC PHẨM
Mã số ngành: 7540101

CÁN BỘ HƯỚNG DẪN
THS. NGUYỄN NGỌC QUỲNH NHƯ

Tháng 6 năm 2021

LỜI CẢM ƠN

Quá trình thực tập là sự tổng hợp giữa kiến thức em học tập tại trường và thực tiễn cuộc sống giúp em trao dồi thêm nhiều kiến thức hơn về chuyên ngành học của mình. Trong sáu tuần thực tập, giúp em mở rộng tầm nhìn hơn và tiếp thu nhiều kiến thức thực tế. Em nhận thấy, việc cọ sát thực tế rất là quan trọng – nó giúp sinh viên xây dựng nền tảng lý thuyết được học tập ở trường vững chắc hơn. Trong quá trình thực tập, từ lúc đầu em còn ngỡ ngàng thiếu kinh nghiệm, gặp không ít khó khăn nhưng với sự giúp đỡ tận tình của quý thầy cô khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ trường Đại học Nam Cần Thơ và sự nhiệt tình của các cô chú, anh chị trong bệnh viện Đa khoa Khu vực Cù Lao Minh tỉnh Bến Tre đã giúp em có những kinh nghiệm quý báu để hoàn thành tốt kì thực tập cũng như viết lên bài báo cáo tốt nghiệp này. Em xin chân thành cảm ơn.

Lời cảm ơn đầu tiên em xin gửi đến Ban lãnh đạo cùng với các phòng ban, các cô chú, anh chị trong khoa Dinh Dưỡng – Tiết Chế và trong Bệnh viện Đa khoa Khu vực Cù Lao Minh – đơn vị đã tiếp nhận và nhiệt tình tạo mọi điều kiện thuận lợi cho em tiếp cận thực tế, nắm bắt được các quy trình và cũng như hiểu được những công việc cần thiết để thiết lập bữa ăn dinh dưỡng cho bệnh nhân.

Em cũng xin gửi lời cảm ơn chân thành đến Ban giám hiệu trường Đại học Nam Cần Thơ, quý thầy cô khoa Kỹ Thuật – Công Nghệ đã tận tâm giảng dạy và truyền đạt những kiến thức và những kinh nghiệm quý báu cho em. Đặc biệt hơn, em xin cảm ơn cô Nguyễn Ngọc Quỳnh Như người đã tận tình hướng dẫn giúp em hoàn thành bài báo cáo này.

Vì thời gian và kiến thức còn hạn hẹp nên bài báo cáo không thể tránh khỏi những thiếu sót, rất mong có sự góp ý của Bệnh viện, quý thầy cô để em rút kinh nghiệm và hoàn thành bài báo cáo tốt hơn.

Em xin chân thành cảm ơn!

Cần Thơ, ngày.....tháng.....năm.....

Người thực hiện

Châu Ngọc Hân

MỤC LỤC

LỜI CẢM ƠN.....	i
MỤC LỤC.....	ii
DANH MỤC BẢNG.....	iv
DANH MỤC HÌNH.....	v
DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT.....	vi
LỜI MỞ ĐẦU.....	1
Chương 1 GIỚI THIỆU TỔNG QUAN BỆNH VIỆN.....	2
1.1 Quá trình hình thành và phát triển bệnh viện.....	2
1.1.1 Giới thiệu bệnh viện.....	2
1.1.2 Quá trình hình thành và phát triển bệnh viện.....	2
1.2 Cơ cấu tổ chức Ban Giám Đốc bệnh viện.....	3
1.3 Cơ cấu tổ chức bệnh viện.....	3
1.4 Khoa Dinh dưỡng – Tiết chế.....	5
1.4.1 Cơ cấu tổ chức khoa Dinh dưỡng – tiết chế.....	5
1.4.2 Chức năng, nhiệm vụ	5
Chương 2 NỘI DUNG THỰC TẬP.....	6
2.1 Tìm hiểu bệnh Đái tháo đường	6
2.2 Quy trình chế biến thức ăn trong bệnh viện.....	7
2.3 Thuyết minh quy trình.....	8
2.3.1 Tiếp nhận nguyên liệu.....	8
2.3.2 Sơ chế, chế biến thực phẩm	8
2.3.3 Nấu nướng.....	8
2.3.4 Lưu mẫu	8
2.3.5 Chia phần đưa đến bệnh nhân	11
2.3.6 Vệ sinh dụng cụ đựng	11
2.4 Các bước để xây dựng thực đơn.....	11
2.4.1 Chế độ ăn của người bình thường tại bệnh viện	12

2.4.2	Chế độ ăn của bệnh đái tháo đường	13
2.5	Thực đơn dành cho bệnh nhân ở Bệnh viện ĐKKV Cù Lao Minh	15
2.6	Ứng dụng phần mềm VN EIYOKUN tính khẩu phần ăn ở Bệnh viện ĐKKV Cù Lao Minh	17
2.6.1	Giới thiệu phần mềm VN EIYOKUN.....	17
2.6.2	Cách sử dụng phần mềm VN EIYOKUN.....	17
2.7	Áp dụng phần mềm VN EIYOKUN tính khẩu phần ăn cho bệnh nhân ĐTĐ.....	23
2.8	Tính toán chi phí cho một bữa ăn của bệnh ĐTĐ	26
Chương 3	KẾT LUẬN VÀ KIẾN NGHỊ	27
3.1	Kết luận	27
3.1.1	Về ưu điểm.....	27
3.1.2	Về nhược điểm	27
3.2	Kiến nghị.....	27
TÀI LIỆU THAM KHẢO		28
PHỤ LỤC		29

DANH MỤC BẢNG

Bảng 2.1 Lên thực đơn của người bệnh	15
Bảng 2.2 Thiết lập khẩu phần ăn cho bệnh ĐTĐ (1400 – 1600 Kcal/ngày).....	25

DANH MỤC HÌNH

Hình 1.1 Bệnh viện Đa khoa Khu vực Cù Lao Minh tỉnh Bến Tre	2
Hình 1.2 Sơ đồ tổ chức BGĐ bệnh viện ĐKKV Cù Lao Minh	3
Hình 1.3 Cơ cấu tổ chức bệnh viện	3
Hình 1.4 Kết cấu các khoa, phòng của bệnh viện	4
Hình 2.1 Sự tăng trưởng của bệnh Đái tháo đường trên Thế Giới.....	7
Hình 2.2 Sơ đồ quy trình chế biến thức ăn trong bệnh viện	7
Hình 2.3 Nhân mẫu thức ăn lưu	9
Hình 2.4 Lưu mẫu thức ăn	10
Hình 2.5 Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn.....	10
Hình 2.6 Thức ăn được vào hộp đưa đến bệnh nhân	11
Hình 2.7 Cơm dành cho người bệnh ở bệnh viện	12
Hình 2.8 Cơm dành cho người bệnh tiểu đường.....	14
Hình 2.9 Món canh dành cho người bệnh.....	16
Hình 2.10 Món kho dành cho người bệnh	16
Hình 2.11 Khởi động phần mềm VN Eiyokun	18
Hình 2.12 Bảng chọn các chất dinh dưỡng cung cấp cho cơ thể	19
Hình 2.13 Nhập mã, nhập tên món ăn từ hộp thoại	21
Hình 2.14 Tính toán các thành phần dinh dưỡng.....	22
Hình 2.15 Cân đối khẩu phần ăn của bệnh nhân theo yêu cầu	23

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

ĐBSCL: Đồng bằng sông Cửu Long

BYT: Bộ Y Tế

BVĐKKV CLM: Bệnh viện Đa khoa Khu vực Cù Lao Minh

PGĐ: Phó Giám Đốc

BSCKII: Bác sĩ chuyên khoa II

ĐTĐ: Đái tháo đường

TĐ: Tiểu đường

IDF: International Diabetes Federation (Liên đoàn Đái tháo đường Thế Giới)

G: Glucose

L: Lipid

C: Carbonhydrate

NL: Năng lượng