

**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ**

ОДОБРЯВАМ

ДИРЕКТОР:

/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/



За учебната 2017/2018 г.

ПРОГРАМА

ПО

ДИЕТИЧНО, КЛИНИЧНО ХРАНЕНЕ

**за придобиване на образователно-квалификационна степен
„професионален бакалавър”
по специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните”
и професионална квалификация „Инструктор по хранене и
безопасност на храните”**

**МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ, МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ- ПЛОВДИВ
Адрес: Пловдив, ул. "Братя Бъкстон "120
Тел/ факс:**

Пловдив, 2017 г.

АНОТАЦИЯ:

Дисциплината „Диетично, клинично хранене“ дава на студентите от специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните“ необходимите знания по принципите на лечебното хранене, основните диети; използването на хранителните продукти и ястия при съставянето на отделни диетични режими като елемент от лечебно-оздравителния режим на болните; формите и организацията на лечебното хранене.

ОСНОВНИ ЦЕЛИ:

Да се създадат умения на основата на добре усвоена теоретична основа у бъдещите инструктори по хранене и безопасност на храните да определят най-подходящите диетични режими на болните в съответствие на тяхното основно и съпътстващи заболявания с цел успешния лечебен процес.

ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:

1. Бъдещите инструктори по хранене и безопасност на храните да получат знания за основните изисквания към лечебното хранене;
2. Да познават използваните лечебни диети в клиничната практика;
3. Да имат теоретични знания по отношение специфичното влияние на различни храни върху отделните органи и системи;
4. Да изградят практически умения по използването на хранителните продукти и ястия при съставянето на отделни диетични режими като елемент на оздравителния режим на пациентите;
5. Да получат знания за задълженията на участниците в организацията на лечебното хранене.

МЕТОДИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции, семинарни занятия

ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:

Входящ тест, писмен (теоретичен и практически) и устен изпит

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	семинари
IV	45	3	30	15
Общо :	45		30	15

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ**ЧЕТВЪРТИ СЕМЕСТЪР – ЛЕКЦИИ**

№	ТЕМА	Часове
1.	Значение и основни принципи на лечебното (диетично) хранене. Характеристика на лечебните диети. Организация на лечебното хранене.	2
2.	Лечебно хранене при болни със заболявания на стомаха (Диети 1а, 1б, 1, 1р, 2).	2
3.	Лечебно хранене при заболявания на червата (Диети 4а, 4, 4-безглутенова, 4о (3)).	2
4.	Лечебно хранене при заболявания на черния дроб и жлъчните пътища (Диети 5а и 5). Лечебно хранене при заболявания на панкреаса (Диети 6а и 6).	2
5.	Лечебно хранене при болни със заболявания на бъбреците (Диети 7а, 7б, 7, 7-І, 7-ІІ, 7-ІІІ, 7-Х, 7-Н).	2
6.	Лечебно хранене при бъбречна литиаза и подагра. Хранене при остеопороза.	
7.	Лечебно хранене при хиперлиппротеинемии. Лечебно хранене при затлъстяване (Диета 8).	2
8.	Лечебно хранене при диабетно болни (Диета 9).	2
9.	Лечебно хранене при болни със сърдечно-съдови заболявания (Диети 10а и 10).	2
10.	Обща щадяща диета (№15-ІІ). Лечебно хранене при най-честите ендокринни заболявания.	2
11.	Лечебно хранене при инфекциозни заболявания и туберкулоза. Лечебно хранене при кожни заболявания и при заболявания на нервната система.	2
12.	Хранителнонедоимъчни анемии	2
13.	Хранителна алергия и хранителна непоносимост.	2
14.	Алтернативно хранене (редуцирано, разделно и вегетарианско) – принципи, критичен анализ, критерии за приложение. Лечебно гладуване. Специални диети и режими.	2
15.	Клинично хранене. Ентерално и парентерално хранене.	2

Общо 30 часа

ЧЕТВЪРТИ СЕМЕСТЪР – СЕМИНАРНИ ЗАНЯТИЯ

№	ТЕМА	Часове
1.	<p>Основни изисквания при съставяне на диетично меню. Продуктов набор и набор от ястия. Работа с таблици за състава на хранителните продукти и с рецептурници за лечебно хранене.</p> <p>Диети при заболяване на храносмилателния тракт. Характеристика на диети 1а, 1б, 1, 1р, 2, 4а, 4, 4-безглутенова, 4о (3). Продуктови набори и технология на приготвяне на храната. Съставяне на меню за ден, седмица и месец.</p>	3
2.	<p>Лечебно хранене при заболявания на черния дроб, жлъчния мехур и пътица и панкреаса. Характеристика на диети 5а, 5, 6а, 6. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната. Съставяне на меню за ден, седмица и месец.</p>	3
3.	<p>Лечебно хранене при заболявания на бъбреците. Характеристика на диети 7а, 7б, 7, 7-I, 7-II, 7-III, 7-X, 7-II. Лечебно хранене при бъбречна литиаза и подагра. Хранене при остеопороза.</p> <p>Лечебно хранене при затлъстяване. Характеристика на диета 8. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната. Съставяне на меню за ден, седмица и месец.</p>	3
4.	<p>Диетично хранене при диабетно болни. Характеристика на диета 9. Лечебно хранене при сърдечносъдови заболявания. Характеристика на диети 10, 10-а. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната. Съставяне на меню за ден, седмица и месец.</p>	3
5.	<p>Представяне и обсъждане на индивидуални/ курсови задачи по съставяне на различни видове лечебни диети.</p>	3

Общо 15 часа

ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:

След приключване на обучението по диетично, клинично хранене студентите трябва да имат следните познания и умения:

1. Да знаят основните принципи на лечебното хранене;
2. Да познават специфичното влияние на различните храни върху отделните органи и системи, използването им в лечебното хранене;
3. Да знаят какво е влиянието на различните лечебни диети;
4. Да могат да ползват таблиците за състава на българските хранителни продукти, рецептурниците за диетично хранене и да ги прилагат при съставянето на отделните лечебни диети;
5. Да знаят задълженията на участниците в организацията на лечебното хранене.

ОСНОВНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Балабански Л. (под ред.). Диетично хранене - учебник за инструктори по хранене. Медицина и физкултура, София, 1992.
2. Балабански Л., Хранене и диететика, Медицина и Физкултура, София, 1988.
3. Попов Б. (под ред.). Хигиена, хранене и професионални болести – учебник за студенти по медицина и общопрактикуващи лекари, София, 2009.
4. Боева Х., Д. Хубанова, Л. Петров, Я. Джамбазова. Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения. Техника, София, 1984.

ДОПЪЛНИТЕЛНА ЛИТЕРАТУРА:

1. Юруков Хр. (под ред.). Обща и диетична технология на храната на болния. Медицина и физкултура, София, 1992.
2. Несторова В. Хигиена на храненето и хранително законодателство. Матком, 2014.
3. Еникова Р. (под ред.). Хигиена на храненето – учебник за студенти-бакалаври по специалността „Опазване и контрол на общественото здраве“, Плевен, 2014.

К О Н С П Е К Т ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ**Теоретичен изпит**

1. Значение и основни принципи на лечебното (диетично) хранене.
2. Характеристика на лечебните диети. Организация на лечебното хранене.
3. Лечебно хранене при болни със заболявания на стомаха (Диети 1а, 1б, 1, 1р, 2).
4. Лечебно хранене при заболявания на червата (Диети 4а, 4, 4-безглутенова, 4о /3/).
5. Лечебно хранене при заболявания на черния дроб и жлъчните пътища (Диети 5а и 5).
6. Лечебно хранене при заболявания на панкреаса (Диети 6а и 6).
7. Лечебно хранене при заболявания на бъбреците (Диети 7а, 7б, 7, 7-І, 7-ІІ, 7-ІІІ, 7-Х, 7-Н).
8. Лечебно хранене при бъбречна литиаза и подагра.
9. Хранене при остеопороза.
10. Лечебно хранене при хиперлиппротеинемии. Лечебно хранене при затлъстяване (Диета 8).
11. Лечебно хранене при диабетно болни (Диета 9).
12. Лечебно хранене при болни със сърдечно-съдови заболявания (Диети 10а и 10).

13. Лечебно хранене при най-честите ендокринни заболявания и при инфекциозни заболявания и туберкулоза.

14. Лечебно хранене при кожни заболявания и при заболявания на нервната система.

15. Хранителнонедоимъчни анемии.

16. Хранителна алергия и хранителна непоносимост.

17. Алтернативно хранене (редуцирано, разделно и вегетарианско) – принципи, критичен анализ, критерии за приложение. Лечебно гладуване.

18. Клинично хранене. Ентерално и парентерално хранене.

Практически изпит

1. Основни изисквания при съставяне на диетично меню. Продуктов набор и набор от ястия. Режим на хранене.
2. Лечебно хранене при заболявания на стомаха. Характеристика на диети 1а, 1б, 1, 1р, 2. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната. Съставяне на меню за ден, седмица и месец.
3. Лечебно хранене при заболявания на червата. Характеристика на диети 4а, 4, 4-безглутенова, 4о (3). Продуктови набори и технология на приготвяне на храната. Съставяне на меню за ден, седмица и месец.
4. Лечебно хранене при заболявания на черния дроб, жлъчния мехур и пътица. Характеристика на диети 5а, 5. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната. Съставяне на меню за ден, седмица и месец.
5. Лечебно хранене при заболявания на панкреаса. Характеристика на диети 6а, 6. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната.
6. Лечебно хранене при заболявания на панкреаса. Характеристика на диети 6а, 6. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната.
7. Лечебно хранене при заболявания на бъбреците. Характеристика на диети 7а, 7б, 7, 7-І, 7-ІІ, 7-ІІІ, 7-Х, 7-Н.
8. Характеристика на лечебните диети при бъбречна литиаза и подагра.
9. Лечебно хранене при затлъстяване. Характеристика на диета 8. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната. Съставяне на меню за ден, седмица и месец.
10. Лечебно хранене при диабетно болни. Характеристика на диета 9. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната. Съставяне на меню за ден, седмица и месец.
11. Лечебно хранене при сърдечносъдови заболявания. Характеристика на диети 10, 10-а. Продуктови набори и технология на приготвяне на храната.

КОНСПЕКТ

за държавен изпит по „Диетично, клинично хранене“ за студенти от специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните“

1. Значение и основни принципи на лечебното (диетично) хранене. Организация на лечебното хранене.
2. Характеристика на лечебните диети.
3. Лечебно хранене при болни със заболявания на стомаха (Диети 1а, 1б, 1, 1р, 2). Основни изисквания при съставяне на диетично меню.
4. Лечебно хранене при заболявания на червата. Характеристика на диети 4а, 4, 4-безглутенова, 4о (3).
5. Лечебно хранене при заболявания на черния дроб и жлъчните пътища (Диети 5а и 5). Основни изисквания при съставяне на диетично меню.
6. Лечебно хранене при заболявания на панкреаса. Характеристика на диети 6а, 6.
7. Лечебно хранене при заболявания на бъбреците (Диети 7а, 7б, 7, 7-І, 7-ІІ, 7-ІІІ, 7-Х, 7-Н). Основни изисквания при съставяне на диетично меню.
8. Лечебно хранене при бъбречна литиаза и подагра.
9. Лечебно хранене при затлъстяване (Диета 8). Лечебно хранене при хиперлиппротеинемии.
10. Лечебно хранене при диабетно болни (Диета 9). Основни изисквания при съставяне на диетично меню.
11. Лечебно хранене при болни със сърдечно-съдови заболявания. Характеристика на диети 10, 10-а.
12. Хранителнонедоимъчни анемии.
13. Хранителна алергия и хранителна непоносимост.
14. Алтернативно хранене (редуцирано, разделно и вегетарианско) – принципи, критичен анализ, критерии за приложение. Лечебно гладуване.
15. Клинично хранене. Ентерално и парентерално хранене.