

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/otchet-po-praktike/249913>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология продукции общественного питания

Введение

1. Характеристика диеты №5
2. Особенности питания при циррозе печени
3. Рекомендуемые продукты, технология и ассортимент блюд
4. Практическая часть. Разработка меню на один день

Заключение

Список литературы

Приложения

1. Введение

Цирроз – серьёзная патология печени. Недолеченный гепатит и злоупотребление алкоголем являются самыми частыми причинами заболевания. При циррозе гибнут здоровые клетки печени, орган со своими функциями не справляется, что ведёт к неизбежным разрушительным процессам, ухудшающим здоровье. Предотвратить болезнь можно. Изучением её особенностей и поведения уже давно занимаются врачи во всём мире. Результатом серьёзных исследований стали специальные диеты для больных циррозом. Их эффективность проверена и доказана. Соблюдение правил питания совместно с медикаментозной терапией способствуют восстановлению повреждённых клеток и предупреждает осложнения.

Актуальность темы. Печень в организме выполняет роль фильтра. При любых нарушениях происходит сбой в работе органа. Диетическое питание стабилизирует пищеварительную систему. Адекватное меню и правильный подбор продуктов восстанавливают печёночные ткани, нормализуют обмен веществ больного и общее состояние.

При циррозе печени чаще всего назначается диета №5. Её суть в исключении из рациона продуктов, вредных для печени. Их заменяют более полезными, не раздражающими пищеварительный тракт и паренхиму печени. Организм должен обогащаться питательными веществами, при этом нагрузка на пищеварительные органы должна быть минимальной. Кишечник и желудок перегружать нельзя. Полноценная по составу диета №5 предполагает увеличение потребления белков и углеводов. Что касается жиров, их количество сокращается на 30%.

Целью работы является: разработать меню на неделю для щадящей диеты отделения ???? больницы.

Задачи работы: проанализировать отечественную и зарубежную научно-техническую литературу, исследовать общие правила диеты №5, выявить показания к диете №5, описать разновидности диеты №5, охарактеризовать лечебный рацион при циррозе печени, разработать меню на пятницу и воскресенье для терапевтического отделения больницы, а также технологические карты для определенных блюд

Практическая значимость курсовой работы: разработанное меню и технологические карты могут быть использованы как в санаториях, так и учреждениях здравоохранения.

2. Характеристика диеты №5.

Основываясь на данных, полученных в многочисленных исследованиях, М. И. Певзнер разработал 15 лечебных диет, снижающих уровень риска последующего обострения и развития заболеваний жизненно важных внутренних органов, а также укрепляющих иммунитет человека. Одним из наиболее эффективных методов лечения и профилактики заболеваний мочевыводящей системы и печени признана диета № 5, которой можно следовать долгие годы даже в домашних условиях.

При полном соблюдении всех правил диеты ремиссия может быть достигнута в очень короткие сроки, нормализуется работа всех органов пищеварения и печени, снимется обострение. Необходимо выполнять все предписания врача. Если указано использовать вчерашний хлеб, это означает, что свежий категорически запрещен. Если указано, что любая грубая пища должна перетираться, это необходимо сделать, иначе смысла в диете нет.

Заболевания печени можно схематически разделить на две большие группы: заболевания тканей печени и заболевания желчевыводящих путей. Однако в тканях печени желчные протоки обычно более или менее

вовлечены в процесс и поражаются заболеваниями желчных протоков паренхимы печени. Это следует учитывать при назначении терапии и, в частности, лечебного питания(1).

При построении лечебной диеты для больных с нарушениями функций печени и желчевыводящих путей, следует учитывать, прежде всего:

- Общее состояние больного, характер течения болезни и применяемое лечение.
- Степень нарушения обмена веществ, в регуляции которого печень играет важную роль.
- Сущность патологических процессов, лежащих в основе основного заболевания.

Печень играет важную роль в обменных процессах организма:

- синтезирует и откладывает гликоген, производит сахара, превращает белки и некоторые спирты в углеводы, превращает углеводы в жиры и, наконец, является депо сахара для организма;
- образует аминокислоты, участвует в передаче амидного азота, образует аммиак и в конечном итоге синтезирует мочевину;
- принимает участие в липидном и жировом обмене, расщепляет жиры и синтезируют высшие жирные кислоты;
- образует холестерин, синтезирует фосфолипиды и является местом образования кетонов;
- принимает участие в образовании билирубина;
- определяет основной обмен веществ, играя не последнюю роль в теплообмене;
- участвует в водно-солевом обмене и является хранилищем целого ряда витаминов;
- играет важную роль в гемодинамике, дезинтоксикации организма и иммунобиологических процессах.

Функции печени регулируются центральной нервной системой, гормональными и нейрогуморальными влияниями. Интоксикация, лихорадка, голодание, инсульт и т. д. уменьшают запасы гликогена в печени и увеличивают содержание жира в печени (2).

3. Особенности питания при циррозе печени.

Основные правила диеты при циррозе печени:

- вода от 1,5 до 2 л в день;
- соль от 6 до 10 г (при обострении панкреатита на первой стадии соль отсутствует, затем ее вводят в рацион постепенно);
- углеводы от 300 до 350 гр (количество простых быстро усваиваемых углеводов до 40 гр);

1. Беспалов, В.Г. Питание и профилактика онкологических заболеваний. Взаимосвязь питания, интеллекта и риска рака / В.Г. Беспалов // Сборник трудов научно-практич. конф. "Питание и интеллект" (Санкт-Петербург, 22 апреля 2015 г.) – СПб.: Университет ИТМО; ИХиБТ, 2015. – С. 6–12.

2. ГОСТ Р 52349-2005 "Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения" (изм. № 1). [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/2161/>. 61.

3. ГОСТ Р 56104-2014 Продукты пищевые органические. Термины и определения. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/58756/>. 62. Гурвич, М.М. Лечебное питание. Полный справочник / М.М. Гурвич, Ю.Н. Лященко. – М.: Эксмо, 2009. – 800 с.

4. Диетотерапия при заболеваниях печени у детей / Е.В. Павловская, Т.В. Строкова, Н.В. Топильская и др. // Вопросы питания. – 2009. – Том 78, № 5. – С. 11–19.

5. Изучение фактического питания – важное звено в многоуровневой системе диагностики нарушений пищевого статуса у пациентов с ожирением / Л.В. Блохина, Н.М. Кондакова, А.В. Погожева и др. // Вопросы питания. – 2009. – Том 78, № 5. – С. 35–39.

6. Климов, А.Н. Липиды, липопротеиды и атеросклероз / А.Н. Климов, Н.П. Никульчева. – СПб.: Питер Пресс, 1995. – 304 с.

7. Клинические реакции на пищу: пер. с англ. / Под ред. М.Х. Лессофа. – М.: Медицина, 1986. – 256 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/otchet-po-praktike/249913>