

Учреждение образования “Белорусский государственный экономический университет”

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Учреждения образования  
“Белорусский государственный  
экономический университет”

  
\_\_\_\_\_ В.Н.Шимов

“ 20 ” \_\_\_\_\_ 2011 г.

Регистрационный № УД 823-11/баз.

### **КУРОРТНАЯ ДИЕТОТЕРАПИЯ**

Учебная программа для специальности

1-25 01 13 “Экономика и управление туристской индустрией”

## **СОСТАВИТЕЛЬ**

*Антоненков А.И.*, заведующий кафедрой безопасности жизнедеятельности и курортологии Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат биологических наук, доцент;

*Гапанович С.Е.*, ассистент кафедры безопасности жизнедеятельности и курортологии Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет».

## **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

*Гапанович В.Н.*, Первый заместитель Председателя концерна «Белбиофарм», доктор медицинских наук, профессор;

*Ермоленко Г.Л.*, доцент кафедры безопасности жизнедеятельности и курортологии Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат биологических наук, доцент.

## **РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Кафедрой безопасности жизнедеятельности и курортологии Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 3 от 09.11.2011);

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 3 от 04.12. 2011).

Ответственный за редакцию: Антоненков А.И.

Ответственный за выпуск: Антоненков А.И.

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Согласно концепции сбалансированного питания в организме больного человека биохимические процессы протекают с определёнными отклонениями. Изменяя характер питания, можно регулировать обмен веществ и активно влиять на течение болезни. Для нормализации физиологических процессов на всех уровнях ассимиляции пищи необходима коррекция поступления веществ с пищей. Эта коррекция предполагает:

- индивидуализацию питания больных по калорийности и химическим ингредиентам, например, при сахарном диабете и ожирении;
- использование диеты для восстановления соответствия между повреждёнными ферментными системами организма и химическим составом пищи. При отсутствии фермента лактазы используют кисломолочные продукты, при отсутствии пептидазы, расщепляющей клейковину пшеничного хлеба, исключают хлеб и муку;
- приспособление диеты к нарушенным процессам всасывания пищевых веществ;
- учёт взаимодействия пищевых веществ;
- частичное изменение технологической обработки и приёмов пищи и тем самым воздействие на повреждённые ферментные системы (пищу более тщательно измельчают и усиливают термическую обработку продуктов при приготовлении пищи для больных с пониженной секретцией желудка);
- компенсацию повышенных трат отдельных веществ посредством добавки к пище биологически активных веществ.

В любом случае диетическое питание должно:

- не только покрывать физиологические потребности, но и являться лечебным средством;
- оказывать влияние на клиническую картину болезни, характер патологического процесса;
- повышать эффективность терапевтических средств;
- повышать сопротивляемость организма по отношению внешней среды;
- нормализовать активность гормонов путём изменения реакции среды.

В соответствии с этой концепцией установлены физиологические нормы питания для основных групп населения, детей различных возрастов, пожилых людей. Лечебное питание, базируясь на физиологических нормах, предусматривает организацию питания больных с различной патологией с учётом особенностей протекающих в больном организме обменных процессов и состояния отдельных функциональных систем.

Основной программный материал излагается и закрепляется на семинарских занятиях. Часть материала при необходимости предлагается для самостоятельного изучения. Текущий контроль осуществляется путём опроса на семинарских занятиях, проведения самостоятельных и выполнения индивидуальных заданий.

Всего часов по дисциплине согласно учебному плану - 64 часа, из них всего часов аудиторных - 34, в том числе - семинарские занятия - 34 часа. Рекомендуемая форма контроля - зачёт.

## ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	ТЕМА	Семинарские за- нятия (к-во час.)
1	2	3
<b>Раздел I. Особенности организации лечебного питания в санаториях</b>		
1.	Основные положения диетического питания в санаторно-курортных условиях. Основы организации лечебного питания. Финансовые аспекты организации санаторно-курортного питания	4
<b>Раздел II. Основные лечебные диеты</b>		
2.	Определение суточного рациона больного на курортах. Составные части заказа на питание	2
3.	Распорядки приёма пищи для отдыхающих и больных. Обслуживание людей в обеденном зале	2
4.	Тактика проведения лечебного питания в санаторно-курортных условиях	4
<b>Раздел III. Контроль и система заказа питания</b>		
5.	Система выбора блюд по диетам для разных категорий больных и отдыхающих	2
6.	Калорийность и химический состав диет для отдыхающих и больных	4
<b>Раздел IV. Порядок оформления лечебного питания</b>		
7.	Назначение диеты для поступающих на лечение	2
8.	Назначение индивидуального питания для больных по медицинским показателям	4
<b>Раздел V: Персонал и организационная структура питания</b>		
9.	Руководство и ответственность за организацию лечебного питания отдыхающих и больных	2
10.	Медицинская сестра по питанию и её обязанности в санаторно-курортных организациях	2
<b>Раздел VI: Обслуживание пациентов и отдыхающих в обеденном зале</b>		
11.	Порядок группировки столов и приход питающихся отдыхающих и больных	2
12.	Основные направления развития службы питания санаторно-курортных организаций. Контроль за состоянием питания	4
Итого:		34

## **СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ « КУРОРТНАЯ ДИЕТОТЕРАПИЯ»**

### **Раздел I. Особенности организации лечебного питания в санаториях**

#### **Тема 1. Основные положения диетического питания в санаторно-курортных условиях. Основы организации лечебного питания. Финансовые аспекты организации санаторно-курортного питания**

Увеличение энергетической ценности питания для санаторно-курортных учреждений. Питание на курортах, в санаториях в комплексе с другими лечебными мероприятиями (физиотерапией, лечебной физкультурой, прогулками, медикаментозной терапией). Финансовые аспекты санаторно-курортного питания.

Комплекс лечебного питания на курортах, в санаториях, пансионатах, профилакториях и другие лечебные мероприятия.

### **Раздел II. Основные лечебные диеты**

#### **Тема 2. Определение суточного рациона больного на курортах.**

##### **Составные части заказа на питание**

Исходные показатели для определения суточного рациона больного. Групповая заказная система лечебного питания как основа построения пищевых рационов на курортах и санаториях. Организационная структура пищеблока (линейно-функциональный тип).

Содержание основных лечебных диет. Соблюдение определённых диет для достижения нужных результатов (лечения ожирения, сердечно-сосудистых заболеваний, заболеваний ЖКТ и др.).

Дифференцированное применение лечебного санаторного питания. Основные мероприятия с целью эффективности диетотерапии. Целесообразность четырёхразового режима питания для санаториев общего профиля и домов отдыха.

#### **Тема 3. Распорядки приёма пищи для отдыхающих и больных.**

##### **Обслуживание людей в обеденном зале**

Распорядок приёма пищи: для бальнеологических курортов, для питьевых курортов, для курортов смешанного типа-питьевых и климатических. Условия правильного приёма пищи отдыхающими и больными.

#### **Тема 4. Тактика проведения лечебного питания в санаторно-курортных условиях**

Значение удовлетворения вкусовых привычек отдыхающих и больных в тактике проведения лечебного питания и рекомендации для удовлетворения их вкусовых запросов. «Контрастные» диеты, нагрузочные диеты, разгрузочные диеты.

### **Раздел III. Контроль и система заказа питания**

#### **Тема 5. Система выбора блюд по диетам для разных категорий больных и отдыхающих**

Групповая система выбора блюд по диетам. Единицы стандартного рациона – ЕСР. Питание больных при ухудшении состояния их здоровья. Суточные нормы питания в санаторно-курортных организациях.

#### **Тема 6. Калорийность и химический состав диет для отдыхающих и больных**

Регулирование калорийности и химического состава диет. Буфетные продукты (хлеб, масло, сахар) и установленные нормы этих продуктов на каждый лечебный стол. Дифференциация лечебных столов по химическому составу буфетных продуктов.

### **Раздел IV. Порядок оформления лечебного питания**

#### **Тема 7. Назначение диеты для поступающих на лечение**

Порядок назначения ориентировочной диеты для вновь поступающих в санаторий больных. Порядок оформления заказа на питание вновь прибывшим. Назначение окончательной диеты с учётом характера заболевания, диетического анамнеза и состояния питания.

#### **Тема 8. Назначение индивидуального питания для больных по медицинским показателям**

Назначение индивидуального питания по медицинским показателям. Контроль за состоянием питания больных с целью преобладания сбалансированности рациона по энергозатратам.

### **Раздел V. Персонал и организационная структура питания**

#### **Тема 9. Руководство и ответственность за организацию лечебного питания отдыхающих и больных**

Общее руководство и непосредственная ответственность за организацию лечебного питания на курортах, санаториях, пансионатах. От-

ветственность и методическое руководство по диетотерапии и организационным вопросам врача-диетолога.

### **Тема 10. Медицинская сестра по питанию и её обязанности в санаторно-курортных организациях**

Должностные обязанности медицинской сестры по питанию, в первую очередь по вопросам соблюдения диетических и санитарно-гигиенических требований в столовой курорта, санатория.

Диетическая служба (диетслужба) и её роль за соблюдением медицинских требований (диетических, санитарно-противоэпидемических) на курортах, санаториях, пансионатах).

## **Раздел VI. Обслуживание больных и отдыхающих в обеденном зале**

### **Тема 11. Порядок группировки столов и приход питающихся отдыхающих и больных**

Действие обслуживающего персонала (официанток и др.) в обеденном зале по группировке столов и обслуживанию. Роль диетсестры в контроле посещения больными столовой.

Организация профилактического (рационального) питания в домах отдыха, пансионатах, оздоровительных учреждений, где основой режима является профилактика заболеваний.

### **Тема 12. Основные направления развития службы питания санаторно-курортных организаций. Контроль за состоянием питания.**

Современные тенденции развития санаторно-курортной индустрии в республике. Положения основных направлений развития службы питания санаторно-курортных организаций. Система контроля за питанием в санаторно-курортных организациях.

## Литература

### Основная:

1. Ветитнёв, А.М., Курортное дело. Учебное пособие/ А.М Ветитнёв, Л.Б.Журавлёва.-М.,2006.
2. Кисилевич Т.И., Внутренний контроль в санаторно-курортных организациях.Монография/Т.И.Кисилевич.-М.,2003.
3. Курорты и здравницы Беларуси / Ю.М.Досин и др.-Мн.,2008.
4. Санаторно-курортное дело.Учебник/Г.И.Молчанов и др.- М.,Альфа-М., 2010.
5. Старикова, Ю.В. Санитарно-курортное дело. Конспект лекций / Ю.В. Старикова.- М.,2010.
6. Курортная медицина. Учебное пособие/ Т.В.Худиев.,П.В.Андрюха. – М.,1999.
7. Журавлёва Л.Б. Курортное дело с основами курортологии. Учебное пособие.Сочи., СГУТ и КД.,2008.

### Дополнительная:

8. Вититнёв А.М. Маркетинг санаторно-курортных услуг. Учебное пособие.Москва., «Медицина», 2001
9. Сухарёв, Е.Е. Курортное дело. Учебное пособие / Е.Е.Сухарёв.- М., Омега-Л. 2009.
10. Санаторно-курортное дело. Пособие / Под ред. Молчанова Г.И.- М., Альфа-М.2010.
11. Санаторно-курортное лечение и оздоровление населения Республики Беларусь в 2010 году.Статистический бюллетень.- Мн.,2011.
- 12.. Основы курортной медицины.Курс лекций. М., 2011.
13. Третьякова Т.Н. Основы курортного дела. Учебное пособие для студентов вузов. М., Академия., 2008.