


Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Sambýkkt:SHJ		
Síða 1 af 2	Sérfæði bóklegt SFB 102	
	Kennsluáætlun Haustönn 2013	

Kennari	Borghildur Blöndal	Sk.st.	BBL
----------------	--------------------	---------------	-----

Áfangalýsing: Í áfanganum er fjallað um mataræði sjúklinga á sjúkrahúsum og aldraða á öldrunarheimilum. Farið er yfir fæðisgerðir fyrir þá sem ekki geta nýtt sér almennt sjúkrahúsfæði, og þarfnast sérlausna. Farið er yfir forsendur þess að gefa sérfæði og þá sjúkdóma sem lyggja að baki slíkrar fæðugjafar. Grundvallarreglur sjúkrahúsfæðis, skammtastærðir, matseðlagerð og næringarútreikningar. Nemendur gera matseðla fyrir mismunandi sérfæði, reikna út næringargildi þeirra og æfast í að útbúa pöntunarseðla byggða á því hráefni sé notast skal í sérfæðið.


Markmið: Að nemandinn hafi öðlast þekkingu á helstu gerðum sérfæðis. Geti sett saman dagsmatseðli fyrir allar tegundir sérfæðis, og hæfni til að reikna út næringargildi þeirra. Hafi þekkingu á máltíðafjölda og magni næringar í hverri máltíð fyrir sig. Hafi góða þekkingu á vali fæðutegunda, krydds og matreiðsluaðferða við gerð matseðlana. Geti rökstutt val sitt á fæðutegundum í hverjum matseðli fyrir sig og hvaða aðferðir skuli nota í hvert og eitt skipti.

Námsgögn: Efni af netinu varðandi mataræði í lækningaskyni. Efni frá kennara sett fram á Moodle. Næringargrunnurinn, og efni frá Landlæknir.

Næring og hollusta: Höfundur Elísabet Magnúsdóttir 3 útgáfa 2007.

Áætlun um yfirferð:

1 Lota: 30/8	Farið yfir allar gerðir af fljótandi fæði. Ástæður þess að slík fæði er gefið. Einnig maukfæði. Nemar læra að setja upp matseðla, og reikna út næringargildi þeirra í næringargrunninum, og að koma efna á Moodle.	Verkefni 1 8% Setja saman eins dags matseðil fyrir tært - og almennt fljótandi fæði. Einn dagsmatseðill af maukfæði. Allir matseðlar útreiknaðir og settur saman pöntunarseðill þeim tilheyrandi. Hver matseðill miðast við einn sjúkling.
2 Lota: 20/9	Farið í sérfæði tengt sjúkdómum í meltingarvegi. Vélindaballfæði, magabólgur, maga og skeifugarnasár. Dumping Syndrum, Skert frásog fitu, Glútenóþol, Laktósaóþol og ritstílvandamál.	Verkefni 2 10% Settir saman matseðlar fyrir FSMS fæði, fitulítið fæði og ristílvandamál. Allir matseðlar útreiknaðir og

Nr.: GAT-045	Verkmenntaskólinn á Akureyri	
Útgáfa: 08		
Dags.: 30.08 2011		
Höfundur: HRS		
Samþykkt:SHJ		
Síða 2 af 2	Sérfæði bóklegt SFB 102 Kennsluáætlun Haustönn 2013	

	Farið yfir áherslur við sykursýkisfæði.	settur saman pöntunarseðill þeim tilheyrandi. Hver matseðill miðast við einn sjúkling.
3. Lota	Talað um blóðfitulækkandi fæði og saltskert fæði. Nýrnabilanir og prótein- og klíumskert fæði. PKU og þvagsýrugigt.	Verkefni 3. 10% Settur saman matseðill fyrir nýnasjúka. Matseðillinn settur upp og reiknað út næringargildi hans. Verkefni 4. 10% Spurningar úr efninu sem búið er að fara yfir.
4. Lota:	Ofnæmis- og óþolssjúkdómar. Laktósa- og glutenóþol. Eggjalaust fæði.	Verkefni 5. 8% Hver nemandi semur eins dags matseðil fyrir laktósa- og glútenóþol. Reiknar út næringargildi hans. Verkefni 6. 12% Ritgerð um valið efni tengt næringu sjúklinga.
5. Lota:	Hjarta og æðasjúkdómar. Sjúkdómar í lifur og gallblöðru. Krabbamein. Mataræði á barnadeildum og fyrir aldraða á stofnunum.	Verkefni 7 12% Matseðill um próteinþétt fæði. Verkefni 8. 20% Fæði á barnadeild í eina viku. Gerðir matseðlar, reiknaður út profudagur, og val á fæðuvali rökstutt.
Eftir lotu 5	Skil á lokaverkefni og vinnumöppu vetrarins.	Vinnumappa vetrarins 10%

Verkefni: Verkefni á önninni eru 8.

Námsmat og vægi námsþátta: Verkefni 90%. Vinnumappa 10%

Dagsetning:

Undirritun kennara

Undirritun brautarstj., fagstj eða staðgengils