

<<病患陪护>>

图书基本信息

书名：<<病患陪护>>

13位ISBN编号：9787504597915

10位ISBN编号：7504597910

出版时间：2012-8

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：王君 编

页数：181

字数：170000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<病患陪护>>

内容概要

王君主编的《病患陪护》由发展家庭服务业促进就业部际联席会议办公室组织编审。作为家庭服务业规范化培训教材，本书涵盖了病患陪护服务岗位应当掌握的基本知识和技能，首先简要介绍病患陪护的职业定位及从业要求，然后从岗位技能要求出发，全面讲述了就诊与给药护理、病患的饮食起居护理、典型的护理技术、常见病患护理以及传染病护理。

本书内容翔实。可操作性强，不仅适合各级各类培训机构开展家政服务培训时使用，也可作为家庭服务从业人员常备的工作指导用书。

本书在编写过程中得到北京中青家政有限公司、北京大学人民医院、北京儿童医院有关专家的大力支持，使得教材的结构、内容科学、实用，在此表示衷心的感谢！

<<病患陪护>>

书籍目录

- 第一章 病患陪护岗位认知
 - 第一节 病患陪护职业定位
 - 第二节 病患陪护从业要求
- 第二章 就诊与给药护理
 - 第一节 就诊指南
 - 第二节 给药护理
- 第三章 病患饮食起居护理
 - 第一节 病患饮食护理
 - 第二节 病患起居护理
- 第四章 病患护理技术
 - 第一节 病患心理护理
 - 第二节 病患医疗护理技术
- 第五章 常见病患护理
 - 第一节 常见疾病护理
 - 第二节 常见损伤护理

<<病患陪护>>

章节摘录

版权页：插图：4) 健脑益智食品：黄豆粉、鸡蛋、海鱼、核桃、芝麻、豆制品、松子、瓜子等。

5) 补血补气食品：糯米、动物的肝脏、紫菜、大豆、菠菜、芹菜、枣、桂圆、山药等。

6) 养肺润肺食品：梨、蜂蜜、萝卜、番茄、莲藕、金橘、山药、百合等。

7) 明目养颜食品：鱼类、肝脏、红枣、胡萝卜、枸杞、海带、银耳等。

8) 强健筋骨食品：牛奶、豆制品、鱼类、海带、虾皮、芝麻、动物骨头、绿叶菜等。

9) 滋阴壮阳食品：动物的肾脏、虾、黑米、黑芝麻、黑木耳、乌鸡、海带、紫菜等。

10) 排毒抗癌食品：猪血、番茄、蜂蜜、海带、木耳、香菇、黄瓜、大豆、绿豆等。

(2) 半流食制作 1) 鸡汤(肉汤)蛋羹, 牛奶蛋羹。

将1~2个鸡蛋打入盛有50毫升鸡汤(肉汤)或牛奶的碗中用打蛋器打成蛋汁, 微火蒸约15分钟, 出锅后据病人的口味调味。

2) 小米粥。

先将小米洗干净后浸泡30分钟, 1份小米加10份冷水, 大火煮开后, 小火继续煮30分钟, 关火焖10分钟。

3) 红薯粥(南瓜粥、山药粥)。

将1小块红薯(约50克)洗净、去皮、切成1厘米大小的方块。

先以1份米, 10份水的比例煮大米、小米成粥, 20分钟后, 将红薯(或南瓜、山药)放入粥锅内再煮10分钟, 粥熟红薯亦熟。

4) 酸奶南瓜糕冻。

将100克南瓜去籽、去皮用保鲜膜包好, 放入微波炉中高火熟后碾碎。

将1大匙白糖和0.8克琼脂加入1/2杯水中煮1~2分钟。

将南瓜和糖水逐渐搅拌均匀, 冷却定型, 浇上酸奶即可。

5) 糯米桂圆粥。

汤锅中加入600毫升水煮开, 将洗净的糯米80克, 桂圆肉80克加入沸水中煮成粥, 加白糖80克即可。

二、病患饮食种类 1. 普通饮食：与健康人的饮食相仿, 没有特殊要求的病人适用。

2. 软食：食物便于咀嚼易消化、饭菜少渣、不油炸。

适用于消化不良、胃肠疾病、咀嚼不便、低热、术后恢复期的病人。

主食首选：软米饭、面条、小馒头、花卷、馄饨、饺子、发糕、肉龙。

菜品首选：绿叶菜、菌类、豆制品、鸡肉、猪肉、牛肉(做法必须软、嫩)。

3. 半流质食物：介于软食与流质饮食之间, 外观呈半流体状态, 是限量、多餐次进食形式。

食物必须细软、选用营养价值高, 含极少量的纤维素的材料。

半流质食物水量大, 适合发热、消化道疾病、手术后、口腔疾病不能咀嚼和吞咽困难的病人。

<<病患陪护>>

编辑推荐

《家庭服务业规范化培训教材:病患陪护》内容翔实。可操作性强，不仅适合各级各类培训机构开展家政服务培训时使用，也可作为家庭服务从业人员常备的工作指导用书。

<<病患陪护>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>