**Разработка заданий и наглядности для специальности «Сестринское дело»**

**Выблова Татьяна Николаевна, преподаватель**

**БПОУ ВО «Воронежский базовый медицинский колледж»**

Формирование компетенции ПК 2.1 - предоставлять информацию в понятном для пациента виде не должно прерываться ни на одном практическом занятии общепрофессионального и профессионального цикла, недаром она является первой в списке профессиональных компетенций ПМ 02 [1].

Будущие медицинские сёстры, акушерки, фельдшера, решая различные учебные или профессиональные задачи, должны научиться свободно, грамотно и понятно общаться с пациентами. Поэтому созданию заданий, выполняя которые, студенты будут закреплять специальные знаний, формировать ПК, надо уделять особое внимание.

Предложенные материалы являются основой для создания вариантов заданий для студентов на практических занятиях по педиатрическим дисциплинам разных специальностей («Сестринское дело», «Акушерское дело», «Лечебное дело») (приложения 1, 2, 3). В приложении 1 даны методические рекомендации для сбора информации для оценки вскармливания ребёнка до 1 года. В приложениях 2 и 3 –дополнительный справочный материал (таблицы «Сроки введение прикормов детям до 1 года» и «Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания для кормящих женщин») [3].

Если между участниками образовательного процесса имеется электронная связь, задания, которые будут выполняться аудиторно, можно предоставлять студентам для внеаудиторного ознакомления.

Сами задания (задачи) и методические рекомендации надо иметь в виде раздаточного материала из расчёта 1 экземпляр на каждого студента, а справочный материал, кроме того, в виде наглядности (больших таблиц). Материал для таблиц формата ватмана №11 рекомендуется оформлять шрифтом Arial Black, который хорошо читается на расстоянии (в приложении 4 для сравнения показана таблица из приложения 2, выполненная таким шрифтом).

Как представляется, создавать новую крупноформатную наглядность для кабинета в электронном виде лучше самому преподавателю, ибо только он видит то, над чем обучающиеся и неспециалисты даже не задумываются. Как будет создана наглядность, такие возможности в ней и будут заложены.

Когда преподаватель знает, каковы цели создания наглядности, он сможет их отразить цветом, форматом, акцентами, соотношением, взаиморасположением составных частей, количеством деталей и др. Например, в большом объёме информации можно выделить цветом, интервалами, жирностью шрифта то, что дидактически наиболее важно на данном этапе. В некоторых случаях можно использовать приём временного закрывания конкретной части таблицы, схемы, рисунка, фото для привлечения к нему внимания и облегчения запоминания. Эти действия должны быть составной частью педагогического процесса и сопровождаться определёнными вопросами, инструкциями и т.д.

Когда методические рекомендации, задания, наглядность созданы методически профессионально, они активизируют мысль студента, показывая самый оптимальный путь к поставленной преподавателем цели.

Приложение 1

**Методические рекомендации для студентов**

**по оценке вскармливания ребёнка до 1 года**

**1.** Представьтесь, обращайтесь к матери по имени и отчеству и **уточните возраст ребёнка в месяцах и днях, массу тела.**

**2. Выясните, уточняя причины нарушений:**

2.1.**Характер вскармливания** (естественное, искусственное, смешанное, общий протёртый стол).

2.2. **Какую смесь, какие продукты** дают и сколько, с какого возраста (см назначения педиатра или таблицу «Сроки введение прикормов детям до 1 года»).

2.3. **Дают ли питьё, какое?**

2.4. **Режим кормлений** (частота, интервал; по требованию).

2.5. Выполняет ли она рекомендации педиатра и участковой медсестры?

2.6. Чьих рекомендаций по питанию придерживается мать?

(2.7. Какие продукты вызывали аллергию?)

**3.** **Активность сосания (или аппетит)**?

**4. Достаточность лактации.**

**5. Уход за молочными железами.**

**6. Соблюдение кормящей матерью диеты и питьевого режима** (см приложение 3).

**7. Как готовят смеси и другие блюда?**

**8. Дают ли консервы (детские),** следят ли за сроком годности, возрастным предназначением. Если хранят после вскрытия, то как?

9. Что получают на молочной кухне, как хранят и используют?

**10. Как ребёнок прибавляет в весе?**

**11. Как обрабатывается детская посуда**, соски, бутылочки?

12. Моют ли ребёнку руки перед едой?

**13. *Оценка полученных данных, коррекция вскармливании:***

13.1. ***Сравните*** рекомендуемый педиатром (или должный) объём пищи с фактическим.

13.2. ***Оцените*** вскармливание ребёнка по объёму, качеству, режиму) (по правильное, рациональное или нет, в чём нарушения).

13.3. ***Перечислите письменно*** рекомендации по организации вскармливания.

13.4. ***Согласуйте*** эти оценку и рекомендации с преподавателем.

13.5. После согласования с преподавателем ***дайте матери рекомендации*** по вскармливанию, в т.ч. предложите скопировать нужную информацию (например, таблицу 1 или 2).

Приложение 2

Таблица1 - Сроки введения прикормов детям до 1 года [2]

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование, мл/г | 4-6 мес. | 7 мес. | 8 мес. | 9-12мес. |
| Фруктовый сок | 5-60 | 70 | 80 | 90-100 |
| Фруктовый сок | 5-60 | 70 | 80 | 90-100 |
| Овощное пюре | 10-150 | 170 | 180 | 200 |
| Молочная каша | 10-150 | 150 | 180 | 200 |
| Творог /не ранее 5,5 мес. | 10-40 | 40 | 40 | 50 |
| Желток, штука | - | ¼ | ½ | ½ |
| Мясное пюре /не ранее 5,5мес | 5-30 | 30 | 50 | 60-70 |
| Рыбное пюре | - | - | 5-30 | 30-60 |
| Кефир, др. кисломол.продукты | - | - | 200 | 200 |
| Сухари, печенье | - | 3-5 | 5 | 10-15 |
| Хлеб пшеничный | - | - | 5 | 10 |
| Растительное масло | 1-3 | 5 | 5 | 6 |
| Сливочное масло | 1-4 | 4 | 5 | 6 |

Приложение 3

Таблица 2-Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов питания для кормящих женщин\*[2]

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты питания | Количество (брутто,г) |
| Хлеб пшеничный | 150 |
| Хлеб ржаной | 100 |
| Мука пшеничная | 20 |
| Крупы, макаронные изделия | 70 |
| Картофель | 200 |
| Овощи | 500 |
| Фрукты | 300 |
| Соки | 150 |
| Фрукты сухие | 20 |
| Сахар | 60 |
| Кондитерские изделия | 20 |
| Мясо, птица | 170 |
| Рыба | 70 |
| Молоко, другие кисломолочные продукты 2,5% жирности | 600 |
| Творог 9% жирности | 50 |
| Сметана 10% жирности | 15 |
| Масло сливочное | 25 |
| Масло растительное | 15 |
| Яйцо, шт. | ½ |
| Сыр | 15 |
| Чай | 1 |
| Кофе | 3 |
| Соль | 8 |

\* - разработан ГУ НИИ питания РАМН, утверждены Департаментом медико-социальных проблем семьи, материнства и детства Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации 16.05.2006 г. № 15-3/691-04.

Приложение 4

Образец таблицы, выполненной шрифтом Arial Black

Сроки введения прикормов детям до 1 года

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование, мл/г | 4-6 мес. | 7 мес. | 8 мес. | 9-12мес. |
| Фруктовый сок | 5-60 | 70 | 80 | 90-100 |
| Фруктовый сок | 5-60 | 70 | 80 | 90-100 |
| Овощное пюре | 10-150 | 170 | 180 | 200 |
| Молочная каша | 10-150 | 150 | 180 | 200 |
| Творог /не ранее 5,5 мес. | 10-40 | 40 | 40 | 50 |
| Желток, штука | - | ¼ | ½ | ½ |
| Мясное пюре /не ранее 5,5мес | 5-30 | 30 | 50 | 60-70 |
| Рыбное пюре | - | - | 5-30 | 30-60 |
| Кефир и др. кисломол. продукты | - | - | 200 | 200 |
| Сухари, печенье | - | 3-5 | 5 | 10-15 |
| Хлеб пшеничный | - | - | 5 | 10 |
| Растительное масло | 1-3 | 5 | 5 | 6 |
| Сливочное масло | 1-4 | 4 | 5 | 6 |

Список литературы

1. Рабочая программа ПМ 02. МДК 02.01. Сестринское дело в педиатрии. БПОУ ВО «ВБМК». Воронеж. 2017.

2. Союз педиатров России. Национальная ассоциация диетологов и нутрициологов. Союз педиатров России. Национальная ассоциация диетологов и нутрициологов. Научный центр здоровья детей РАМН. НИИ питания РАМН. Национальная программа оптимизации вскармливания детей до 1 года в РФ. М.2011.

3. Учебно-методические рекомендации для студентов. ПМ 02. МДК 02.01. Сестринская помощь в педиатрии. Тема 2. «ВБМК». Воронеж. 2017.