# 饮食健康相关论文范文精选6篇

来源：网络 作者：落日斜阳 更新时间：2024-06-09

*饮食健康相关论文范文 第一篇>一、高校饮食中新食品价格与成本构成分析1.饮食价格的构成高校饮食中心的饮食价格一般由两部分组成，即成本和利润。其中成本分为制作饮食的直接成本和因为提供饮食服务而产生的间接成本，利润是高校饮食中心在经营过程中的盈...*

**饮食健康相关论文范文 第一篇**

>一、高校饮食中新食品价格与成本构成分析

1.饮食价格的构成

高校饮食中心的饮食价格一般由两部分组成，即成本和利润。其中成本分为制作饮食的直接成本和因为提供饮食服务而产生的间接成本，利润是高校饮食中心在经营过程中的盈利，当前高校的饮食中心因为自身公益性的限制，大部分都处在微利、无利甚至是亏损的状态下。一些经营状况较高的高校饮食中心，其自身利润也是受到严格限制的。

2.饮食成本的构成

饮食的成本是高校饮食中心价格的决定因素，同时也是导致饮食价格出现波动的主要影响因素。高校饮食中心的饮食成本主要由直接成本和间接成本组成，其中直接成本是高校向学生提供饮食产生的直接成本消耗，主要包括：原材料和辅料的成本；能源成本，主要指食品在制作过程中的电、天然气等能源消耗；生产设备的折旧费用等。间接成本是指高校饮食中心为了向学生提供饮食服务而产生的间接成本，主要包括由高校饮食中心服务人员的工资、奖金费用；高校饮食中心的管理成本，即高校饮食中心的管理人员的工资费用、员工培训费用等。

>二、实现高校饮食中心成本核算的重要意义

1.符合我国高校饮食中心经营的要求

在过去的几十年中，因为我国实行计划经济体制，所以高校的饮食中心一直处在一个计划经济的管理模式下，饮食中心免费向在校师生提供饮食。那一时期的高校饮食中心绝大部分都是福利性质的，缺乏现代饮食中心的基本成本观念和利润观念。在社会主义现代化建设的新时期，我国的社会主义市场经济体制已经逐渐完善起来，高校饮食中心的运营模式已经发生转变。高校的运营已经极大的融入了市场化的因素，逐渐形成了独立核算、自主经营和自负盈亏的发展模式。在这种新形势下，高校原本的运营和成本管理模式已经不能保障高校饮食中心健康成长，很多高校的饮食中心亏损严重也佐证了这一点，因此在高校饮食中心进行成本核算是符合高校饮食中心经营要求的。

2.促进高校饮食中心服务水平和定价水平的提升

随着我国社会经济的快速发展，高校在运行过程中其自身的服务职能更加明显。除了要提高高校的教育水平之外，还要为高校学生提供一个全方位的服务体系，其中饮食中心的服务水平和定价水平就是其中最重要的一部分。高校饮食中心成本核算模式的应用，能够进一步的明确高校饮食中心的成本管理体制，保证饮食中心能够对运营成本进行有效的管理，将经营者的利润限制在一定范围内，为高校饮食中心的建设提供资金支持，在饮食价格上让利于高校学生。保证高校饮食中心能够提供更加优质的服务和更多价格低廉、健康优质的饮食。

3.实现高校饮食中心的经济效益和社会效益

高校饮食中心从高校整体来看是高校的重要组成部分，其提供的饮食服务是高校提供服务的一部分，所以要具备一定的公益性和服务性。但是从社会市场经济的角度来看，高校饮食中心也是一个独立的经济主体，其自身追求经济利益也无可厚非。所以当前高校饮食中心的建设应该不偏不倚，坚持经济效益和社会效益相结合的发展方向，高校饮食中心成本核算模式的应用，能够帮助高校饮食中心实现这一建设目标。因为在高校饮食中心的运营过程中社会效益和经济效益之争，本质上还是饮食中心的成本控制能力问题，如果成本核算控制的好，高校饮食中心的整体运营成本就能够控制在一定标准之下，那么剩下的利润蛋糕高校饮食中心和高校学生如何分配，都是主观的问题了，如果高校饮食中心的成本核算控制工作做的不好，高校饮食中心一直处在亏损的边缘。那么，不但高校饮食中心的利润实现不了，高校学生的饮食利服务权利也得不到保障。

>三、实现高校饮食中核算成本管理的策略

1.建立健全成本核算制度

（1）建立饮食材料采购公开招标、评标制度

在高校的饮食中心成本管理工作中，难度最大的就是对饮食材料成本的管理，因为高校饮食中心的食材采购存在着数量大、品种多、质难辨、价格不确定的问题，想要采购到物美价廉的食材难度较大，所以相应的管理主体应该建立一个饮食中心食材采购、询价、报价及调价的制度，保证对成本的实时动态管理。在饮食中心成本管理工作中，采取招标的方式选定食材的供应商。尽量扩大招标的范围，不同种类的食材最少要有两家供应商参与竞标，组织高校的后勤管理人员、高校教职工和学生代表参与到评标活动中来，投票选择其中食材质量、价格以及供应能力综合水平最高的食材供应主体，与之建立长期的合作关系，最大限度的缩短高校饮食中心的食材供应链，减少中间环节，确保饮食中心能够以市场最低价购进食材，为饮食中心合理的饮食价格设置打下坚实基础。

（2）健全食材价格询价、报价及调价机制

招标工作完成后，针对食材价格经常变动的特定，饮食中心要设置专门的询价员，负责对饮食材料的价格变动情况进行调查。询价员应独立于饮食中心的管理体制之外，同时多名询价员需要相互监督。对蔬菜类伙食材料，每天由物流部、食堂、质检部三方人员组成定价组，查看供应商当天供应的蔬菜，前往本地大型蔬菜市场考察后定价。其他饮食材料如果价格变动较大，应由供应商提出申请，物流部考察，结合询价员报价最后确定调价方案。

（3）建立严格的饮食材料验收和入库出库制度

为了保证对食材使用的有效管理，在高校饮食中心单独设置仓储部，进出饮食中心的食材都由仓储部门经手。由采购人员、饮食中心组长、核算员以及保管员三方验收，其中保管员、核算员负责核对食材的数量，饮食中心组长负责检查食材的质量。在食材领用时，由保管员发货，领货组长签字认可，确保高效饮食中新的食材使用能够做到账账相符、帐实相符。

（4）建立全员参与成本控制的运行制度

在高校饮食中心的成本管理工作中，饮食中心工作人员的主观能动性发挥程度，是影响成本控制效果的直接因素，所以在高校饮食中心成本管理的实际，制定相应的节约型食堂建设方案，在方案中国明确成本节约的奖惩制度。促进食堂主体在食材加工过程中使用高科技的生产加工设备，应用能耗更低、效率更高的能源，逐渐淘汰饮食中心的落后产能，促进高校饮食中心在生产加工活动中的节能降耗，进一步降低这一环节的成本消耗。

（5）建立科学的核算及分配制度

高校后勤社会化改革以来，高校饮食中心基本上都实现了独立核算，自主经营、自负盈亏的企业化运作、在这一大背景下高校对饮食中心的干预主要通过签订《工作目标责任书》，在这一责任书中对高校饮食中心的成本指标管理层层分化，最终落实到饮食中心的每一个岗位上，在岗位制定上，各个工作环节、各个工作岗位的员工是成本费用的直接有效控制者，只有全体员工从上到下组成一个全员成本管理的群体，形成一个人人为食堂、处处讲效益的氛围，才能真正做好成本控制工作；在经营运行方面，统一规定毛利率，在计算、计提食堂工资薪酬时，为了满足低价菜的供应，不但要根据营业额、伙食材料支出、能源支出这些财务指标，还要根据消费人次这项财务指标，从而完善劳务报酬发放办法。

2.运用现代化的技术手段进行成本核算

随着我国高校建设规模的不断扩大，高校的饮食中心规模也在不断的扩大，要实现对这样一个复杂整体的有效成本核算，传统的手工核算方法显然是不能满足成本核算需求的，所以在高校饮食中心成本核算管理活动中，借助现代化的核算技术就成为了一种必然。现代化的饮食中心成本核算基本上分为两个部分，一部分是食堂层面的核算，一部分是中心层面的核算。

（1）食堂层面上的核算

食堂作为饮食中心功能的主要实现部分，同时也是成本核算工作的主要内容。从饮食中心食堂成本管理的需求出发对食堂在运行过程中的食材、低价易耗物品进行系统管理，依靠现代计算机软件技术开发出一套完善的食堂成本管理的“物流系统”，在这一系统中对食堂运行过程中会产生成本支出的项目都进行分门别类的管理，根据耗用的伙食材料分类，设计了类别目录树，分别为粮食类、蔬菜类、肉类、禽蛋类、食用油、干菜调味类、水产类、饮料类和低值易耗类这9个子类。类别目录树分类科学，查询方便，并设置了权限，食堂伙食材料由计划申报到采购验收、领用、耗用、盘存全部通过“物流系统”实现，“物流系统”的应用让食堂的成本核算工作能够做到每日一核算，“物流系统”依据每日统计的食堂运行成本数据，形成食堂成本核算管理的日报、周报、月报，这些报告不仅能够反映食堂在某一天的具体成本数据，同时通过对不同时间段食堂的成本变化进行对比，可以明显的看出食堂在一定时间段内的成本变化趋势，为管理主体及时掌握食堂成本状况，调整成本管理策略有基础性的意义。

（2）中心层面上的核算

饮食中心的成本核算主要包括饮食中心工作人员的工资成本和材料成本，财务部根据中心核算办法，每月在计提各食堂工资薪酬时，首先核算本期食堂营业额、耗用的伙食材料、能源支出、低值易耗支出以及毛利率，然后与食堂上报的本期收支情况核对，另外，在核算前，财务部根据供应商已结算的单据与保管员实际开具的单据一一比对，即核算前增加抽单环节，这样就避免了因个别供应商本期没结算而导致的食堂核算不实情况。

>四、结论

高校饮食价格当前已经成为考察高校服务水平的一个重要因素，也是高校后勤管理社会化和市场化的重要标志，在这种形势下对高校饮食中心成本核算管理策略的探讨具有鲜明的现实意义，本文从高校饮食中新食品价格与成本构成分析、实现高校饮食中心成本核算的重要意义、实现高校饮食中核算成本管理的策略三个方面对这一问题进行了简要的分析，以期为高校饮食中心成本核算管理水平的提高提供支持和借鉴。

**饮食健康相关论文范文 第二篇**

We know that some of our students do not like eating lunch at school because the food isn’t delicious. So they often go out of school to buy something they like to eat. But I’m afraid it’s bad for their health to eat lunch outside because some of the food they buy isn’t healthy enough.

In my opinion, if our schools want more students to be back and enjoy lunch inside, they should make the food more delicious, and also they should offer our students a larger choice of food as well.

**饮食健康相关论文范文 第三篇**

>摘 要

随着社会的发展，人们有条件、有能力去获得规范、健康的日常饮食。他们通过报纸、媒体等时刻关注身边的饮食新闻，却忽略了化学在其中担当着的那举足轻重的地位，一味从营养角度出发，导致“肥胖症”“高血脂”“高血压”“糖尿病”“痛风”等因不健康饮食方式而诱发的疾病。因此，我们应用丰富可靠地科学吃出健康!

关键字：日常饮食、健康、营养、化学成分

>正文

人们生活中所需的水份、蛋白质、矿物质及微量元素等绝大数来自日常饮食，人们通过食物的摄取来满足人体新陈代谢的需要，从而使人体处于健康状态。

>日常饮食主要分为蔬菜、水果、肉类。

一、 蔬菜类：含有丰富的维生素、矿物质等营养成份，有调剂饮食、增进健康作用。我们不妨举几个例子。

①辣椒含有丰富的VC，在补充人体营养的同时，辣椒能剌激唾液及胃液的分泌，故有健胃及除肠内不良气体作用。外用能使此肤局部血管起反射性扩散，促进局部血液的循环，能治冻疮。

②土豆即芋艿，含蛋白质、Vc、胡萝卜素，含有较多钾。钾能促进胆固醇排除及降压作用。土豆同时具有补充健脾、消炎作用。

③菌类：金针茹具有治虚弱、痢疾等功效，以鲜嫩为佳。蘑菇具有化痰理气、益肠胃等功效。木耳有清肺益气、补血活血、镇痛作用。

表一:部分蔬菜营养成分及功效

二、水果类：含有大量水份、维生素等营养物质。同时个有许多功效，例如西瓜有清热、止渴、利尿功效;山楂能健胃、消食及破瘀血;香蕉调以蜂蜜可治乙型脑炎;杨梅能治痢疾、预防中暑、胃气痛等。

表二：部分水果的营养成分及功效

三、肉类：不但味美而且有许多意想不到的功效。

①、鸭肉、鹅肉的脂肪论数量，绝不在猪、牛、羊等家畜肉之下，但其分子结构却接近纯属植物油的橄榄油，不但不使血脂升高，还有降低有害胆固醇作用，因而对心脏心益。

②、羊肉性味甘、热，富含蛋白质、脂肪、VB1和VB2，以及Ca、P、Fe。有御寒保暖，健身壮体，增强抗病能力。

③、鲤鱼的营养和药用价值较高，含丰富蛋白质，多种游离氨基酸及维生素和Ca、P、Fe。有开胃健脾、利尿消肿、消热解毒、止咳平喘作用。

④、带鱼的肉美而且鱼磷含有较多卵磷脂可增强人的记忆力，同时富含多种不饱和脂肪酸有美肤作用。

在对食物进行分类、化学剖析后，我们来看一下化学在日常饮食中的作用。

>一、中国的饮食文化及饮食消费观念的改变。

**饮食健康相关论文范文 第四篇**

1、饭后百步走，活到九十九；

2、民以食为天，食以味为先。

3、饭后散步，不进\*铺;

4、会吃千顿香，不会吃一顿伤。

5、人要自安，少吃夜餐。

6、三餐不合理，健康远离你。

7、朝食三片姜，胜过人参汤；

8、饭吃八成饱，到老肠胃好。

9、吃要有所节制，饮需适可而止。

10、\*补不如食补；

11、五谷杂粮壮身体，青菜萝卜保平安

12、早吃好，午吃饱，晚吃少；

13、能忌\*和酒，活到九十九；

14、饭前一碗汤，不用进\*房。

15、吃千吃万，不如吃粥吃饭。

16、戒掉\*和酒，疾病绕着走。

17、晚餐宜清淡，益身防早衰。

18、饮食讲

**饮食健康相关论文范文 第五篇**

1、核桃山中宝，补肾又健脑

2、铁不冶炼不成钢，人不养生不健康

3、吃米带点糠，营养又健康

4、丈夫有泪尽情\*，英雄流血也流泪

5、饭养人，歌养心

6、宁可食无肉，不可饭无汤

7、若要百病不生，常带饥饿三分

8、有泪尽情流，疾病自然愈

9、吃得慌，咽得忙，伤了胃口害了肠

10、食物缺了钙，骨牙就损坏。

11、三天不吃青，两眼冒金星

12、每餐留一口，活到九十九

13、鱼生火，肉生痰，青菜豆腐保平安。

14、先睡心，后睡眼

15、女子三日不断藕，男子三日不断姜

16、晨吃三片姜，如喝人参汤

17、\*补食补，不如心补

18、若要身

**饮食健康相关论文范文 第六篇**

>第1篇：教学干预在健康医学饮食中的应用

目前，国内有不少学者做过关于如何利用饮食与运动联合方式干预肥胖、高血压、糖尿病等各种慢性疾病的研究，虽然取得一定成效，但大多是短期效应。据调查，大学生饮食和运动方面的现状堪忧。这是影响他们健康的直接或潜在危险行为因素。为促进大学生养成“合理饮食+适度运动”的行为习惯，增强体质，提高学习工作效率，笔者对湖北工程学院大学生进行健康教育课教学干预，并观其干预效应，为学校及相关教育管理部门提供借鉴。

>1对象与方法

对象以湖北工程学院从未接受过运动营养、饮食健康方面知识专门教育的120名学生为研究对象，其中选修健康教育课的60名学生作为教学实验组，另随机抽取未选修本门课的60名学生为对照组。

实验组与对照组在性别、年级、生源及是否独生子女上的分布差异均无统计学意义（P值均>)。表明两组均衡可比。

干预内容从20xx年9月至20xx年1月对教学实验班进行为期4个月，每周2学时，合计32学时的教学实验。具体教学内容与进度如下：健康概论(第1周），维持生命过程的营养素（第2周），合理营养与平衡膳食（第3~4周），饮食、运动与肥胖（第5~7周），饮食、运动与癌症（第9~11周），饮食、运动与美容（第12周），大学生健康的运动与饮食护理（第13~16周）。采用的教学方式为多媒体教学，以教师讲解为主，讨论、社会实践和视频教学相结合。除正常的课堂教学之外，还带领学生参观学校食堂及学校周边路边摊、餐馆、茶吧及超市等，让他们亲自观看、感受、体会，了解食品安全与卫生常识，警惕食物中毒；此外，还就学生日常生活中的饮食及运动行为开展讨论，指导并帮助纠错。

问卷调查法笔者在参照美国疾病控制中心(CDC)关于青年危险行为调查问卷（YouthRiskBe-haviorSurveyQuestionnaire，YRBSQ)及中国青少年健康危险行为监测（20xx)6部分内容基础上，结合湖北工程学院大学生饮食、运动行为特点自行设计“大学生饮食与运动行为状况调查问卷”。主要内容包括：健康饮食行为、非健康饮食行为、减肥相关行为、上体育课与课外体育锻炼行为、运动损伤与急救处理行为。超重或肥胖的衡量依据体质量指数：BMI=体重(kg)/身高(m2)，判断标准：BMI2结果

干预前后大学生饮食行为改变情况干预前实验组与对照组健康饮食行为与非健康饮食行为报告率差异均无统计学意义（P值均>)。与干预前相比，干预后实验组大学生健康饮食行为报告率均有所提高，特别是饮食有规律、经常吃早餐、吃蔬菜为250g/d、吃新鲜水果1个/d、吃豆类1~2次/周和喝牛奶1~2杯/d均提高比较明显，差异均有统计学意义（P值均3讨论

调查结果显示，干预后实验组大学生健康饮食行为较干预前有了很大的改善，特别是饮食有规律报告率从干预前的提高到，与对照组之间差异有统计学意义。与张雪莹等08的研究以及潘子儒等63的干预试验结果较为接近。说明健康教育课教学对大学生养成健康饮食行为习惯切实有效。

早餐作为一天中最重要的一餐，应占全天食物总摄入量的30%。经常不吃早餐容易发生低血糖，影响学习效率，还会增加患消化道疾病和胆结石等疾病的风险。本次干预试验结果表明，通过健康教育使大学生懂得吃早餐的重要性，经常吃早餐的报告率明显增多，高于广西、青海、北京、湖北、湖南等地大学生调查结果。

本次调查结果还显示，干预后大学生吃油炸食品、喝可乐等汽水之类的非健康饮食行为报告率明显下降，不良饮食行为得到改善。说明经过相关课程的学习，实验组大学生已意识到油炸类、汽水可乐类等垃圾食品对健康的危害。

合理饮食营养和体育锻炼是维持和促进健康的重要条件。以科学合理的饮食营养为物质基础，以体育锻炼为手段，用锻炼的消耗过程换取锻炼后的超量恢复过程，不仅可以提高人体各器官系统的功能，增强体质，还可保持体内能量的摄排平衡，控制体重。调查结果显示，实验组大学生通过健康教育课的学习，通过运动辅以控制高能饮食减肥的人数明显增多，高于国内同类文献报道结果。此外，依靠节食、催吐和吃减肥药（茶）等非健康减肥方法减肥的人数干预后有所减少。

根据调查结果显示，干预后，实验组大学生经常上体育课和参加课外体育锻炼的人数明显增多，整体情况明显优于对照组，特别是锻炼次数与锻炼持续时间都高于国内同类文献报道。表明健康教育课教学对大学生运动行为的干预效果非常明显。

适度强度的运动有益于大学生身心健康。运动过度容易造成损伤，因此，运动的防护及损伤的处理极为重要。本研究结果显示，大学生运动损伤主要是—些轻度的肌肉拉伤、关节韧带扭伤和运动劳损。通过健康教育课中运动损伤的预防、损伤急救处理知识与技能的学习，干预后实验组大学生自己应急处理运动损伤的能力明显提升。所以，尽管大学生运动次数较干预前增多，但发生运动损伤的概率没有增大。

已有干预研究证实，健康教育对促进学生饮食与运动行为的改变切实有效te一22。本研究认为，均衡营养、平衡膳食，养成健康饮食和适度运动的行为习惯不但是高校健康教育的目的，而且是每一个大学生必须躬行践行的事。本研究的课程教学内容及视频教学、技能示范与社会实践等多样化的教学形式极大地吸引了学生的参与兴趣，对促进学生养成良好的饮食与运动行为习惯效果显着，因而值得高校加以推广。

>第2篇：健康饮食医学在高脂血症患者中的饮食干预

血脂异常是造成动脉粥样硬化和脂肪肝等多种疾病的重要危险因素之一。近年来，随着社会经济的发展，人们生活水平的提高，生活节奏的加快，生活方式及饮食环境的改变，使得高脂血症发病率急剧攀升，给患者的身体造成了严重的损害，对家庭带来了巨大的压力。饮食治疗是高脂血症综合治疗的基础，单纯使用药物治疗，如不调整饮食结构，仍不能有效控制高血脂。为促进高脂血症患者合理饮食，丽水市干部保健服务中心对318例健康体检确诊为高脂血症患者进行家庭健康饮食干预，效果较好，现报告如下。

>1对象与方法

对象入组标准：本市机关干部，行常规年度健康体检，符合《中国成人血脂异常防治指南》高脂血症诊断标准2，排除合并心脑血管并发症，严重高血压病、糖尿病、心脏病等患者。20xx年1月至12月，符合入组标准318例，其中男178例、女140例；年龄34?70岁；甘油三酯（TG)(士)mmol/L，总胆固醇（TTC)(±)mmol/L，低密度脂蛋白胆固醇（LDL—C)(士)mmol/L，高密度脂蛋白胆固醇（HDL—C)(±)mmol/L。

家庭健康饮食干预方法

建立健康档案由保健护士专人负责建立健康档案，内容包括患者姓名、性别、年龄、身高、体重、文化程度、诊断；建档时饮食状况、血脂水平、有无其他并发症；患者对疾病认识水平、目前家庭支持情况。

认知及行为测评自行设计健康饮食知识及行为评估表，内容包括高脂血症疾病认知、合理膳食知识、重视饮食调理、自控能力、家庭支持情况等。

制定营养处方执行低热量、低胆固醇、低饱和脂肪酸食谱方案。总热量控制：每人每天所需热量（kcal)=标准体重（kg)X(30?35)。成年男性标准体重=身高（cm)—(kg)、女性标准体重=身高（cm)—(kg)—。三餐热量比例为3：4：3，糖、脂肪、蛋白质三大营养素供能比例分别为50%?60%、15%?20%、25%?30%。根据每例患者高血脂危险因素评估结果及饮食习惯，与患者、家属共同制定每曰三餐的食谱。

随访与督导分别在患者体检后1周、1月、3月、6月、12月进行电话随访或上门走访。随访内容包括健康饮食知识掌握情况、饮食食谱执行情况、自控能力、家庭支持情况等，同时对存在的问题加以健康宣教，根据患者情况调整营养处方，督导患者执行营养处方。

效果评价方法由专职保健护士在干预前及干预1年后负责对患者作健康饮食知识及行为评估、高血脂危险因素评估。干预1年后复查血脂水平。

统计学方法所有数据输入软件进行统计学分析，数据经正态性检验，若服从正态分布进行配对f检验，P2结果

干预前后318例患者健康饮食认知及行为评估。

干预前后318例患者血脂水平比较。

>3讨论

做好高脂血症患者饮食干预的意义长期血脂增高的直接后果是脂质尤其是胆固醇侵入大血管壁，沉积、聚集，促使动脉内膜平滑肌细胞和纤维细胞增生，导致动脉粥样硬化，而动脉粥样硬化又是冠心病、脑卒中等疾病的重要病理基础。及时有效的调脂治疗可以显着降低此类疾病的发病率、致残率与病死率。饮食治疗是高脂血症综合治疗的基础，无论哪一型高脂血症，饮食治疗是首要的基本治疗措施。饮食治疗的目的是降低饱和脂肪酸和胆固醇的摄入量，控制总热量，从而降低血清Txxx平，保持均衡营养。

家庭健康饮食干预的优势

降低患者血脂水平由于高脂血症就医时间相对较短，治疗大多在家进行，故患者的自我饮食控制对该病的预后及防止并发症的发生密切相关。实施家庭健康饮食干预，为患者建立健康档案，保健护士定期对患者进行电话随访或上门走访，有利于发现病情，早期干预，普及健康知识，维护患者健康；根据患者高血脂危险因素及饮食习惯制定个体化营养处方，可取得患者合作，最终达到控制饮食、降低血脂的目的。本文资料显示，家庭健康饮食干预后，患者TG、TC、LDL—C较干预前下降、HDL—C升高。

纠正患者错误认知和信念合理的饮食是治疗高血脂的有效和必要的措施，即使服用降脂药，也应以饮食治疗为基础，否则药物的疗效也将被无节制的饮食所降低。患者的态度和信念与饮食治疗效果密切相关。干预前的健康饮食知识及行为测评，有助于干预者了解患者对饮食治疗的认知，清楚影响患者遵医嘱饮食的因素，提出针对性干预措施，帮助患者认清遵医嘱饮食可能获得的益处，使患者积极主动配合治疗。本文资料显示，家庭健康饮食干预对患者不良生活方式的改变效果显着，同时也避免了长期药物治疗所带来的不良反应，与美国国家胆固醇教育计划的成人治疗专家组m(ATPE)20xx年对目前和未来血脂异常的干预即治疗性生活方式的改变仍为临床干预的基本措施6相一致。

提升家庭支持度重视家庭成员在促进患者饮食治疗依从性的重要作用。在健康饮食教育中邀请患者家属及亲友参加，让家属明白遵医嘱饮食对控制疾病发展的重要性，帮助患者克服依从性差的懈怠情绪，请患者及家属共同参与饮食方案的制定，取得家庭的支持，使患者坚持遵医嘱饮食，从而达到治疗的最佳状态。本文资料显示，干预后患者的家庭支持率显着增高，这样既加深了亲人之间的感情，又提高了患者的依从性。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找