

2011年内科护理：糖尿病护理护士资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/3/2021\\_2022\\_2011\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_86\\_85\\_c21\\_3146.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/3/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_86_85_c21_3146.htm) 糖尿病护理：护理评估，护理诊断护理计划及评价。

（一）护理评估 1.病史、身体评估病人多有 多食、多饮、多尿、体重减轻、伤口愈合不良、经常感染等 主诉。应详询其生活方式、饮食习惯、食量，有无糖尿病家 族史，体重，妊娠次数。有糖尿病慢性并发症者心血管、神 经系统等体检可见异常。酮症酸中毒者呼吸深大伴脱水体征 和意识改变。 2.实验室及其他检查空腹尿糖阳性，空腹和餐 后血糖增高超过正常范围，血甘油三酯、胆固醇、脂蛋白增 高；并发酸中毒者可有尿酮阳性，电解质、血PH值、二氧化 碳结合力异常改变。 3.心理、社会资料糖尿病为终身性疾病 ，漫长的病程及多器官、多组织结构和功能障碍对病人身心 产生的压力易使病人产生焦虑、抑郁等情绪，对疾病缺乏信 心，或对疾病抱无所谓的态度而不予重视，以至不能有效地 应对慢性疾病。社会环境如病人的亲属、同事等对病人的反 应和支持是关系到病人能否适应慢性疾病的重要影响因素， 应予评估。 （二）护理诊断护理计划及评价 1.营养失调低于 机体需要量消瘦，与胰岛素分泌绝对或相对不足引起糖、蛋 白质、脂肪代谢紊乱有关。 （1）目标病人多饮、多尿、多食 的症状缓解，体重增加，血糖正常或趋于正常水平。 （2） 护理措施 1）饮食护理 每日热量计算：按病人的性别、年龄 、身高查表或计算理想体重 [理想体重（kg）=身高（cm） - 105]，然后参照理想体重和活动强度计算每日所需总热量 。成年人休息者每日每公斤标准体重予热量105-125kJ

(25-30Kcal)；轻体力劳动者125-146kJ(30-35Kcal)；中体力劳动者146-167kJ(35-40Kcal)；重体力劳动者167kJ(40Kcal以上)。儿童、孕妇、乳母、营养不良或有消耗性疾病者应酌情增加，肥胖者酌减，使病人体重恢复至理想体重的±5%左右。

**蛋白质、脂肪、碳水化合物分配。**饮食中蛋白质含量成人按每日每公斤标准体重0.8~1.2g计算，儿童、孕妇、乳母、营养不良者或有消耗性疾病者可增至每日每公斤体重1.2~1.5g；脂肪每日每公斤标准体重0.6~1.0g；其余为碳水化合物。按上述计算蛋白质质量约占总热量的12%~15%，脂肪约占30%，碳水化合物约占50%~60%。

**三餐分配：**按食物成分表将上述热量折算为食谱，三餐分配一般为1/5，2/5，2/5或1/3，1/3，1/3。三餐饮食内容要搭配均匀，每餐均有碳水化合物、脂肪和蛋白质，且要定时定量，这样有利于减缓葡萄糖的吸收，增加胰岛素的释放。按此食谱食用2~3周血糖应当下降，若不佳应作必要的调整。近年来较多采用食品交换分法，此法将食品分为谷类、奶类、肉类、脂肪、水果和蔬菜共六类，以每80千卡热量为一个单位，如谷类大米25g、生面条30g、绿(赤)豆25g各为一个单位；奶类淡牛奶110ml、奶粉15g、豆浆200ml各为一个单位；肉类瘦猪肉25g、瘦牛肉50g、鸡蛋55g、鲍鱼50g各为一个单位；脂肪类豆油9g、花生米15g各为一个单位；水果类苹果200g、西瓜750g各为一个单位；蔬菜类菠菜500~750g、萝卜350g各为一个单位。每类食品中等值食品可互换，营养值基本相等。病人可根据不同热量交换份内容制定食谱。此法较粗略、但可使食物的选择性增加，同时也便于病人学习和掌握。病人应禁酒。主食提倡用粗制米、面和适量杂粮，忌食葡萄糖、蔗糖、

蜜糖及其制品。每日摄取的蛋白质中动物蛋白应占总量的1/3以保证必需氨基酸的供给。食用含不饱和脂肪酸的植物油，忌食动物脂肪以减少饱和脂肪酸的摄入，其量应少于总热量的10%，肥胖者予以低脂饮食（100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)