

DIETETYKA, niestacjonarne: I ST. III ROK, ROK AKADEMICKI 2019/2020

Żywnienie w szpitalu

(bez uwzględnienia bieżących zmian w rozkładzie zajęć dostępnych na stronie Dziekanatu WNoZ)

Koordinator: mgr Beata Wustrau

e-mail: beata.wustrau@cm.umk.pl ; sekretariat tel./fax 52 36-55-347

WYKŁADY, Klinika Chorób Naczyń i Chorób Wewnętrznych, IVp, Szpital Uniwersytecki nr 2

Data	Temat, zagadnienia	prowadzący
14.12.2019 12:30-16:15	Organizacja żywienia w szpitalach. Raport NIK. Ocena stanu odżywienia i jego monitorowanie. Normy żywienia w polskich szpitalach. Organizacja żywienia w szpitalach-rola dietetyka. GHP, GMP, HACCP, ISO. Przesiewowe i szczegółowe metody oceny stanu odżywienia pacjenta w szpitalu. Normy żywienia u chorych hospitalizowanych. Zasady planowania żywienia pacjentów w stanach ostrych i przewlekłych, rola mikrobioty jelitowej, ogólne zasady uwzględniania interakcji lekowych, genomiki, mebolomiki. Ogólne zasady żywienia przez zgłębnik i przetokę. Diety przemysłowe, produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	Jacek Budzyński
15.12.2019 08:00-11:45	Organizacja żywienia w szpitalach. Raport NIK. Ocena stanu odżywienia i jego monitorowanie. Normy żywienia w polskich szpitalach. Organizacja żywienia w szpitalach-rola dietetyka. GHP, GMP, HACCP, ISO. Przesiewowe i szczegółowe metody oceny stanu odżywienia pacjenta w szpitalu. Normy żywienia u chorych hospitalizowanych. Zasady planowania żywienia pacjentów w stanach ostrych i przewlekłych, rola mikrobioty jelitowej, ogólne zasady uwzględniania interakcji lekowych, genomiki, mebolomiki. Ogólne zasady żywienia przez zgłębnik i przetokę. Diety przemysłowe, produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	Jacek Budzyński
25.01.2020 12:30-16:15	Charakterystyka i nomenklatura diet szpitalnych. Charakterystyka leczniczych diet szpitalnych (np. diety redukcyjne, hiperkaloryczne, bogatobiałkowe, ubogotłuszczowe, niskotłuszczowe, wysokotłuszczowe, prozdrowotne, eliminacyjne [alergia pokarmowa, celiakia, nietolerancje pokarmowe, „stałe” i ”przejściowe” zespoły złego wchłaniania, zespoły mleczowe, zespoły metaboliczne, np. fenylketonuria, zespół Lesch-Nyhana, hiperglicynemia nieketotyczna, hiperurykemia, itp.]. Diety o zmienionej konsystencji-ścista, płynna, płynna wzmocniona, kleikowa, papkowata), zagęszczacze pokarmów, wskazania do ich stosowania. Diety niskosodowe, bogato- i niskopotasowe, bogato- i niskowapniowe, metody poprawiające wchłanianie mikro- i makroelementów, np., żelaza. Suplementacja witamin.	Grażyna Mierzwa

Ćwiczenia- KLINIKA CHOROÓB NACZYŃ I CHOROÓB WEWNĘTRZNYCH, SU nr 2, IVp;

Data	temat	prowadzący
25.01.2020 16:30-20:15	Zasady bezpieczeństwa żywienia zbiorowego w szpitalu. Charakterystyka i rozwiązania funkcjonalne w kuchni szpitalnej: dział magazynowy, przygotowania posiłków, system dystrybucji potraw w szpitalu, kontrola realizacji i bezpieczeństwa żywienia w szpitalu, monitorowanie resztek. Planowanie interwencji żywieniowej u pacjenta hospitalizowanego, m.in. z wykorzystaniem programów komputerowych, w tym kalkulatorów dietetycznych do planowania jadłospisów. Diety eliminacyjne- praktyczne aspekty. Ocena bieżącego jadłospisu szpitalnego, z planowaniem jego uzupełnienia odpowiednio dobranymi suplementami żywieniowymi (na przykładzie konkretnego pacjenta, <u>do dalszego opracowania w ramach samokształcenia</u>). Diety specjalne i funkcjonalne w wybranych stanach chorobowych, rola suplementów żywieniowych u pacjentów szpitalnych, hiperalimentacja, znaczenie wysiłku fizycznego we wsparciu anabolizmu pacjentów szpitalnych. Edukacja żywieniowa	Beata Szukay/ Gabriel Kowalczyk
26.01.2020 12:30-16:15	Pacjent z chorobą układu krążenia. Praktyczne aspekty diagnozy żywieniowej pacjenta hospitalizowanego (wywiad żywieniowy, wskaźniki antropometryczne pierwotne i wtórne, masa tłuszczowa i beztłuszczowa, parametry biochemiczne, immunologiczne, siłomierz, analizator składu ciała), planowanie żywienia i interwencji żywieniowej (droga doustną, dojelitową, pozajelitową) oraz sposoby i znaczenie monitorowania jej skuteczności. Pacjent z chorobą układu oddechowego. Praktyczne aspekty żywienia (jw.). Pacjent w intensywnej opiece internistycznej. Praktyczne aspekty żywienia (jw.). Pacjent z chorobą przewodu pokarmowego, w tym brakiem uzębienia, zakażeniem, choroba układu moczowego (np. ostra niewydolność nerek), patologią układu nerwowego, z dysfunkcją narządu ruchu . Praktyczne aspekty żywienia (jw.).	Beata Szukay/ Gabriel Kowalczyk

Zajęcia praktyczne

Studenci powinni podzielić się na 5 osobowe grupy i uzgodnić z koordynatorem terminy odbycia 5h zajęć praktycznych z przedmiotu. Należy też z koordynatorem uzgodnić temat i sposób zaliczenia samokształcenia.