

PIELĘGNIARSTWO: I st. stacjonarne, I rok: 2018/2019

DIETETYKA

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

Koordynator : mgr Ariel Liebert

e-mail: liebert@doktorant.umk.pl ; sekretariat tel./fax 52 36-55-148 (105)

WYKŁADY

Data	Temat, zagadnienia	prowadzący
09.10.2018 19.00-20:40 aula nr 35 (budynek farmacji) ul. Jurasza 2	Temat: Neurohormonalna kontrola masy ciała. Geny a żywienie. Treści: mechanizmy regulacyjne, pojęcie głodu, sytości i apetytu, genetyczna determinacja smaku i zapachu, genetyczne uwarunkowania przyswajania pokarmu Temat: Nutrigenomika i nutrigenetyka Treści: definicja, możliwości terapeutyczne, nabyte odkształcenia informacji genetycznej spowodowane pokarmem Temat: Nowotwory a żywność. Rola żywienia u chorego na nowotwór. Ujęcie chorób nowotworowych w aspekcie nutrigenomiki i nutrigenetyki Treści: profilaktyka żywieniowa chorób nowotworowych, wyniszczenie nowotworowe – kacheksja, zasady żywienia w zależności od rodzaju nowotworu i objawów towarzyszących, możliwości terapeutyczne i aplikacje narzędzi nutrigenomiki i nutrigenetyki	Maria Kłopocka
16.10.2018 19.00-20:40 aula B ul. Jagiellońska 13 (budynek A)	Temat: Modelowe diety lecznicze i diety specjalne stosowane w szpitalach Treści: rodzaje diet, diety specjalne, zasady planowania diet leczniczych, dobór produktów spożywczych w zależności od rodzaju diety Temat: Przemiany energetyczne w organizmie. Normy zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze Treści: potrzeby energetyczne organizmu, bilans energii, podstawowa przemiana materii PPM i ponadpodstawowa przemiana materii, całkowita przemiana materii CPM, metody regulacji masy ciała	Maria Kłopocka
23.10.2018 18.20-20:45 aula B ul. Jagiellońska 13 (budynek A)	Temat: Dietetyka – ważny element profilaktyki i terapii Treści: definicja, piramida zdrowego żywienia, zasady zdrowego żywienia, typy i konsekwencje niedożywienia Temat: Stan odżywienia pacjentów hospitalizowanych Treści: patofizjologia niedożywienia pacjentów, stan odżywienia i konsekwencje niedożywienia pacjentów hospitalizowanych, śmierć azotowa Temat: Normy żywienia człowieka Treści: rodzaje norm żywienia, normy żywienia w żywieniu chorych hospitalizowanych	Maria Kłopocka
30.10.2018 18.20-20:45 aula B ul. Jagiellońska 13 (budynek A)	Temat: Suplementy diety Treści: definicja, wskazania do przyjmowania suplementów diety, niebezpieczeństwa suplementacji Temat: Zaburzenia odżywiania na przykładzie kobiet uprawiających sport Treści: psychogenne zaburzenia odżywiania, anoreksja, bulimia, niedokrwistość u sportowców	Maria Kłopocka
06.11.2018 18.20-20:45 aula B ul. Jagiellońska 13 (budynek A)	Temat: Zasady żywienia w chorobach dietozależnych Treści: podział diet, żywienie człowieka w różnych stanach chorobowych (otyłość, choroby niedokrwienne serca, miażdżyca)	Maria Kłopocka
18.12.2018 17.30-19.00 aula nr 35 (budynek farmacji) ul. Jurasza 2	Temat: Składniki odżywcze – białka, węglowodany, tłuszcze Treści: źródła w żywieniu, rola i przemiany w organizmie, zapotrzebowanie organizmu, związek spożycia ze zdrowiem Temat: Żywienie niemowląt i dzieci Treści: potrzeby żywieniowe, karmienie naturalne, żywienie uzupełniające, planowanie żywienia dziecka w niektórych stanach chorobowych: fenyloketonuria, celiakia, mukowiscydoza, cukrzyca, krzywica, niedokrwistość.	Grażyna Mierzwa
10.01.2019 15.00-17.55 aule A i B ul. Jagiellońska 13 (budynek A)	Temat: Problemy żywieniowe kobiet w ciąży i karmiących Treści: choroby przenoszone przez żywność, ich źródła i wpływ na przebieg ciąży; normy żywieniowe dla kobiet ciężarnych i karmiących Temat: Witaminy i składniki mineralne Treści: rola żywieniowa, występowanie w pożywieniu, zapotrzebowanie, objawy niedoborów	Maria Kłopocka

Ćwiczenia - grupa I - (środy) 8:00-9:30, KLINIKA CHOROÓB NACZYŃ I CHOROÓB WEW. SU2

Data	temat	prowadzący
24.10.2018 8:00-9:30	Temat: Wykładniki antropometryczne – ocena stanu odżywienia. Markery niedożywienia Treści: najważniejsze wskaźniki i metody mające zastosowanie w ocenie stanu odżywienia (wskaźniki wagowo-wzrostowe, pomiar fałdów skórno-tłuszczowych), laboratoryjne markery niedożywienia Temat: Interakcje żywności z lekami Treści: podział interakcji, przykłady najczęściej spotykanych interakcji oraz sposoby ich unikania, farmakodynamika leków w aspekcie żywienia	Ariel Liebert
31.10.2018 8:00-9:30	Temat: Metody oceny sposobu żywienia Treści: metody ilościowe i jakościowe – podział, wybór odpowiedniej metody, najważniejsze założenia i ograniczenia Temat: Alergie i nietolerancje pokarmowe Treści: różnice między alergią a nietolerancją, objawy alarmowe, diagnostyka i leczenie	Grażyna Mierzwa
07.11.2018 8:00-9:30	Temat: Wpływ żywienia na układ immunologiczny oraz na przebieg leczenia okołoperacyjnego. Temat: Rodzaje i właściwości preparatów specjalnego przeznaczenia żywieniowego Temat: Rola leczenia żywieniowego w procesie gojenia się ran, oparzeń.	Beata Wustrau
14.11.2018 8:00-9:30	Temat: Mikroflora układu pokarmowego. Gospodarka wodna ustroju Treści: drobnoustroje bytujące w przewodzie pokarmowym, rola mikroflory jelitowej, pre-pro- i symbiotyki, bilans wodnoelektrolitowy ustroju, źródła, rola i przemiany wody w organizmie - skutki niedoboru i nadmiaru	Ariel Liebert
21.11.2010 8:00-9:30	Temat: Dodatki do żywności. Zanieczyszczenia i substancje antyodżywcze w żywności Treści: konserwanty, przeciwutleniacze, substancje wzbogacające, barwniki i aromaty, substancje dodawane ze względów technologicznych, słodziki. Ćwiczenia z etykietami środków spożywczych	Grażyna Mierzwa

Ćwiczenia - grupa II - (piątek) 9:00-10:30; KLINIKA CHOROÓB NACZYŃ I CHOROÓB WEW. SU2

Data	temat	prowadzący
23.11.2018 09-10:30	Temat: Wykładniki antropometryczne – ocena stanu odżywienia. Markery niedożywienia Treści: najważniejsze wskaźniki i metody mające zastosowanie w ocenie stanu odżywienia (wskaźniki wagowo-wzrostowe, pomiar fałdów skórno-tłuszczowych), laboratoryjne markery niedożywienia Temat: Interakcje żywności z lekami Treści: podział interakcji, przykłady najczęściej spotykanych interakcji oraz sposoby ich unikania, farmakodynamika leków w aspekcie żywienia	Ariel Liebert
30.11.2018	Temat: Wpływ żywienia na układ immunologiczny oraz na przebieg leczenia okołoperacyjnego. Temat: Rodzaje i właściwości preparatów specjalnego przeznaczenia żywieniowego Temat: Rola leczenia żywieniowego w procesie gojenia się ran, oparzeń.	Beata Wustrau
07.12.2018	Temat: Metody oceny sposobu żywienia Treści: metody ilościowe i jakościowe – podział, wybór odpowiedniej metody, najważniejsze założenia i ograniczenia Temat: Alergie i nietolerancje pokarmowe Treści: różnice między alergią a nietolerancją, objawy alarmowe, diagnostyka i leczenie	Grażyna Mierzwa
14.12.2018	Temat: Dodatki do żywności. Zanieczyszczenia i substancje antyodżywcze w żywności Treści: konserwanty, przeciwutleniacze, substancje wzbogacające, barwniki i aromaty, substancje dodawane ze względów technologicznych, słodziki. Ćwiczenia z etykietami środków spożywczych	Grażyna Mierzwa
16.01.2019 (środa) 13:15-14:45	Temat: Mikroflora układu pokarmowego. Gospodarka wodna ustroju Treści: drobnoustroje bytujące w przewodzie pokarmowym, rola mikroflory jelitowej, pre-pro- i symbiotyki, bilans wodnoelektrolitowy ustroju, źródła, rola i przemiany wody w organizmie - skutki niedoboru i nadmiaru	Ariel Liebert

Ćwiczenia - grupa III - (wtorki) KLINIKA CHOROÓB NACZYŃ I CHOROÓB WEW. SU2

Data	temat	prowadzący
11.12.2018 10.45-12.15	Temat: Wykładniki antropometryczne – ocena stanu odżywienia. Markery niedożywienia Treści: najważniejsze wskaźniki i metody mające zastosowanie w ocenie stanu odżywienia (wskaźniki wagowo-wzrostowe, pomiar fałdów skórno-tłuszczowych), laboratoryjne markery niedożywienia Temat: Interakcje żywności z lekami Treści: podział interakcji, przykłady najczęściej spotykanych interakcji oraz sposoby ich unikania, farmakodynamika leków w aspekcie żywienia	Ariel Liebert
18.12.2018 10.45-12.15	Temat: Metody oceny sposobu żywienia Treści: metody ilościowe i jakościowe – podział, wybór odpowiedniej metody, najważniejsze założenia i ograniczenia Temat: Alergie i nietolerancje pokarmowe Treści: różnice między alergią a nietolerancją, objawy alarmowe, diagnostyka i leczenie	Grażyna Mierzwa
08.01.2019 8:00-9:30	Temat: Dodatki do żywności. Zanieczyszczenia i substancje antyodżywcze w żywności Treści: konserwanty, przeciwutleniacze, substancje wzbogacające, barwniki i aromaty, substancje dodawane ze względów technologicznych, słodziki. Ćwiczenia z etykietami środków spożywczych	Grażyna Mierzwa
22.01.2019 8:00-9:30	Temat: Mikroflora układu pokarmowego. Gospodarka wodna ustroju Treści: drobnoustroje bytujące w przewodzie pokarmowym, rola mikroflory jelitowej, pre-pro- i symbiotyki, bilans wodnoelektrolitowy ustroju, źródła, rola i przemiany wody w organizmie - skutki niedoboru i nadmiaru	Ariel Liebert
29.01.2019 8:00-9:30	Temat: Wpływ żywienia na układ immunologiczny oraz na przebieg leczenia okołoperacyjnego. Temat: Rodzaje i właściwości preparatów specjalnego przeznaczenia żywieniowego Temat: Rola leczenia żywieniowego w procesie gojenia się ran, oparzeń.	Beata Wustrau

Ćwiczenia - grupa IV - (środy) 9:45-11:15; KLINIKA CHOROÓB NACZYŃ I CHOROÓB WEW. SU2

Data	temat	prowadzący
24.10.2018 09:45-11:15	Temat: Wykładniki antropometryczne – ocena stanu odżywienia. Markery niedożywienia Treści: najważniejsze wskaźniki i metody mające zastosowanie w ocenie stanu odżywienia (wskaźniki wagowo-wzrostowe, pomiar fałdów skórno-tłuszczowych), laboratoryjne markery niedożywienia Temat: Interakcje żywności z lekami Treści: podział interakcji, przykłady najczęściej spotykanych interakcji oraz sposoby ich unikania, farmakodynamika leków w aspekcie żywienia	Ariel Liebert
31.10.2018 09:45-11:15	Temat: Metody oceny sposobu żywienia Treści: metody ilościowe i jakościowe – podział, wybór odpowiedniej metody, najważniejsze założenia i ograniczenia Temat: Alergie i nietolerancje pokarmowe Treści: różnice między alergią a nietolerancją, objawy alarmowe, diagnostyka i leczenie	Grażyna Mierzwa
07.11.2018 09:45-11:15	Temat: Wpływ żywienia na układ immunologiczny oraz na przebieg leczenia okołoperacyjnego. Temat: Rodzaje i właściwości preparatów specjalnego przeznaczenia żywieniowego Temat: Rola leczenia żywieniowego w procesie gojenia się ran, oparzeń.	Beata Wustrau
14.11.2018 09:45-11:15	Temat: Mikroflora układu pokarmowego. Gospodarka wodna ustroju Treści: drobnoustroje bytujące w przewodzie pokarmowym, rola mikroflory jelitowej, pre-pro- i symbiotyki, bilans wodnoelektrolitowy ustroju, źródła, rola i przemiany wody w organizmie - skutki niedoboru i nadmiaru	Ariel Liebert
21.11.2018 09:45-11:15	Temat: Dodatki do żywności. Zanieczyszczenia i substancje antyodżywcze w żywności Treści: konserwanty, przeciwutleniacze, substancje wzbogacające, barwniki i aromaty, substancje dodawane ze względów technologicznych, słodziki. Ćwiczenia z etykietami środków spożywczych	Grażyna Mierzwa

Ćwiczenia - grupa V - (środy) 11:30-13:00; KLINIKA CHOROÓB NACZYŃ I CHOROÓB WEW. SU2

Data	temat	prowadzący
24.10.2018	Temat: Wykładniki antropometryczne – ocena stanu odżywienia. Markery niedożywienia Treści: najważniejsze wskaźniki i metody mające zastosowanie w ocenie stanu odżywienia (wskaźniki wagowo-wzrostowe, pomiar fałdów skórno-tłuszczowych), laboratoryjne markery niedożywienia Temat: Interakcje żywności z lekami Treści: podział interakcji, przykłady najczęściej spotykanych interakcji oraz sposoby ich unikania, farmakodynamika leków w aspekcie żywienia	Ariel Liebert
31.10.2018	Temat: Metody oceny sposobu żywienia Treści: metody ilościowe i jakościowe – podział, wybór odpowiedniej metody, najważniejsze założenia i ograniczenia Temat: Alergie i nietolerancje pokarmowe Treści: różnice między alergią a nietolerancją, objawy alarmowe, diagnostyka i leczenie	Grażyna Mierzwa
07.11.2018	Temat: Wpływ żywienia na układ immunologiczny oraz na przebieg leczenia okołoperacyjnego. Temat: Rodzaje i właściwości preparatów specjalnego przeznaczenia żywieniowego Temat: Rola leczenia żywieniowego w procesie gojenia się ran, oparzeń.	Beata Wustrau
14.11.2018	Temat: Mikroflora układu pokarmowego. Gospodarka wodna ustroju Treści: drobnoustroje bytujące w przewodzie pokarmowym, rola mikroflory jelitowej, pre-pro- i symbiotyki, bilans wodnoelektrolitowy ustroju, źródła, rola i przemiany wody w organizmie - skutki niedoboru i nadmiaru	Ariel Liebert
21.11.2018	Temat: Dodatki do żywności. Zanieczyszczenia i substancje antyodżywcze w żywności Treści: konserwanty, przeciwutleniacze, substancje wzbogacające, barwniki i aromaty, substancje dodawane ze względów technologicznych, słodziki. Ćwiczenia z etykietami środków spożywczych	Grażyna Mierzwa