



Dietetyka kliniczna (leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych, alergię i nietolerancje)

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2025/2026
Wydział	Nauki o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	Nauki o zdrowiu
Profil studiów	Praktyczny
Poziom kształcenia	II stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	egzamin
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Dietetyki Klinicznej WUM ul. Ciołka 27, 01-445 Warszawa Zakład Zagrożeń Środowiskowych i Alergologii WUM ul. Banacha 1a, blok E, I p. 02-091 Warszawa Zakład Propedeutyki Klinicznej ul. Ciołka 27, 01-445 Warszawa (pokój 103)
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Prof. dr hab. n. o zdr. dr n. med. Dorota Szostak – Węgierek Prof. dr hab. Bolesław Samoliński Prof. dr hab. Andrzej Deptała
Koordynator przedmiotu	Dr n. o zdr. Magdalena Milewska magdalena.milewska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Dr n. o zdr. Magdalena Milewska magdalena.milewska@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	Prof. dr hab. Bolesław Samoliński Prof. dr hab. Dorota Szostak- Węgierek Dr n. med. Iwona Boniecka Dr n. o zdr. Magdalena Milewska Dr n. o zdr. Dominika Mękal

	Lek. med. Bartosz Stangiewicz Dr n. o zdr. Justyna Jurczewska
--	--

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	I rok,	Liczba punktów ECTS	6.00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		42	
seminarium (S)		18	
ćwiczenia (C)		30	
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
Samodzielna praca studenta			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		44	

3. CELE KSZTAŁCENIA	
C1	Dostarczenie wiedzy z zakresu postępowania żywieniowego w różnych jednostkach chorobowych
C2	Rozwinięcie umiejętności kompleksowej oceny stanu odżywienia
C3	Rozwinięcie umiejętności prowadzenia opieki żywieniowej nad pacjentem
C4	Przygotowanie do pracy w zespole żywieniowym

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ	
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:	
EW27	Wymienia zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia2024 r.)

EW46	Wykazuje znajomość zasad żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia
EW52	Definiuje i rozpoznaje problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnia je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego opartego na najlepszych, dostępnych dowodach naukowych
EW70	Zna i rozumie znaczenie współpracy w interdyscyplinarnym zespole specjalistów z zakresu medycyny i nauk o zdrowiu

Umiejętności – Absolwent potrafi:

EU51	Wykazuje rolę dietetyka w zespole terapeutycznym
EU18	Stawia diagnozę dietetyczną oraz szkoli i przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta
EU13	Opracowuje jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową
EU12	Przeprowadza całościową ocenę geriatryczną z uwzględnieniem czynników ryzyka zaburzeń w stanie odżywienia i trudności w komunikacji
EU23	Określa ryzyko niedożywienia szpitalnego i podejmuje odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową
EU26	Ustala wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń
EU27	Planuje żywienie domowe pacjentów wypisanych ze szpitala
EU19	Interpretuje wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystuje je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

EK01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy
EK08	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego
EK15	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykład	Żywienie w chorobie uchyłkowej jelita grubego.	EW30, EW51, EW56, EW76

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia2024 r.)

Wykład	Rola dietetyka w leczeniu otyłości olbrzymiej (dieta, farmakoterapia, leczenie endoskopowe i chirurgiczne, rola diety w okresie przedoperacyjnym - zasady i skuteczność)	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Żywienie chorych po założeniu balona żołądkowego. Żywienie u chorych bariatrycznych	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Psychodietetyczne podejście do pracy z pacjentem bariatrycznym. Psychologia odchudzania się.	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Co to jest alergia? Co to jest alergia pokarmowa?	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Diagnostyka alergii pokarmowej. Diagnostyka różnicowa alergii pokarmowej	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Leczenie alergii pokarmowej.	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Charakterystyka zaburzeń połykania w grupie chorych po urazach głowy, z chorobami neurologicznymi, z nowotworami głowy i szyi. Procedura przeprowadzenia badania FEES i VFS. Sporządzanie opisów wyników badań ze wskazaniem roli dietetyka Schemat IDDSI. Wskazania do żywienia dojelitowego.	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Schemat opieki nad chorym z dysfagią.	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Techniki adaptacyjne, kompensacyjne w rehabilitacji zaburzeń połykania	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Zastępowania naturalnych funkcji organizmu i ich wspomaganie: wentylacja, ECMO, farmakologiczne wspomaganie perfuzji i diurezy, wspomaganie gojenia się ran. Sepsa. Zmiany metabolizmu w trakcie wentylacji mechanicznej	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Zmiany w gospodarce wodno-elektrolitowej u chorych w trakcie farmakoterapii nadciśnienia tętniczego i niewydolności serca. Omówienie protokołu ERAS z podkreśleniem elementów dietetycznych. Żywienie w OIT	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Ocena zapotrzebowania na energię przy użyciu kalorymetrii pośredniej. Problematyka oceny zapotrzebowania na energię w różnych sytuacjach klinicznych	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Analiza składu ciała – charakterystyka dostępnych metod, użyteczność kliniczna. Farmakokinetika leków a skład ciała. Różnice etniczne w składzie ciała, zaburzeniach metabolicznych, ryzyku zapadalności na choroby dietozależne Odmienności w postępowaniu dietetycznym u osób z niepełnosprawnością	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Postępy w dietetycznym leczeniu chorób układu sercowo-naczyniowego. Jajka – czy ograniczać spożycie u pacjentów kardiologicznych? Olej kokosowy- czy jest bezpieczny? Słodziki- możliwe efekty metaboliczne.	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Otyłość a nowotwory. Wpływ żywienia na adipocytokiny. Suplementy diety w profilaktyce i leczeniu nowotworów. Diety alternatywne- krytyczne spojrzenie.	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Nowości i kontrowersje w dietetyce.	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Postępowanie dietetyczne w zespole rozrostu bakteryjnego (SIBO). Rola diety i probiotykoterapii.	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Zmiany inwolucyjne. Starzenie się fizjologiczne vs. patologiczne. Główne problemy żywieniowe. Elementy wywiadu żywieniowego poszerzone o całościową ocenę geriatryczną. Identyfikacja czynników ryzyka niedożywienia. Zasady żywienia osób	EW29, EW47, EW52, EW70

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia2024 r.)

	starszych. Interpretacja badań laboratoryjnych – trudności, czynniki wpływające na wartości badań.	
Wykład	Interakcje leków z żywnością oraz suplementami diety. Redukcja masy ciała u osoby starszej – czy jest wskazana? Konsekwencje otyłości sarkopenicznej. Jak ocenić niedożywienie u osoby otyłej	EW29, EW47, EW52, EW70
Wykład	Wielkie problemy geriatryczne – dysfagia, sarkopenia, zespół kruchości i niedożywienie. Diagnostyka i leczenie z uwzględnieniem wskazań do leczenia żywieniowego i suplementacji diety.	EW29, EW47, EW52, EW70
Seminarium	Profilaktyka nowotworowa. Epidemiologia nowotworów. Uwarunkowania genetyczne, uwarunkowania środowiskowe i styl życia. Czynniki ryzyka zachorowania na nowotwór. Najważniejsze czynniki żywieniowe zwiększające / zmniejszające ryzyko rozwoju nowotworów złośliwych. Zalecenia według „Kodeksu walki z Rakiem	EU 18, 27 EK 01
Seminarium	Dieta w chorobach nowotworowych. Rola prawidłowego żywienia w chorobach nowotworowych. Czynniki wpływające na sposób żywienia w chorobach nowotworowych (niewiązane z chorobą nowotworową, związane z chorobą nowotworową). Ocena zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe. Żywnienie w trakcie chemioterapii. Suplementy diety i zioła a chemioterapia. Dieta łatwostrawna- kiedy zalecana, kiedy nie będzie zalecana.	EU 19, 26 EK01
Seminarium	Zalecenia żywieniowe dla poszczególnych typów nowotworów złośliwych - rak trzustki, szpiczak mnogi, rak płuca, rak żołądka (zalecenia żywieniowe po resekcji tego narządu). Zalecenia żywieniowe po operacjach chirurgicznych z powodu nowotworów przewodu pokarmowego. Radioterapia- skutki uboczne napromieniowania w obrębie klatki piersiowej oraz jamy brzusznej i miednicy. Zalecenia żywieniowe w trakcie radioterapii, w trakcie hormonoterapii raka piersi.	EU 19, 26, 23 EK01
Seminarium	Opracowanie zaleceń dietetycznych, planowanie jadłospisu, ustalenie założeń diety (wartości energetycznej, zawartości poszczególnych składników odżywczych, produktów, potraw i technik kulinarnych, produktów dozwolonych i przeciwwskazanych) u chorych na nowotwory. Analiza przypadków.	EU 19, 27, 18 EK01
Seminarium	Opracowanie jadłospisu i zaleceń dietetycznych dla chorego na nowotwór złośliwy w trakcie chemioterapii.	EU 19, 27 EK01
Seminarium	Żywnienie chorych w chorobie uchyłkowej	EU 19, 18, 27, 26, EU 51 EK 01, EK08, EK15
Seminarium	Problematyka żywienia pacjentów bariatrycznych w okresie okołoperacyjnym	EU 19, 18, 27, 26, EU 51 EK 01, EK08, EK15
Seminarium	Postępowanie w alergiach pokarmowych	EU 19, 18, 27, 26, EU 51 EK 01, EK08, EK15
Seminarium	Badania przesiewowe w zaburzeniach połykania. Podejmowanie decyzji odnośnie leczenia żywieniowego u chorych z zaburzeniami połykania. Wywiad żywieniowy Analiza wyników badania endoskopowego zaburzeń połykania Problematyka żywienia w dysfagii	EU 13, 19, 18, 23, 27, 26, EU 51 EK 01, EK08, EK15
Seminarium	Dlaczego tak trudno jest zmienić nawyki żywieniowe? Metody zmiany nawyków żywieniowych	EU 13, 19, 18, 23, 27, 26, EU 51 EK 01, EK08, EK15
Seminarium	Kalorymetria pośrednia – użyteczność kliniczna	EU 19, 18, 27, 26, EU 51 EK 01, EK08, EK15

Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia2024 r.)

Seminarium	Zmiany metabolizmu w trakcie wentylacji mechanicznej. Sepsa. Żywienie w oddziale ICU	EU 13, 19, 18, 23, 27, 26, EU 51 EK 01, EK08, EK15
Seminarium	Badania składu ciała, analiza surowych danych fizycznych	EU 19, 20, 24, 27, 28, EU 56 EK 01, EK08, EK15
Seminarium	Żywienie osób starszych – przypadki kliniczne	EU 12, EU 18, 23, 26, 27, EU 51 EK 01, EK08, EK15
Ćwiczenia	Planowanie jadłospisów dla pacjentów po operacji bariatrycznych w oparciu o określone wytyczne (dot. wartości energetycznej i odżywczej d. płynna).	EU 13, EU 27, EU 28, EK 01, EK15
Ćwiczenia	Ocena wartości energetycznej i odżywczej pacjentów leczonych chirurgicznie z powodu otyłości w okresie odległym od zabiegu. Żywienie pacjentów po operacjach w obrębie jamy brzusznej – analiza jadłospisów szpitalnych	EU 13, EU 27, EU 26, EK 01, EK15
Ćwiczenia	Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	EU 13, EU 26, EU 27, EK 01, EK15
Ćwiczenia	Planowanie postępowania dietetycznego w zespole rozrostu bakteryjnego SIBO. Planowanie diety LOW FODMAP	EU 13, EU 26, EU 27, EK 01, EK15
Ćwiczenia	TOMASS; TEST VVST	EU 13, EU 26, EU 27, EK 01, EK15
Ćwiczenia	Przygotowanie posiłków wg IDDSI cz. I	EU 13, EU 26, EU 27, EK 01, EK15
Ćwiczenia	Przygotowanie posiłków wg IDDSI cz. I	EU 13, EU 26, EU 27, EK 01, EK15
Ćwiczenia	Badania składu ciała i ich interpretacja w odniesieniu do stanu odżywienia i stanu klinicznego. BIA.	EU 13, EU 26, EU 27, EK 01, EK15
Ćwiczenia	Kalorymetria pośrednia - badania	EU 13, EU 26, EU 27, EK 01, EK15
Ćwiczenia	Żywienie osób starszych – przypadki kliniczne	EU 13, EU 26, EU 27, EK 01, EK15

6. LITERATURA

Obowiązkowa

1. Szczygieł B. Niedożywienie związane z chorobą. Występowanie, rozpoznanie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011
2. Szczygieł B. Niedożywienie związane z chorobą. Zapobieganie i leczenie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012
3. Gawęcki J., Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. T.1 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010
4. Grzymisławski M., Gawęcki J., Żywienie człowieka zdrowego i chorego. T. 2 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010
5. Gawęcki J., Roszkowski W., Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. T. 3 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010
6. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2007
7. Kunachowicz H., Nadolna I., Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych, IŻŻ, Warszawa 2014
8. Kunachowicz H., Nadolna I., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, Warszawa 2017

9. Jarosz M., Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, Wyd. IŻŻ 2012
10. Sobotka L.(red.), Podstawy żywienia klinicznego, wydanie IV, Wydawnictwo Scientifica, 2013
11. Jamróz B., Chmielewska J., Milewska M. Instrumentalne metody oceny zaburzeń połykania. Wydawnictwo Medyk 2019
12. Boniecka I. Lisik W. Dietetyka w chirurgii bariatrycznej PZWL Warszawa 2023
13. Małgorzewicz S. Żywienie kliniczne. Praktyczne zagadnienia Tom I i II Czelej, Kraków 2020
14. Szostak-Węgierek D. Żywienie osób starszych PZWL 2020

Uzupełniająca

1. Sobotka L. Basics in Clinical Nutrition, wydanie 5, Wydawnictwo GALEN 2019
2. Jeznach-Steinhagen A. Żywienie osób z cukrzycą i chorobami towarzyszącymi, PZWL 2020

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
Np. A.W1, A.U1, K1	<i>Pole definiuje metody wykorzystywane do oceniania studentów, np. kartkówka, kolokwium, raport z ćwiczeń itp.</i>	<i>Np. próg zaliczeniowy</i>
	Egzamin	60%
	Karta seminaryjna i karta ćwiczeń na zajęciach (zaakceptowana przez prowadzącego zajęcia)	100%
	Dodatkowo: ćwiczenia dotyczące badań składu ciała – zaliczenie testowe (6 pytań)	60%
	Obserwacja przez prowadzącego, ocena podejmowanych decyzji przez studenta	100%
	W semestrze letnim odbędzie się zaliczenie cząstkowe – w formie testu zawierającego pytania otwarte i zamknięte.	60%

8. INFORMACJE DODATKOWE

(tu należy zamieścić informacje istotne z punktu widzenia nauczyciela niezawarte w pozostałej części sylabusu, w szczególności w oparciu o regulacje wynikające z § 26 ust. 1 i 2, § 27 ust. 3 oraz § 28 ust. 1 Regulaminu Studiów wskazanie liczby terminów zaliczeń przedmiotu, w tym zaliczeń dopuszczających do egzaminu, oraz np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)

Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.

UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich