



Dietetyka

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2026/2027
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Pielęgniarstwo
Dyscyplina wiodąca	Nauki o zdrowiu
Profil studiów	Praktyczny
Poziom kształcenia	I stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	Obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	Zaliczenie
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Biochemii i Żywienia Budynek CePT III, pokój B03 ul. Banacha 1B, 02-097 Warszawa https://ziz.wum.edu.pl/
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	prof. dr hab. n. o zdr. Katarzyna Koziak
Koordynator przedmiotu	dr Ewa Zygmanska ewa.zygmanska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	dr Ewa Zygmanska ewa.zygmanska@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	mgr Monika Kroenke dr Ewa Zygmanska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	I rok, semestr 2	Liczba punktów ECTS	1
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ			

Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
wykład (W)	10	0,3
seminarium (S)	10	0,4
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń	20	0,3
Razem	40	1,0

3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Poznanie zapotrzebowania na energię, składniki odżywcze i wodę u osób zdrowych oraz chorych w różnym wieku i stanie zdrowia.
C2	Poznanie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, klasyfikacji diet oraz podstaw dietoterapii najczęściej występujących chorób dietozależnych u dzieci i dorosłych.
C3	Przygotowanie do oceny stanu odżywienia, rozpoznawania ryzyka niedożywienia i prowadzenia podstawowej edukacji żywieniowej.
C4	Kształtowanie umiejętności stosowania i zlecania diet terapeutycznych oraz formułowania zaleceń żywieniowych adekwatnych do sytuacji klinicznej pacjenta.
C5	Przygotowanie do doboru środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, udzielania informacji o ich stosowaniu i przygotowania zapisu recepty w ramach realizacji zlecenia lekarskiego.

4. STANDARD KSZTAŁCENIA – SZCZEGÓŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ

Symbol i numer efektu uczenia się zgodnie ze standardami uczenia się	Efekty zgodne ze standardem kształcenia przygotowującym do wykonywania zawodu pielęgniarki (załącznik nr 4 do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z 26 lipca 2019 r., zmienionego rozporządzeniem Ministra Nauki z 10 października 2024 r.; Dz.U. z 2024 r. poz. 1514).
---	--

Wiedzy – Absolwent* zna i rozumie:

C.W.23	zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze i wodę u człowieka zdrowego oraz chorego w różnym wieku i stanie zdrowia;
C.W.24	zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku, żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz podstawy edukacji żywieniowej;
C.W.25	klasyfikację i rodzaje diet;
C.W.26	zasady oceny stanu odżywienia oraz przyczyny i rodzaje niedożywienia;
C.W.27	podstawy dietoterapii w najczęściej występujących chorobach dietozależnych u dzieci i dorosłych;

**Załącznik nr 4A do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr 68/2024 Rektora WUM z dnia 18 kwietnia 2024 r.)**

C.W.28	środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
---------------	--

Umiejętności – Absolwent* potrafi:

C.U.56	oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;
C.U.57	stosować i zlecać diety terapeutyczne;
C.U.58	dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;

*W standardzie kształcenia użyto określenia „absolwent”, a nie „student”.

5. POZOSTAŁE EFEKTY UCZENIA SIĘ

Numer efektu uczenia się	<i>(pole nieobowiązkowe)</i> Efekty w zakresie
---------------------------------	--

Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:

-	Nie dotyczy.
---	--------------

Umiejętności – Absolwent potrafi:

-	Nie dotyczy.
---	--------------

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

K.07	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.
-------------	---

6. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Wykład (3 godz.)	Podstawy żywienia człowieka. Zapotrzebowanie na energię, składniki odżywcze i wodę u osób zdrowych i chorych w różnych grupach wieku. Klasyfikacja i rodzaje diet, w tym aktualna nomenklatura diet szpitalnych.	C.W.23; C.W.25
e-learning (7 godz.)	Zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku. Żywnienie w szpitalu zgodnie z aktualnym standardem organizacyjnym. Ocena stanu odżywienia, niedożywienie związane z chorobą i jego następstwa. Podstawy dietoterapii najczęstszych chorób dietozależnych u dzieci i dorosłych, w szczególności otyłości, cukrzycy typu 2 oraz chorób układu krążenia, pokarmowego i nerek. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Żywnienie okołoperacyjne i założenia ERAS.	C.W.24; C.W.26; C.W.27; C.W.28
Seminarium 1 (5 godz.)	Obliczanie zapotrzebowania na energię, składniki odżywcze i wodę. Analiza sposobu żywienia oraz planowanie jadłospisu. Formułowanie zaleceń i prowadzenie podstawowej edukacji żywieniowej na podstawie opisów przypadków osób zdrowych i pacjentów z chorobami dietozależnymi.	C.W.23; C.W.27; C.U.56; C.U.57
Seminarium 2 (5 godz.)	Ocena stanu odżywienia z wykorzystaniem danych antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego. Przesiewowa ocena ryzyka niedożywienia. Analiza przypadków leczenia żywieniowego: dobór diety terapeutycznej, drogi żywienia oraz środka spożywczego specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Symulacja przygotowania zapisu recepty w ramach realizacji zlecenia lekarskiego i przekazania pacjentowi informacji o stosowaniu. Samoocena zakresu własnych kompetencji i potrzeb edukacyjnych.	C.W.24; C.W.26; C.W.28; C.U.56; C.U.57; C.U.58; K.07

7. LITERATURA

Obowiązkowa

1. Grzymisławski M. (red. nauk.). Dietetyka kliniczna. Wyd. II uaktualnione. PZWL, Warszawa 2025.
2. Ciborowska H., Ciborowski A. (red.). Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. V. PZWL, Warszawa 2021.
3. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.). Normy żywienia dla populacji Polski. NIZP PZH-PIB, Warszawa 2024.
4. Materiały dydaktyczne udostępnione na platformie e-learningowej WUM.

Uzupełniająca

1. European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN). Aktualne wytyczne praktyczne dotyczące żywienia klinicznego: <https://www.espen.org/guidelines>.
2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne (Dz.U. z 2025 r. poz. 1780) wraz z materiałami „Standard żywienia – żywienie dla zdrowia”.
3. Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu (POLSPEN). Aktualne standardy, zalecenia i materiały szkoleniowe dotyczące leczenia żywieniowego: <https://polspen.pl/>.
4. Sobotka L. (red.). Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. IV. Scientifica, Kraków 2013.

8. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
C.W.23–C.W.28	Test końcowy jednokrotnego wyboru obejmujący treści wykładu, e-learningu i seminariów.	Uzyskanie co najmniej 60% możliwych do uzyskania punktów.
C.U.56	Analiza przypadku: ocena stanu odżywienia na podstawie danych antropometrycznych, biochemicznych i wywiadu oraz przygotowanie krótkiej porady żywieniowej.	Uzyskanie co najmniej 60% punktów według kryteriów oceny zadania oraz prawidłowe rozpoznanie kluczowych problemów żywieniowych.
C.U.57	Zadanie seminaryjne: dobór i sformułowanie zlecenia diety terapeutycznej do opisu przypadku pacjenta.	Uzyskanie co najmniej 60% punktów według kryteriów oceny zadania; brak błędów krytycznych w doborze diety.
C.U.58	Zadanie symulacyjne: dobór środka spożywczego specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przygotowanie zapisu recepty w ramach realizacji zlecenia lekarskiego oraz informacji dla pacjenta.	Uzyskanie co najmniej 60% punktów według kryteriów oceny zadania; prawidłowy dobór preparatu i sposób jego stosowania.
K.07	Karta samooceny po analizie przypadku.	Wskazanie własnych ograniczeń, potrzeb edukacyjnych oraz właściwego źródła konsultacji lub aktualizacji wiedzy.

9. INFORMACJE DODATKOWE

Zajęcia obejmują 3 godziny wykładu stacjonarnego, 7 godzin wykładu w formie e-learningu oraz 10 godzin seminariów stacjonarnych. Obecność na seminariach jest obowiązkowa; nieobecność należy odrobić w formie uzgodnionej z prowadzącym. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest realizacja materiałów e-learningowych, wykonanie wszystkich ocenianych zadań seminaryjnych oraz uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu końcowego. Test końcowy przeprowadzany jest online w systemie e-learningowym WUM po zakończeniu zajęć. Liczba terminów zaliczenia przedmiotu: 2 (termin podstawowy i termin poprawkowy). Informacje organizacyjne i materiały są udostępniane na platformie e-learningowej WUM oraz na stronie Zakładu Biochemii i Żywienia: <https://ziz.wum.edu.pl/>.

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

