



Uniwersytet WSB
Merito w Gdańsku

★★★★★ 4,6 / 5

48 ocen

Poradnictwo żywieniowe w chorobach jelit: celiakia, SIBO, IBD, IBS

Numer usługi 2025/04/10/7100/2682489

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

📖 Studia podyplomowe

🕒 160 h

📅 18.10.2025 do 28.06.2026

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

33,75 PLN brutto/h

33,75 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Grupa docelowa usługi	Kierunek skierowany do: - Osób (bliskich/opiekunów) w trakcie i po diagnozie, zagubionych w nowej sytuacji zdrowotnej, potrzebujących praktycznej, rzetelnej i przedstawionej w sposób zrozumiały wiedzy na temat wspomagającego leczenie żywienia. - Nauczycieli przedszkoli/szkół, którzy mogą podnieść swoje kompetencje zawodowe, a tym samym rozumieć specjalistyczne potrzeby żywieniowe dzieci na dietach eliminacyjnych, np. diecie bezglutenowej. - Każdego chętnego zagłębianiu tajników poradnictwa żywieniowego w chorobach jelit.
Minimalna liczba uczestników	20
Maksymalna liczba uczestników	36
Data zakończenia rekrutacji	13-10-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	160
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

Celem studiów jest zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu poradnictwa żywieniowego w przewlekłych chorobach jelit, takich jak: celiakia (CD), nieswoiste zapalenie jelit (IBD): wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego-Crohna, zespół jelita drażliwego (IBS) oraz zespół rozrostu bakteryjnego jelita cienkiego (SIBO).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA - Omawia zagadnienia z obszaru anatomii, fizjologii i genetyki. - Tłumaczy podstawy dietetyki. - Omawia choroby jelit i dietoterapię.	- Wyjaśnia budowę i funkcjonowanie układu pokarmowego, w tym procesów trawienia i funkcjonowanie mikrobioty jelitowej. - Wyjaśnia zasady zdrowego żywienia, rolę makroskładników, witamin i składników mineralnych w żywieniu człowieka. - Omawia wiedzę na temat chorób takich jak celiakia, SIBO, IBS, IBD oraz ich diagnostyki, przyczyn, leczenia i postępowania dietetycznego.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
		Wywiad ustrukturyzowany
		Prezentacja
UMIEJĘTNOŚCI - Ocenia stan odżywienia i przeprowadza diagnostykę - Przygotowuje plany żywieniowe. - Planuje aktywność fizyczną.	- Analizuje wyniki badań diagnostycznych oraz ocenia stan odżywienia pacjentów z przewlekłymi chorobami jelit. - Tworzyć optymalne plany żywieniowe dostosowane do potrzeb osób z chorobami jelit, korzystając z zaawansowanego oprogramowania komputerowego do analizy przypadków i tworzenia diety. - Planuje aktywność fizyczną pacjentom, uwzględniając ich stan zdrowia i potrzeby związane z przewlekłymi chorobami jelit.	Wywiad ustrukturyzowany
		Prezentacja
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - Przeprowadza wywiad z pacjentem. - Edukuje i wspiera pacjentów.	- Efektywnie komunikuje się z pacjentami, tłumacząc im zasady dietoterapii i wspierając ich w procesie leczenia. - Prowadzi rozmowy na temat zdrowego żywienia, planowania diety oraz monitorowania wyników leczenia, stosując podejście indywidualne.	Wywiad ustrukturyzowany
		Prezentacja

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Elementy anatomii, fizjologii i genetyki człowieka (20 godz.)

- Układ pokarmowy: budowa i funkcjonowanie. Fizjologia trawienia (5 godz.)
- Mikrobiota układu pokarmowego człowieka. Oś mózg-jelito-mikrobiota (5 godz.)
- Zapotrzebowanie energetyczne człowieka: podstawowa i całkowita przemiana materii (4 godz.)
- Bilans wodno-elektrolitowy. Równowaga kwasowo-zasadowa (3 godz.)
- Podstawy genetyki człowieka. Predyspozycje genetyczne w przewlekłych chorobach jelit (3 godz.)

Podstawy dietetyki (20 godz.)

- Makroskładniki i ich rola w żywieniu człowieka (9 godz.)
- Witaminy i składniki mineralne w żywieniu człowieka (5 godz.)
- Zasady zdrowego żywienia. Normy żywienia. Piramida żywieniowa (6 godz.)

Wybrane zagadnienia z towaroznawstwa i technologii żywności (18 godz.)

- Grupy produktów spożywczych i ich zamienniki. Wartość odżywcza produktów spożywczych (6 godz.)
- Znakowanie produktów spożywczych, czyli co powinien wiedzieć konsument? Dodatki do żywności i ich znaczenie w żywieniu (5 godz.)
- Wpływ przechowywania i obróbka technologiczna produktów spożywczych. Podstawowe techniki kulinarne (7 godz.)

Kliniczny zarys chorób i dietoterapia: aspekty praktyczne (46 godz.)

- Interpretacja wyników badań diagnostycznych w przewlekłych chorobach jelit. Ocena stanu odżywienia: informacje praktyczne (5 godz.)
- Dysbioza jelitowa. Zespół rozrostu bakteryjnego jelita cienkiego (SIBO): przyczyny, diagnostyka, postępowanie (5 godz.)
- Zespół jelita drażliwego (IBS): przyczyny, diagnostyka, leczenie (5 godz.)
- Alergie i nietolerancje pokarmowe: dietoterapia (5 godz.)
- Celiakia i NCGS. Dieta bezglutenowa bez tajemnic (5 godz.)
- Nieswoiste zapalne choroby jelit (IBD): wrzodziejące zapalenie jelita grubego, choroba Leśniowskiego-Crohna - przyczyny, diagnostyka, postępowanie (8 godz.)
- Postępowanie dietetyczne: Dieta Low FODMAP, dieta specyficznych węglowodanów SCD, dieta GAPS, dieta SSFG (7 gpdz.)
- Suplementy diety: bezpieczeństwo i potrzeba stosowania w chorobach jelit Probiotykoterapia (4 godz.)
- Interakcje żywności z lekami (2 godz.)

Planowanie żywienia i aktywności fizycznej w przewlekłych chorobach jelit – aspekty praktyczne (30 godz.)

- Zasady układania diet w wybranych jednostkach chorobowych (5 godz.)
- Tworzenie optymalnych planów żywieniowych z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania komputerowego: analiza przypadków (20 godz.)
- Planowanie aktywności fizycznej z uwzględnieniem indywidualnych uwarunkowań i stanu zdrowia (5 godz.)

Wsparcie psychologiczne i psychodietetyczne (18 godz.)

- Warsztaty:
- radzenie sobie ze stresem, akceptacja ograniczeń wynikających z choroby
- . Techniki relaksacyjne (18 godz.)

Projekt i zaliczenie (8 godz.)

- Raporty z zajęć praktycznych, pretest i test wiedzy na zakończenie, prezentacja projektu (analiza przypadku)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Wprowadzenie do studiów	-	18-10-2025	08:00	16:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	33,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	33,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Aleksandra Nowicka-Jasztal



Doktor nauk medycznych, dietetyk medyczny, psychodietetyk, członek Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej. Absolwentka Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. Rozprawę doktorską obroniła na Wydziale Lekarskim z zakresu nadwrażliwości pokarmowej IgG-zależnej. Dietetyk Samodzielnego Zespołu Dietetyków Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku, w ramach którego odpowiada za konsultacje żywieniowe na oddziałach (m.in.: w Klinice Reumatologii, Immunologii Klinicznej, Geriatrii i Chorób Wewnętrznych)

Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy w pacjentami z chorobami z zakresu m.in.: gastroenterologii oraz alergii i nietolerancji pokarmowych. Jej szczególną pasją jest dietetyka kliniczna, patofizjologia oraz immunologia. Interesuje się również mechanizmami wpływu diety oraz suplementacji na kondycję i wygląd skóry. Stale podnosi kwalifikacje uczestnicząc w konferencjach oraz kursach.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały elektroniczne zamieszczane na moodlu/temsach.

Dodatkowo wymagany jest zapis przez formularz rekrutacyjny uczelni

<https://www.merito.pl/rekrutacja/krok1>

Warunki uczestnictwa

Szczegółowe informacje na temat rekrutacji znajdują się pod linkiem:

<https://www.merito.pl/gdansk/studia-i-szkolenia/studia-podyplomowe/zasady-rekrutacji>

Przedstawiona powyżej cena obejmuje obecnie obowiązującą promocję w czesnym oraz obejmuje system płatności 10 rat.

Istnieje możliwość dodania ceny na życzenie - w systemie płatności 1, 2 i 12 rat.

W tym celu prosimy o kontakt z biurem rekrutacji wskazanym powyżej rekrutacjasp@gdansk.merito.pl

Warunki techniczne

Wymagania: posiadanie sprzętu elektronicznego z dostępem do internetu, monitor, klawiatura.

Uczelnia zapewnia dostęp do platformy TEAMS.

Kontakt



Agata Orlich

E-mail rekrutacjasp@gdansk.merito.pl

Telefon (+48) 585 227 513