

Dietetyka i poradnictwo żywnościowe

STUDIA PODYPLOMOWE

Sposób realizacji: Online

Obszar studiów: Zdrowie

Cechy: Od października • Polski

Miasto: Gdańsk

To kierunek dla osób, które:

- chcą pomagać innym w zmianie nawyków żywieniowych,
- są absolwentami kierunków związanych ze zdrowiem i biologią,
- myślą o własnym gabinecie dietetycznym,
- chcą się przebranżowić i działać w sektorze zdrowia,
- są pasjonatami zdrowego stylu życia i żywienia.



91%

pracodawców **ocenia bardzo dobrze lub dobrze** współpracę z naszymi uniwersytetami
Źródło: "Badanie opinii pracodawców, 2024"

Praktyczny charakter studiów:

- na zajęciach dominują warsztaty, ćwiczenia i case studies,
- prace projektowe przygotowywane są zespołowo.

Kadra złożona z praktyków :

Zajęcia prowadzą eksperci celni i pasjonaci swojej dziedziny, którzy mają realne doświadczenie.

92%

uczestników poleca studia podyplomowe
Źródło: „Badanie satysfakcji ze studiów 2025”.

Partner kierunku:

[Alloweat](#)

Microsoft 365:

- Nasi uczestnicy otrzymują darmową licencję A1, która obejmuje popularne aplikacje, takie jak **Outlook, Teams, Word, PowerPoint, Excel, OneNote, SharePoint, Sway i Forms.**

Networking i rozwój kompetencji:

- Studia rozwijają kompetencje niezależnie od doświadczenia. Dzięki interaktywnym zajęciom i wymianie doświadczeń z innymi zyskasz wiedzę, umiejętności i cenne kontakty.

Program studiów

9

Liczba miesięcy nauki

188

Liczba godzin zajęć

10

Liczba zjazdów

2

Liczba semestrów

Wybrane zagadnienia z anatomii, fizjologii i genetyki człowieka (20 godz.)

- Układy związane z przyswajaniem pokarmu i fizjologia trawienia (6 godz.)
- Procesy energetyczne i gospodarka wodna organizmu (10 godz.)
- Aspekty genetyczne w żywieniu (4 godz.)

Podstawy nauki o żywieniu człowieka (26 godz.)

- Składniki odżywcze w żywieniu człowieka (14 godz.)
- Zasady żywienia różnych grup ludności (10 godz.)
- Klasyfikacja i charakterystyka diet (2 godz.)

Towaroznawstwo i technologia żywności (17 godz.)

- Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Informacje o żywności (5 godz.)
- Produkty spożywcze i znaczenie w planowaniu diet (5 godz.)



- Wpływ przechowywania i obróbki technologicznej na surowce i półprodukty. (7 godz.)

Kliniczny zarys chorób i dietoterapia (26 godz.)

- Choroby układu krążenia . Choroby metaboliczne. Choroby układu pokarmowego i moczowego – dietoterapia. Nieswoiste zapalne choroby jelit. (24 godz.)
- Interpretacja wyników badań diagnostycznych w poradnictwie dietetycznym (2 godz.)

Planowanie żywienia człowieka - aspekty praktyczne (35 godz.)

- Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach. Oprogramowanie do tworzenia diet (30 godz.)
- Poradnictwo dietetyczne (5 godz.)

Psychodietetyka w poradnictwie żywieniowym (9 godz.)

- Komunikacja z pacjentem. Metody psychologiczne stosowane w poradnictwie dietetycznym (5 godz.)
- Psychologia emocji i motywacji w zmianie zachowań żywieniowych (4 godz.)

Moduł wykładów monograficznych (45 godz.)

- Żywność w wybranych jednostkach chorobowych (19.godz.)
- Żywność w wybranych grupach populacyjnych i stanach fizjologicznych (13 godz.)
- Diety alternatywne. Edukacja żywieniowa (6 godz.)
- Suplementacja, leki i bezpieczeństwo żywności. Rodzaje żywności i trendy konsumenckie (7 godz.)

Projekt (8 godz.)

- Seminarium projektowe (8 godz.)

Forma zaliczenia (2 godz.)

- Test (1 godz.)
- Egzamin końcowy (1 godz.)

Warunki przyjęcia

Aby zostać uczestnikiem studiów podyplomowych na Uniwersytecie WSB Merito, należy:

- mieć ukończone studia licencjackie, inżynierskie lub magisterskie,

Możliwości dofinansowania

- Oferujemy specjalne, **większe zniżki dla naszych absolwentów.**
- Możesz skorzystać z dofinansowania z **Bazy Usług Rozwojowych.**
- Pracodawca może dofinansować Ci studia,



- złożyć komplet dokumentów i spełnić wymogi rekrutacyjne,
- o przyjęciu decyduje kolejność zgłoszeń.
[Dowiedz się więcej](#)

otrzymując dodatkową zniżkę w ramach **Programu Firma**.

- Warto sprawdzić możliwości dofinansowania z **KFS**.
[Dowiedz się więcej](#)

Czego się nauczysz?

- Nauczysz się planować diety dopasowane do **wieku, zdrowia i stylu życia**.
- Poznasz **zasady bilansowania diety** dla osób w różnym wieku i stanie zdrowia.
- Nauczysz się planować żywienie w chorobach **dietozależnych, prowadzić dietoterapię i stosować psychodietetykę**.
- Zdobędziesz wiedzę o żywieniu osób zdrowych i z **chorobami dietozależnymi**.
- Poznasz podstawy **psychodietetyki i skutecznej komunikacji** z pacjentem.
- Dowiesz się, jak oceniać sposób odżywiania i jego **wpływ na zdrowie**.
- Dowiesz się więcej o **suplementacji, lekach** i ich wzajemnych interakcjach.
- Poznasz aspekty psychologiczne **zaburzeń odżywiania**.
- Dowiesz się jak **aspekty genetyczne** są istotne w żywieniu człowieka.
- Zapoznasz się z **fizjologią trawienia** oraz gospodarką wodną organizmu.
- Zrozumiesz, jak ważna jest profilaktyka i zdrowe nawyki w życiu codziennym i w pracy z pacjentem.
- Poznasz zasady **przechowywania i przygotowywania zdrowych posiłków**.

Ceny

Dla Kandydatów

1 rok

2 raty	2610 zł 3050 zł (2 x 2610 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 2580zł
10 rat	522 zł 610 zł (10 x 522 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 516zł
12 rat	436 zł 510 zł (12 x 436 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 431zł

Cena jednorazowa: **5220 zł** ~~6100 zł~~
Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 5160zł



Dla naszych absolwentów

1 rok

2 raty **2410 zł** ~~3050 zł~~ (2 x 2410 zł)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 2380zł

10 rat **482 zł** ~~610 zł~~ (10 x 482 zł)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 476zł

12 rat **403 zł** ~~510 zł~~ (12 x 403 zł)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 398zł

Cena jednorazowa: **4820 zł** ~~6100 zł~~

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 4760zł

Dla kandydatów z zagranicy

1 rok

2 raty **2610 zł** ~~3050 zł~~ (2 x 2610 zł)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 2580zł

10 rat **522 zł** ~~610 zł~~ (10 x 522 zł)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 516zł

12 rat **436 zł** ~~510 zł~~ (12 x 436 zł)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 431zł

Cena jednorazowa: **5220 zł** ~~6100 zł~~

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 5160zł

W oparciu o art. 80 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce uczelnia raz w roku akademickim zwiększa wysokość czesnego określonego w § 3 ust. 1 Umowy o wskaźnik równy wskaźnikowi wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych za rok kalendarzowy poprzedzający rok, w którym dokonuje się waloryzacji, ogłoszony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, łącznie nie więcej niż o 30 % do czasu ukończenia studiów określonych w Umowie.

Wykładowcy

dr Adrianna Kilikowska-Gilewicz, Dziekan Wydziału Zdrowia

- łączy wiedzę z biologii i dietetyki, specjalizując się w genetyce i żywieniu człowieka; interesuje się epigenetyką, bioaktywnymi składnikami diety oraz wpływem stylu życia na starzenie.
- Doktor nauk biologicznych, absolwentka biologii oraz studiów podyplomowych z dietetyki i planowania żywienia na UP w Poznaniu oraz poradnictwa dietetycznego w IŻŻ.
- Autorka publikacji z genetyki ewolucyjnej i populacyjnej, entuzjastka nowoczesnej dydaktyki, absolwentka programu Master of Didactics in Excellent Teaching Aarhus University.
- Prowadzi zajęcia i warsztaty z biologii, genetyki, profilaktyki żywieniowej oraz dydaktyki akademickiej, współorganizując wydarzenia promujące zdrowy styl życia.

dr Aleksandra Nowicka-Jasztal



- Szczególną pasją jest dietetyka kliniczna, patofizjologia i immunologia; interesuje się wpływem diety oraz suplementacji na kondycję organizmu.
- Dietetyk Samodzielnego Zespołu Dietetyków Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku, pracuje m.in. w klinikach reumatologii, immunologii klinicznej, geriatry i chorób wewnętrznych.
- Zdobyła wyróżnienie za pracę na VIII Ogólnokrajowej Konferencji „Młodzi Naukowcy w Polsce – Badania i Rozwój”; w latach 2015–2018 była laureatką grantu dla Młodych Naukowców.
- Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy z pacjentami z chorobami gastroenterologicznymi oraz alergiami i nietolerancjami pokarmowymi.

dr hab. Anna Wysocka

- Naukowo zajmuje się zagadnieniami z zakresu genetyki zwierząt i filogenezy molekularnej, autorka licznych publikacji naukowych w tych dziedzinach.
- Jest doktorem habilitowanym nauk biologicznych z 25-letnim doświadczeniem w pracy akademickiej, łączącym działalność dydaktyczną z badaniami naukowymi.
- Absolwentka Wydziału Biologii Uniwersytetu Gdańskiego, od wielu lat zawodowo związana z tą uczelnią (Katedra Genetyki i Biosystematyk).
- Ukończyła dwa kierunki studiów podyplomowych z zakresu dietetyki i żywienia człowieka (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, IŻŻ w Warszawie) i Studium Prawno-Menedżerskie (Politechnika Gdańska).

Beata Sztangierska

- Starszy asystent Kliniki Pediatrii, Diabetologii i Endokrynologii UCK. Specjalista pediatrii oraz chorób metabolicznych i hormonalnych u dzieci.
- Posiada specjalizacje z diabetologii, endokrynologii oraz diabetologii i endokrynologii dziecięcej. Zajmuje się leczeniem młodych pacjentów.
- Pracuje w poradniach diabetologicznej i endokrynologicznej dla dzieci w Uniwersyteckim Centrum Klinicznym, prowadząc diagnostykę i terapię.
- Konsultant programu profilaktycznego „6-10-14”. Angażuje się w działania wspierające zdrowie dzieci i wczesne wykrywanie chorób.