

Dietetyka i poradnictwo żywnościowe

STUDIA PODYPŁOMOWE

Sposób realizacji: Online

Obszar studiów: Zdrowie

Cechy: Od października • Polski • Nowość • W partnerstwie

Miasto: Łódź

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"

92%

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

Microsoft 365

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

1

partner kierunku

Kadra złożona z praktyków

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

Networking i rozwój kompetencji

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

Praktyczny charakter studiów:

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

9

Liczba miesięcy nauki

189

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 (7 godz.)
- Procesy energetyczne i gospodarka wodna organizmu (10 godz.)
- Aspekty genetyczne w żywieniu (3 godz.)

Podstawy nauki o żywieniu (27 godz.):

- Składniki odżywcze w żywieniu człowieka (14 godz.)
- Zasady żywienia różnych grup ludności (11 godz.)
- Klasyfikacja i charakterystyka diet (2 godz.)

Towaroznawstwo i technologia żywności (21 godz.):

- Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Informacje o żywności (6 godz.)
- Produkty spożywcze i ich wartość odżywcza (6 godz.)
- Wpływ przechowywania i obróbki technologicznej na surowce i półprodukty. Witaminy a praktyka



kulinarna. Warsztaty kulinarne (9 godz.)

Kliniczny zarys chorób i dietoterapia (26 godz.):

- Choroby układu krążenia (3 godz.)
- Choroby metaboliczne (13 godz.)
- Choroby układu pokarmowego i moczowego - dietoterapia. Nieswoiste zapalne choroby jelit (8 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 (5 godz.):

- Komunikacja z pacjentem. Zaburzenia odżywiania - aspekty psychologiczne (5 godz.)

Moduł wykładów monograficznych (44 godz.):

- Żywność w wybranych jednostkach chorobowych (17 godz.)
- Żywność osób w różnym wieku, stanie fizjologicznym i poziomie aktywności fizycznej (14 godz.)
- Diety alternatywne. Edukacja żywieniowa (6 godz.)
- Żywność, suplementy, leki i ich wzajemne interakcje (7 godz.)

Projekt (8 godz.):

- Seminarium projektowe (8 godz.)

Warunki przyjęcia

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

- mieć ukończone studia licencjackie, inżynierskie lub magisterskie,
- złożyć komplet dokumentów i spełnić wymogi rekrutacyjne,
- o przyjęciu decyduje kolejność zgłoszeń.

[Dowiedz się więcej](#)

Możliwości dofinansowania

- **Pierwsi zyskują najwięcej!** Im szybciej się zapiszesz, z tym większej zniżki skorzystasz.
- Oferujemy specjalne, **większe zniżki dla naszych absolwentów.**
- Możesz skorzystać z dofinansowania z **Bazy Usług Rozwojowych.**
- Funkcjonuje u nas **Program Poleceń.**
- Pracodawca może dofinansować Ci studia, 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.
- Poznasz zasady przechowywania i przygotowywania zdrowych posiłków.
- Zyskasz umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej w poradnictwie żywieniowym.
- 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.

Wykwalifikowana i doświadczona kadra umożliwi Ci:

- uzyskanie aktualnej wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu poradnictwa żywieniowego, w tym m.in. informacji na temat bilansowania diety osób w różnym wieku, w różnym stanie fizjologicznym i wykazujących różny poziom aktywności fizycznej, nutrigenomiki oraz psychodietetyki; żywienia człowieka zdrowego i chorego; oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania oraz ich wpływu na zachowanie zdrowia człowieka; planowania żywienia w przebiegu chorób dietozależnych.
- zapoznanie się z zagadnieniami z zakresu technologii przygotowywania potraw i przechowywania żywności;
- poznanie programu **Alloweat** wspierającego współpracę z klientem od asystowania przy tworzeniu posiłków, analizę postępów czy wspieranie w zmianie;
- uzyskanie umiejętności prowadzenia działalności edukacyjnej w zakresie żywienia;



Ceny

Dla Kandydatów

1 rok

1 rata	5240 zł 6120 zł (1 x 5240 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 5180zł
2 raty	2620 zł 3060 zł (2 x 2620 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 2590zł
10 rat	524 zł 612 zł (10 x 524 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 518zł
12 rat	436 zł 510 zł (12 x 436 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 431zł

Dla naszych absolwentów

1 rok

1 rata	4840 zł 6120 zł (1 x 4840 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 4780zł
2 raty	2420 zł 3060 zł (2 x 2420 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 2390zł
10 rat	484 zł 612 zł (10 x 484 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 478zł
12 rat	403 zł 510 zł (12 x 403 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 398zł

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

- 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.

mgr Anna Wysocka

- Na co dzień koordynuje i usprawnia kluczowe obszary HR: administrację kadrową, rekrutację, onboarding oraz szkolenia i rozwój pracowników.
- Doświadczona menedżerka w obszarze sprzedaży finansowej i HR, magister ekonomii oraz ekspertka w zarządzaniu zasobami ludzkimi.
- brak
- brak