

Dietetyka i poradnictwo żywnościowe

STUDIA PODYPLOMOWE

Sposób realizacji: Online

Obszar studiów: Zdrowie

Cechy: Od października • Polski • W partnerstwie

Miasto: Toruń

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.

Networking i rozwój kompetencji:

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

92%

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

1

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.**

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

Podstawy nauki o żywieniu (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 (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.)

- Żywienie w wybranych jednostkach chorobowych (17 godz.)
- Żywienie 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**.
- 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

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.