

Dietetyka

STUDIA I STOPNIA - KIERUNEK

Forma: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

Cechy: Studia I stopnia licencjackie • Od października • Polski

Miasto: Toruń



Czego się nauczysz?

- Nauczysz się planować **zdrowe diety** dostosowane do różnych grup ludzi, uwzględniając ich potrzeby zdrowotne i styl życia.
- Poznasz zasady przygotowywania **analiz składu ciała** oraz personalizowania diet w zależności od celów i ograniczeń zdrowotnych.
- Zdobędziesz wiedzę o prowadzeniu **programów profilaktycznych**, promujących zdrowy styl życia i prawidłowe odżywianie.
- Dowiesz się, jak przygotować **plany żywieniowe** dla grup i jednostek, wykorzystując zaawansowaną wiedzę dietetyczną.
- Zdobędziesz umiejętności do pracy w **gabinetach dietetycznych** oraz instytucjach promujących zdrowie.
- Poznasz zasady prowadzenia własnej działalności i współpracy z **klientami indywidualnymi** oraz firmami.

Praca dla Ciebie

- Możesz pracować w **gabinetach dietetycznych**, oferując konsultacje i tworząc indywidualne plany żywieniowe.
- Zatrudnisz się w placówkach służby zdrowia, takich jak szpitale, gdzie zadbasz o **diety pacjentów**.
- Znajdziesz pracę w firmach cateringowych, odpowiadając za **tworzenie zdrowych menu**.
- Możesz działać w sektorze edukacji, prowadząc **warsztaty żywieniowe** i promując zdrowy styl życia.
- Masz szansę na pracę w klubach fitness, pomagając klientom osiągać cele dzięki **odpowiedniej diecie**.
- Możesz założyć własną działalność, świadcząc usługi w zakresie **doradztwa dietetycznego** i edukacji.

Program

Praktyczne studia

Uczymy tak, aby jak najlepiej przygotować Cię do rzeczywistych wyzwań, z jakimi spotkasz się w pracy zawodowej.

- **Projekty grupowe** – realne problemy biznesowe.
- **Symulacje** – decyzje w warunkach rynkowych.



- **Staże i praktyki** – doświadczenie w firmach.
- **Wykłady z praktykami** – eksperci z rynku.
- **Nowoczesne narzędzia** – aktualne technologie.
- **Case studies** – analiza realnych przypadków.

Wybrane zajęcia kierunkowe

- Anatomia człowieka
- Mikrobiologia ogólna i żywności
- Podstawy dietetyki klinicznej
- Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa
- Analiza i ocena jakości żywności
- Technologia żywności i towaroznawstwo

Specjalności na tym kierunku

- Dietetyka w sporcie i rekreacji
- Psychodietetyka
- Dietetyka kliniczna

Nauka języka obcego

Na studiach stacjonarnych:

- 240 godzin nauki jednego języka obcego (60 godzin w semestrze, od 2 do 5 semestru).

Na studiach niestacjonarnych:

- 64 godziny nauki jednego języka obcego w 2 i 3 semestrze.

Możesz wybrać: j. angielski, j. niemiecki, j. rosyjski.

Sposób zaliczenia studiów

Studia licencjackie trwają trzy lata (sześć semestrów) i kończą się egzaminem dyplomowym. Absolwenci mogą ubiegać się o pracę, w której wymagane jest wykształcenie wyższe, kontynuować naukę na studiach magisterskich, magisterskich z podyplomowymi, podyplomowych lub MBA.



Praktyki i staże

Praktyki studenckie to ważny element studiów. Studenci studiów licencjackich oraz jednolitych studiów magisterskich realizują **960 godzin praktyk** (24 tygodnie), zdobywając doświadczenie zawodowe. Jeśli pracujesz w zawodzie zgodnym z kierunkiem studiów, możesz zaliczyć praktyki na podstawie zatrudnienia. W trakcie studiów masz też szansę na płatny staż. Programy stażowe przygotowują pracodawcy, z którymi współpracujemy, dostosowując wymagania do stanowisk, co ułatwia pierwsze kroki zawodowe.

Zasady rekrutacji

Aby zostać studentem studiów I stopnia (licencjackich lub inżynierskich) na Uniwersytecie WSB Merito, należy:

- ukończyć szkołę średnią,
- zdać maturę lub uzyskać świadectwo dojrzałości,
- złożyć komplet wymaganych dokumentów,
- spełnić wymogi wynikające z zasad rekrutacji.

[Dowiedz się więcej](#)

Stypendia i zniżki

- Na studiach I stopnia możesz skorzystać z Programu Very Important Student (VIS) i studiować pierwszy semestr nawet za darmo.
- Możesz otrzymać te same stypendia, co studenci uczelni publicznych, w tym naukowe, sportowe, socjalne i zapomogi.
- Dodatkowo, elastyczny system opłat pozwala Ci wybrać, w ilu ratach chcesz opłacać czesne.

[Dowiedz się więcej](#)

Ceny

Dla Kandydatów

Czesne stopniowane		Czesne równe	
Studia stacjonarne			
1 rok	391 zł 475 zł (12 x 391 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 475zł	1 rok	482 zł 566 zł (12 x 482 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 566zł
2 rok	583 zł (12 x 583 zł)	2 rok	566 zł (12 x 566 zł)
3 rok	795 zł (10 x 795 zł)	3 rok	655 zł (10 x 655 zł)
Studia niestacjonarne			
1 rok	391 zł 475 zł (12 x 391 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 475zł	1 rok	482 zł 566 zł (12 x 482 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 566zł
2 rok	583 zł (12 x 583 zł)	2 rok	566 zł (12 x 566 zł)
3 rok	795 zł (10 x 795 zł)	3 rok	655 zł (10 x 655 zł)

Dla naszych absolwentów



Czesne stopniowane		Czesne równe	
Studia stacjonarne			
1 rok	358 zł 475 zł (12 x 358 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 475zł	1 rok	449 zł 566 zł (12 x 449 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 566zł
2 rok	583 zł (12 x 583 zł)	2 rok	566 zł (12 x 566 zł)
3 rok	795 zł (10 x 795 zł)	3 rok	655 zł (10 x 655 zł)
Studia niestacjonarne			
1 rok	358 zł 475 zł (12 x 358 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 475zł	1 rok	449 zł 566 zł (12 x 449 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 566zł
2 rok	583 zł (12 x 583 zł)	2 rok	566 zł (12 x 566 zł)
3 rok	795 zł (10 x 795 zł)	3 rok	655 zł (10 x 655 zł)

Dla kandydatów z zagranicy

Czesne stopniowane		Czesne równe	
Studia stacjonarne			
1 rok	391 zł 475 zł (12 x 391 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 475zł	1 rok	482 zł 566 zł (12 x 482 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 566zł
2 rok	583 zł (12 x 583 zł)	2 rok	566 zł (12 x 566 zł)
3 rok	795 zł (10 x 795 zł)	3 rok	655 zł (10 x 655 zł)
Studia niestacjonarne			
1 rok	391 zł 475 zł (12 x 391 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 475zł	1 rok	482 zł 566 zł (12 x 482 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 566zł
2 rok	583 zł (12 x 583 zł)	2 rok	566 zł (12 x 566 zł)
3 rok	795 zł (10 x 795 zł)	3 rok	655 zł (10 x 655 zł)

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.

Specjalności na kierunku Dietetyka

Dietetyka w sporcie i rekreacji

Form: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

Psychodietetyka

Form: Niestacjonarne • Stacjonarne



Sposób realizacji: Hybrydowe

Dietetyka kliniczna

Form: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

Wykładowcy

dr Katarzyna Łokieć

- Absolwentka dietetyki na Uniwersytecie Medycznym w Łodzi a tytuł doktora nauk medycznych uzyskała w Zakładzie Żywienia Klinicznego i Diagnostyki Gastroenterologicznej w tej samej Alma Mater.
- Dietetyk kliniczny z doświadczeniem pracy w oddziałach szpitalnych gastroenterologicznych i diabetologicznych, Członek Zarządu Polskiego Towarzystwa Kardiologicznego i Certyfikowany Lipidolog.
- Adiunkt w łódzkim UM, badaczka, autorka monografii i publikacji w renomowanych czasopismach naukowych, prelegentka wielu znaczących konferencji, szkoleniowiec, wykładowca nagradzany przez Rektora UM.
- Zainteresowania zawodowe dotyczą przede wszystkim wsparcia pacjentów w chorobach dietozależnych, układowych oraz wspomaganie żywieniowego dzieci i dorosłych z powikłaną otyłością.

dr Magdalena Nowak-Paralusz

- Specjalizuje się w psychologii społecznej i polityki, komunikacji społecznej oraz badaniach nad wpływem, stereotypami i mechanizmami władzy.
- Adiunkt Uniwersytetu WSB Merito w Toruniu, psychoterapeutka CBT w trakcie szkolenia oraz ekspertka i komentatorka medialna.
- Autorka publikacji naukowych i komentarzy eksperckich, kierowniczką konferencji międzynarodowych oraz kierowniczką i uczestniczką projektów badawczych o tematyce społeczno-psychologicznej.
- Doświadczona wykładowczyni, trenerka i psychoterapeutka CBT w trakcie szkolenia. Łączy refleksję naukową z praktyką, tworząc autorskie programy dydaktyczne i procesy rozwojowe w organizacjach.