

Dietetyka w sporcie i rekreacji

STUDIA I STOPNIA - SPECJALNOŚĆ

Forma: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

Cechy: Studia I stopnia licencjackie • Od października • Polski • Nowość • 6 semestrów

Miasto: Warszawa



Program studiów

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

- Żywienie człowieka zdrowego
- Żywienie człowieka chorego
- Dietetyka pediatryczna
- Żywienie osób starszych
- Diety alternatywne
- Analiza i ocena jakości żywności
- Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
- Technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych
- Technologia gastronomiczna i techniki kulinarne
- Towaroznawstwo spożywcze
- Psychologia osobowości i motywacji
- Edukacja żywieniowa

Wybrane zajęcia specjalnościowe

- Biologiczne uwarunkowania rozwoju człowieka
- Żywienie i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu
- Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego
- Żywienie w treningu personalnym



- Żywienie w treningu personalnym
- Suplementacja w sporcie

Nauka języka obcego

Na studiach stacjonarnych:

- 120 godzin nauki języka obcego (30 godz. na semestr) od 1-4 semestru.

Forma realizacji:

wszystkie zajęcia prowadzone są w formie stacjonarnej z lektorem.

Na studiach niestacjonarnych:

- 120 godzin nauki języka obcego (30 godz. na semestr) od 1-4 semestru.

Forma realizacji:

- 16 godzin zajęć w sali z lektorem (zjazdy)
- 14 godzin realizowanych w formule e-learningowej

Do wyboru: angielski, niemiecki, hiszpański.

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.

Sposób zaliczenia studiów

Tworzysz w zespole **projekt dyplomowy**, który rozwiązuje **praktyczny lub teoretyczny problem** związany z Twoim kierunkiem. Badając literaturę i przeprowadzając własne analizy, pracujesz nad autorską propozycją rozwiązania problemu. Wszystko, czego nauczysz się podczas studiów, pozwala Ci na stworzenie **profesjonalnej pracy opartej na realnych danych i działaniach**. By uzyskać tytuł licencjata, taki projekt musisz **obronić przed komisją**. To Ty **wyznaczasz kierunek swojego projektu!**

Partnerzy kierunku



twister



Respo



ARNICA
CENTRUM MEDYCZNE



Polsko-Angielskie
Przedszkole/Artystyczne
MAGIC FISH



Zasady rekrutacji

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

- ukończyć szkołę średnią,
- zdać maturę i uzyskać świadectwo dojrzałości,
- złożyć komplet wymaganych dokumentów,
- spełnić wymogi wynikające z zasad rekrutacji,
- o przyjęciu decyduje kolejność zgłoszeń oraz kompletność dokumentów.

[Dowiedz się więcej](#)

Czesne, stypendia i zniżki

- Na studiach I stopnia z programem **Very Important Student (VIS)** możesz studiować pierwszy semestr nawet za darmo.
- Możesz otrzymać te same **stypendia**, co studenci uczelni publicznych, w tym **naukowe, sportowe, socjalne i zapomogi**.
- Sam wybierasz **elastyczny system płatności**.
- **Co kryje Twoje czesne?** Więcej niż myślisz. To m.in.: **praktyka, narzędzia i zasoby cyfrowe, wsparcie podczas studiów**.

[Dowiedz się więcej](#)

Ceny

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 hab. Andrzej Tomczak

- Zajmuje się tematyką sprawności i aktywności fizycznej, koordynacji ruchowej, fizjologii wysiłku, szkolenia żołnierzy w zakresie survivalu, a także stanem odżywienia i edukacją dla bezpieczeństwa.
- Dr hab. i dr nauk o kulturze fizycznej oraz dr nauk o bezpieczeństwie, zdobywał doświadczenie zawodowe m.in. w WIML, AWF, ASzWoj i UKSW, pełni także rolę eksperta w NCBR.
- Autor dwóch monografii oraz ponad 120 publikacji naukowych, w których podejmuje zagadnienia związane z kulturą fizyczną i bezpieczeństwem, łącząc wiedzę teoretyczną z praktyką badawczą.



dr Anna Kęsek-Chyży

- Interesuje się analizą dyskursu i multimodalnych strategii komunikacyjnych w prasie kobiecej okresu frankistowskiego, ujawniających ideologiczne wzorce kobiecości i męskości.
- Wykładowca uniwersytecki od 2009 r., lektorka języka hiszpańskiego i tutorka. Pełniła funkcje koordynatora PNJH oraz prodziekana ds. studenckich, obecnie menedżer kierunku filologia.
- Autorka licznych kursów e-learningowych i publikacji o wykorzystaniu nowych technologii w nauczaniu i tłumaczeniu, promotorka i recenzentka wielu prac dyplomowych.
- Posiada bogate doświadczenie w nauczaniu języka hiszpańskiego na różnych poziomach, w tym specjalistycznych, prowadzi zajęcia z historii Hiszpanii; prywatnie tworzy teksty piosenek.

dr Aneta Koszowska-Oramus

- Specjalizuję się w żywieniu klinicznym, zdrowym stylu życia oraz metabolicznych funkcjach tkanki tłuszczowej.
- Rozwijam zainteresowania naukowe w obszarze psychodietetyki oraz nowoczesnej edukacji żywieniowej.
- Łączę doświadczenie zawodowe z tworzeniem materiałów edukacyjnych. Wspieram pacjentów w trwałej zmianie nawyków żywieniowych.
- Doskonale umiejętności z zakresu fotografii kulinarnej, komunikacji zdrowotnej oraz popularyzacji wiedzy medycznej

dr Piotr Dominik

- Prowadzi badania w obszarze nauk o zarządzaniu i jakości, technologii żywności, turystyki międzynarodowej, kulinarnej i kulturowej, a także modeli biznesowych, projektów i przedsiębiorczości.
- Doświadczony ekspert w zakresie turystyki, zarządzania w hotelarstwie, gastronomii, technologii żywności Ekspert i trener w zakresie marki osobistej, określania celów zawodowych, rekrutacji
- Autor ponad 300 publikacji, w tym monografii autorskich, współautor i redaktor monografii oraz artykułów naukowych i branżowych z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości.
- Prowadzi szkolenia dla kadr oraz absolwentów szkół średnich i uczelni wyższych, organizuje konferencje naukowo-branżowe oraz kieruje organizacjami działającymi w branży.

Mariola Pietroń-Ratyńska

- W swojej pracy zajmuje się działaniami na styku psychologii, sztuki i zarządzania oraz wpływem kreatywności na dobrostan człowieka i jego kompetencje.
- Wdrażała projekty innowacyjne z zakresu wykorzystania coachingu i metod arteterapeutycznych. Współpracowała z instytucjami edukacyjnymi Izraela, Ukrainy i Francji Szkoliła kadrę zarządzającą szkołami.
- Jest autorka publikacji z zakresu psychologii, arteterapii. Uczestniczyła w charakterze prelegenta na międzynarodowych konferencjach. Prowadziła szkolenia atestacyjne dla lekarzy,
- Tworzyła projekty z zagadnień z przestrzeni kultury, psych. Przeprowadziła kilkadziesiąt warsztatów z



malarstwa intuicyjnego. Współpracowała z mediami w zakresie doboru tematów programów do potrzeb widza.