

Dietetyka i turystyka zdrowotna

STUDIA I STOPNIA - SPECJALNOŚĆ

Forma: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

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

Miasto: Warszawa



Czego się nauczysz?

- Nauczysz się obsługiwać klientów zainteresowanych **turystyką zdrowotną**, oferując im wsparcie i porady oparte na trendach w zdrowiu.
- Poznasz podstawy **dietetyki**, które pozwolą na świadczenie usług doradczych w zakresie żywienia i zdrowego stylu życia.
- Zrozumiesz trendy na rynku uzdrowisk w Polsce i na świecie, co pozwoli Ci rozwijać usługi w sektorze **turystyki uzdrowiskowej**.
- Dowiesz się, jak prowadzić własną działalność gospodarczą, łącząc **turystykę zdrowotną** z poradnictwem dietetycznym.
- Opanujesz **wiedzę o technologiach gastronomicznych** i organizacji rynku usług żywieniowych, co zwiększy Twoje kompetencje.
- Poznasz zasady bezpieczeństwa żywności oraz systemy jakości, co pozwoli Ci świadczyć **usługi zgodne z najwyższymi standardami**.

Praca dla Ciebie

- Zostaniesz **pracownikiem uzdrowisk**, wspierając klientów w korzystaniu z usług zdrowotnych.
- Możesz pracować jako **specjalista w poradniach dietetycznych**, pomagając klientom w utrzymaniu zdrowego stylu życia.
- Znajdziesz zatrudnienie jako **restaurator**, tworząc oferty gastronomiczne oparte na zasadach zdrowego żywienia.
- Będziesz mógł pełnić funkcję **specjalisty ds. cateringu**, organizując zdrowe i zrównoważone usługi cateringowe.
- Rozwiniesz karierę jako **trener osobisty**, łącząc wiedzę o dietetyce z aktywnością fizyczną.
- Możesz zostać **menedżerem usług gastronomicznych**, zarządzając ofertami zdrowotnymi w branży spożywczej.

Dodatkowe informacje

Przyszłość dietetyki i turystyki zdrowotnej zapowiada dynamiczny rozwój w kierunku personalizacji i wykorzystania nowoczesnych technologii. W dietetyce coraz większe znaczenie będzie miała np. nutrigenomika, czyli dostosowanie diety do profilu genetycznego, a także wykorzystanie sztucznej inteligencji do tworzenia indywidualnych planów żywieniowych.

Z kolei turystyka zdrowotna będzie coraz bardziej zintegrowana z wellness i medycyną regeneracyjną, oferując programy detoksykacyjne, terapię stresu czy zabiegi oparte na biotechnologii. Rosnąca świadomość zdrowotna sprawi, że podróże będą częściej łączone z profilaktyką i leczeniem, a



popularność zyskają ekologiczne i zrównoważone destynacje wellness.

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

- Podstawy turystyki
- Podstawy zarządzania
- Ekonomia turystyki i rekreacji
- Ekologia i ochrona środowiska
- Podstawy rekreacji
- Podstawy prawa
- Obsługa klienta i tworzenie relacji
- Zarys historii architektury
- Podstawy hotelarstwa
- Organizacja czasu wolnego
- Pierwsza pomoc przedmedyczna
- Współczesne problemy w turystyce

Wybrane zajęcia specjalnościowe

- Żywnienie człowieka



- Dietetyka profilaktyczna i zdrowotna
- Edukacja zdrowotna w turystyce
- Sport, rekreacja i turystyka w profilaktyce zdrowia człowieka
- Rynek usług turystyki zdrowotnej
- Uzdrowiska i sanatoria w Polsce
- Metodyka treningu zdrowotnego w turystyce

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



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](#)

Stypendia i zniżki

- Na studiach I stopnia oraz jednolitych magisterskich możesz skorzystać z Programu Very Important Student (VIS) i studiować 1. semestr za darmo.
- Możesz otrzymać stypendia takie jak na uczelni publicznych, m.in. sportowe, socjalne oraz zapomogi.
- Elastyczny system opłat pozwala wybrać, w ilu ratach chcesz opłacać czesne
- Studiuj od marca kierunki biznesowe w atrakcyjnej cenie - **wybierz swój kierunek**

[Dowiedz się więcej](#)

Wykładowcy

mgr Marcin Budzewski, Menedżer kierunku

- Główne obszary ekspertyzy obejmują rynek pracy, edukację zawodową, kształcenie dorosłych oraz zarządzanie zasobami ludzkimi. Interesuje się wykorzystaniem nowych technologii w rozwoju pracowników.
- Od 1994 roku pracuje na stanowiskach kierowniczych. Współzałożyciel Instytutu Analiz Rynku Pracy. Od 2021 roku wykładowca UWSB Merito, wcześniej studiował na SWPS i Clark University (MBA).



- Autor raportów z zakresu rynku pracy, kształcenia zawodowego i dorosłych, także w języku angielskim. Uczestniczył w tworzeniu sektorowych ram kwalifikacji.
- Posiada doświadczenie w zarządzaniu projektami i HR. Uczestniczy w projektach krajowych oraz międzynarodowych jako ekspert i członek zespołów badawczych.

dr Kinga Podleśna

- Doktor nauk o kulturze fizycznej, specjalizuje się w zarządzaniu biznesem turystycznym. Dzięki dużemu doświadczeniu prowadzi także działalność w branży hotelarskiej i gastronomicznej.
- Doświadczony ekspert w zakresie pilotażu wycieczek zagranicznych GUIDE i obsługi ruchu turystycznego, specjalista i praktyk hotelarstwa i gastronomii jak również ekonomiki i gospodarki turystycznej.
- Autor nagradzanych prac dyplomowych licencjackich jak i magisterskich, autor wielu publikacji z zakresu działalności w branży turystycznej, w tym usług hotelarsko-gastronomicznych jak i rekreacyjnych.
- Biegłość w obszarze zagadnień związanych z sektorem usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych jak również pasjonatka podróżowania i kwalifikowany pedagog oddany sercem studentom.

dr hab. Hanna Górską-Warsewicz

- Doktor habilitowany nauk ekonomicznych w zakresie nauk o zarządzaniu specjalizujący się w problematyce zarządzania marką, jej kapitałem, wartością, reputacją, tożsamością i kreowaniem jej wizerunku.
- Jest profesorem uczelni, promotorem czterech prac doktorskich oraz biegłym sądowym w zakresie organizacji i zarządzania (znaki towarowe, marki). Konsultuje strategię i wycenę znaków towarowych.
- Autor 12 monografii w języku polskim i angielskim (PWN, PWE, Wolter Kluwers, Difin, Routledge Taylor & Francis), ponad 300 artykułów, 50 rozdziałów w monografiach, redaktor naukowy 7 monografii.
- Doświadczenie w wycenie znaków towarowych, analizie percepcji marek, produktów, opakowań i logotypów, identyfikacji podróbek znanych marek, identyfikacji praktyk rynkowych wprowadzających w błąd.

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.

dr Jan Zawadka

- Specjalizuje się w badaniach nad aktywnością turystyczną i fizyczną różnych grup społecznych, a także nad uwarunkowaniami rozwoju turystyki wiejskiej.
- Uczestnik kilku zagranicznych staży naukowych i dydaktycznych. Członek zespołów eksperckich z zakresu turystyki i rozwoju wsi.
- Autor i współautor 140 publikacji i ekspertyz, wygłosił ok. 100 referatów naukowych w kraju i za granicą. Pełnił rolę kierownika lub wykonawcy licznych projektów badawczych.
- Członek komitetu organizacyjnego kilkudziesięciu konferencji. Sekretarz redakcji czasopisma „Turystyka i Rozwój Regionalny”.