

Dietetyka

STUDIA I STOPNIA - KIERUNEK

Forma: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe • Tradycyjne

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

Miasto: Wrocław



Czego się nauczysz?

- Nauczysz się **oceniać sposób żywienia i stan odżywienia pacjentów** w różnych stanach fizjologicznych, co pozwoli na lepsze zrozumienie ich potrzeb zdrowotnych.
- Opanujesz **planowanie działań profilaktycznych i dietoterapii** w oparciu o indywidualne potrzeby pacjentów.
- Zdobędziesz wiedzę na temat **oceny jakości żywności i organizacji żywienia zbiorowego**, co przygotuje Cię do pracy w placówkach opieki zdrowotnej.
- Poznasz **nowoczesne narzędzia dietetyczne**, takie jak programy do układania jadłospisów i urządzenia do analizy składu ciała.
- Nauczysz się **analizować trendy żywieniowe i diety alternatywne**, aby lepiej doradzać pacjentom w różnych sytuacjach życiowych.
- Zdobędziesz praktyczne doświadczenie w **placówkach ochrony zdrowia i laboratoriach dietetycznych**, dzięki czemu będziesz gotowy do pracy w zawodzie dietetyka.

Praca dla Ciebie

- Pracuj jako **dietetyk kliniczny**, wspierając pacjentów w szpitalach i poradniach zdrowia.
- Zostań **specjalistą ds. dietetyki sportowej**, pracując z osobami aktywnymi fizycznie i zawodowymi sportowcami.
- Rozwijaj się jako **psychodietetyk**, pomagając pacjentom w zmianie nawyków żywieniowych i relacji z jedzeniem.
- Pracuj w **zakładach żywienia zbiorowego**, organizując żywienie dla dużych grup osób.
- Obejmij stanowisko **specjalisty ds. jakości żywności**, dbając o standardy produkcji i bezpieczeństwa żywności.
- Prowadź **własną poradnię dietetyczną**, oferując usługi doradztwa żywieniowego i planowania diet.

Praktyczne zajęcia

Podczas toku studiów **weźmiesz udział w wielu zajęciach praktycznych**, m. in. technologii żywności i potraw, które odbywają się **w prawdziwym studiu kulinarnym!**

Studenci podczas takich zajęć uczą się dobierać odpowiednie produkty, przygotowują zbilansowane posiłki oraz rozwijają **praktyczne umiejętności potrzebne w pracy z pacjentami.**



Specjalistyczne laboratoria

Część zajęć zrealizujesz w specjalistycznych pracowniach i laboratoriach: **laboratorium anatomii i fizjologii, laboratorium chemii, biochemii i mikrobiologii, laboratorium antropometrii czy pracowni technologii żywności i potraw**. Dzięki temu będziesz przygotowany do podjęcia pracy w zakładach opieki zdrowotnej, poradniach żywieniowych, placówkach świadczących usługi żywieniowo-dietetyczne, zakładach żywienia zbiorowego, placówkach sportowych oraz prowadzenia własnej działalności.

Profesjonalne oprogramowanie i sprzęt

Jako student dietetyki będziesz miał **stały dostęp do komputerowych programów dietetycznych i aplikacji** przeznaczonych do układania diet oraz analizy składu diet i posiłków, zawierających bazy danych produktów i potraw oraz umożliwiających dodawanie swoich własnych potraw i produktów.

W trakcie kształcenia będziesz pracował na programie dla dietetyków do układania jadłospisów **Kcalmar.pro** oraz poznasz zasady badania bioimpedancyjnego i interpretacji wyników na urządzeniu marki **InBody**.

Zajęcia z ekspertami

Dzięki **doświadczonym wykładowcom praktykom** dowiesz się, jak odpowiednie odżywianie wpływa na Twoje zdrowie, wigor oraz kondycję psychiczną. Będziesz mieć zajęcia z dietetykami prowadzącymi własne poradnie, mających wieloletnie doświadczenie w zawodzie.

Nasi eksperci chętnie dzielą się swoją wiedzą również poza zajęciami! Zapraszamy do wysłuchania rozmów z dietetykami, którzy zdradzą kulisy swojej pracy, ciekawe przypadki i podpowiedzą, jak zostać dietetykiem.

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:

- Anatomia człowieka
- Ochrona i promocja zdrowia
- Psychologia zachowań żywieniowych
- Alergie i nietolerancje pokarmowe
- Dietetyka pediatryczna
- Diety alternatywne
- Farmakologia i farmakoterapia
- Higiena i toksykologia żywności
- Interakcje leków z żywnością
- Podstawy diagnostyki laboratoryjnej
- Podstawy dietetyki
- Technologia żywności i potraw

Wybrane zajęcia specjalnościowe:

- Dietoterapia w chorobach niezakaźnych i żywieniowo zależnych
- Żywnienie kliniczne w wybranych jednostkach chorobowych
- Elementy psychologii sportu
- Suplementacja i wspomaganie w sporcie
- Psychologiczne aspekty odżywiania się

Nauka języka obcego

Na studiach stacjonarnych:

- 240 godzin nauki jednego języka obcego (60 godzin w semestrze, od 1 do 4 semestru).

Na studiach niestacjonarnych:



- 160 godziny nauki jednego języka obcego (po 80 godzin w 2 i 3 semestrze).

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 ubiegać się o zaliczenie praktyk na podstawie zatrudnienia.

W trakcie studiów studenci mogą również korzystać z ofert staży, w tym staży płatnych, przygotowywanych przez pracodawców współpracujących z uczelnią. Programy stażowe są dopasowane do konkretnych stanowisk i pomagają w stawianiu pierwszych kroków zawodowych.

Sposób zaliczenia studiów

Tworzysz **projekt kierunkowy, który rozwiązuje praktyczny 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. To Ty wyznaczasz kierunek swojego projektu!

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 i jednolitych magisterskich 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	



Czesne stopniowane		Czesne równe	
1 rok	592 zł 671 zł (12 x 592 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 587zł	1 rok	690 zł 769 zł (12 x 690 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 685zł
2 rok	813 zł (12 x 813 zł)	2 rok	769 zł (12 x 769 zł)
3 rok	1020 zł (10 x 1020 zł)	3 rok	896 zł (10 x 896 zł)
Studia niestacjonarne			
1 rok	592 zł 671 zł (12 x 592 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 587zł	1 rok	690 zł 769 zł (12 x 690 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 685zł
2 rok	813 zł (12 x 813 zł)	2 rok	769 zł (12 x 769 zł)
3 rok	1020 zł (10 x 1020 zł)	3 rok	896 zł (10 x 896 zł)

Dla naszych absolwentów

Czesne stopniowane		Czesne równe	
Studia stacjonarne			
1 rok	559 zł 671 zł (12 x 559 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 554zł	1 rok	657 zł 769 zł (12 x 657 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 652zł
2 rok	813 zł (12 x 813 zł)	2 rok	769 zł (12 x 769 zł)
3 rok	1020 zł (10 x 1020 zł)	3 rok	896 zł (10 x 896 zł)
Studia niestacjonarne			
1 rok	559 zł 671 zł (12 x 559 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 554zł	1 rok	657 zł 769 zł (12 x 657 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 652zł
2 rok	813 zł (12 x 813 zł)	2 rok	769 zł (12 x 769 zł)
3 rok	1020 zł (10 x 1020 zł)	3 rok	896 zł (10 x 896 zł)

Dla kandydatów z zagranicy

Czesne równe	
Studia stacjonarne	
1 rok	3880 zł 4350 zł (2 x 3880 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 3850zł
2 rok	4350 zł (2 x 4350 zł)
3 rok	4350 zł (2 x 4350 zł)
Studia niestacjonarne	



Czesne równe	
1 rok	3880 zł 4350 zł (2 x 3880 zł) Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 3850zł
2 rok	4350 zł (2 x 4350 zł)
3 rok	4350 zł (2 x 4350 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 kliniczna

Form: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe • Tradycyjne

Dietetyka w sporcie

Form: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe • Tradycyjne

Psychodietetyka

Form: Niestacjonarne • Stacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe • Tradycyjne

Wykładowcy

dr hab. Katarzyna Zabłocka-Słowińska

- Psychodietetyczka, dietetyczka kliniczna, farmaceutka. Członkini Komisji Żywienia Dzieci i Młodzieży przy Komitecie Nauki o Żywieniu Człowieka PAN.
- Wykładowczyni na kierunku Dietetyka, Kierowniczka merytoryczna Studiów Podyplomowych Terapii Zaburzeń Odżywiania na Uniwersytecie WSB Merito we Wrocławiu.
- Na co dzień prowadzi gabinet psychodietetyczny, w którym wspiera młodzież i dorosłych doświadczających zaburzeń odżywiania (anoreksja, bulimia, napadowe objadanie się) i choroby otyłościowej.
- W swojej pracy koncentruje się na praktyce EBM, łącząc aktualną wiedzę dietetyczną z elementami technik CBT, ACT, DBT, mindful eating.

dr hab. Piotr Karniej

- Doktor nauk ekonomicznych w zakresie zarządzania szpitalami, magister pielęgniarstwa oraz



specjalista zdrowia publicznego, łączący wiedzę medyczną z kompetencjami menedżerskimi.

- Zajmuje się zdrowiem publicznym, epidemiologią, zarządzaniem w ochronie zdrowia oraz ekonomiką podmiotów leczniczych. Menedżer i ekspert z wieloletnim doświadczeniem w sektorze ochrony zdrowia.
- Prowadzi zajęcia z ekonomii, zdrowia publicznego, profilaktyki zdrowotnej oraz etyki w zawodach medycznych, łącząc wiedzę teoretyczną z doświadczeniem praktycznym w ochronie zdrowia.
- Absolwent Akademii Medycznej we Wrocławiu, Université Paris 13, Université du Littoral Côte d'Opale w Dunkierce, WSAiB w Gdyni (MBA) oraz Uniwersytetu Jagiellońskiego (doktorat).

dr n. med. Katarzyna Skórska-Bober

- Specjalizuje się w pracy z pacjentami chcącymi skutecznie schudnąć, szczególnie przy insulinooporności, PCOS oraz zaburzeniach funkcji tarczycy.
- Dietetyczka kliniczna po szkoleniach psychodietetycznych, z ponad ośmioletnim doświadczeniem w pracy z pacjentami.
- Obroniła doktorat na Uniwersytecie Medycznym we Wrocławiu o nawykach spożycia roślin strączkowych w Polsce oraz ich wpływie na status redoks i wybrane wskaźniki metaboliczne.
- Aktywnie popularyzuje wiedzę dietetyczną, prowadząc podcast „Porozmawiajmy o jedzeniu”, konto na Instagramie i stronę www.skorskadietetyk.com.

dr Magdalena Golachowska

- Biochemik, dietetyk kliniczny, specjalista psychodietetyki. Specjalizuje się w dietoterapii chorób przewlekłych i autoimmunologicznych. Naukowiec i wykładowca akademicki z wieloletnim stażem.
- Stopień doktora uzyskała w Holandii, w UMCG,, gdzie prowadziła badania nad genetycznym i komórkowym podłożem zaburzeń struktury mikrokosmków jelitowych u noworodków (choroba MVID).
- Prowadzi szkolenia dla firm i specjalistów, tłumaczyła książki, m.in. Utracone mikroby M. Blaasera, a także popularyzuje zdrowy styl życia w artykułach oraz wystąpieniach publicznych.
- Współpracuje z Instytutem Psychodietetyki, Fundacją „Art of Living” Centrum Promocji Zdrowia w Tarasce, klubami sportowymi, NZOZ, Kliniką Termografii, Instytutem Psychoterapii i Zdrowia Verso.