

Dietetyka kliniczna

STUDIA PODYPLOMOWE

Sposób realizacji: Online

Obszar studiów: Zdrowie

Cechy: Od października • Polski

Miasto: Wrocław

To kierunek dla osób, które::

- chcą lepiej pomagać pacjentom z chorobami jelit, tarczycy, otyłością czy cukrzycą,
- szukają wiedzy, którą od razu da się zastosować w pracy z pacjentem,
- planują rozwijać własny gabinet lub markę osobistą w dietetyce klinicznej,
- uczą się dietetyki i chcą szybciej wejść na rynek z praktycznym przygotowaniem,
- pracują w ochronie zdrowia i chcą poszerzyć kompetencje o dietoterapię kliniczną.



Dodatkowe informacje

Chcesz skutecznie pomagać pacjentom w stanie choroby? Naucz się dwóch kluczowych rzeczy.

Po pierwsze — merytorycznej dietetyki opartej na najnowszych badaniach naukowych.

Po drugie — przekładania tej wiedzy na praktyczne zalecenia, które pacjent zrozumie i z łatwością wdroży w życie.

Dlatego właśnie na studiach podyplomowych dietetyka kliniczna zebraliśmy dla Ciebie **grono najlepszych specjalistów w Polsce**. Podczas studiów przekażą Ci wiedzę w przystępny sposób, ale... najważniejsze jest to, że **aż 40 godzin zajęć poświęcone będzie praktyce**. Nauczysz się tworzyć skuteczne zalecenia, jadłospisy i plany suplementacyjne, bazując na sprawdzonych schematach i narzędziach.

Dodatkowo, **aż 24 godziny zajęć poświęcone są przedsiębiorczości**. Dowiesz się, jak budować markę osobistą dietetyka klinicznego, jak pozyskiwać klientów i jak prowadzić skuteczną komunikację w gabinecie.

4

bezpłatne szkolenia.

92%

uczestników poleca studia podyplomowe.

Źródło: „Badanie satysfakcji ze studiów 2025”.

Microsoft 365

Nasi uczestnicy otrzymują darmową licencję A1, która obejmuje popularne aplikacje, takie jak Outlook, Teams, Word, PowerPoint, Excel, OneNote, SharePoint, Sway i Forms.

1

partner kierunku:

Dietetyka #NieNaŻarty

Kadra złożona z praktyków

Zajęcia prowadzą eksperci 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.

Praktyczny charakter studiów:

- na zajęciach dominują warsztaty, ćwiczenia i case studies,
- prace projektowe przygotowywane są zespołowo.



Program studiów

8

144

9

2

Liczba miesięcy nauki Liczba godzin zajęć Liczba zjazdów Liczba semestrów

Żywnienie w chorobach metabolicznych (32 godz.)

- Interpretacja badań krwi w gabinecie dietetyka (4 h)
- Otyłość (8 h)
- Cukrzyca typu I (4 h)
- Insulinooporność, cukrzyca typu II i PCOS (8 h)
- Dyslipidemia (4 h)
- Niedoczynność tarczycy, Hashimoto i nadczynność tarczycy (4 h)

Żywnienie w chorobach żołądkowo-jelitowych (24 godz.)

- Refluks żołądkowo-jelitowy (4 h)
- Zespół jelita nadwrażliwego (IBS) i zespół rozrostu bakteryjnego jelita cienkiego (SIBO) (8 h)
- Choroby zapalne jelit (WZJG i Crohn) (4 h)
- Celiakia (4 h)
- Alergie i nietolerancje pokarmowe (4 h)

Żywnienie i monitoring kobiety w ciąży (16 godz.)

- Monitoring kobiety w ciąży (4 h)
- Podejście dietetyczne w praktyce (wartość odżywcza diety, nudności, wymioty itd.) (8 h)
- Suplementacja przed, w trakcie i po ciąży (4 h)

Probiotykoterapia dietetyka klinicznego w XXI wieku (8 godz.)

- Mikrobiota i skuteczność probiotyków - krytyczna analiza EBM (4 h)
- Przegląd światowych wytycznych odnośnie skuteczności probiotykoterapii (4 h)

Biznesowe podejście do dietetyki klinicznej (24 godz.)

- Sposób komunikacji z pacjentem w gabinecie dietetyka klinicznego (4 h)
- Błyskawiczne układanie jadłospisów w praktyce dietetyka (4 h)
- Co robić, aby dostatecznie zarabiać pracując jako dietetyk kliniczny (4 h)



- Jak zdobywać klientów jako dietetyk kliniczny (4 h)
- Obsługa klienta dietetycznego (8 h)

Zajęcia praktyczne (40 godz.)

- Pacjent z otyłością – dietoterapia i zapobieganie nawrotowi choroby (8 h)
- Pacjent z dyslipidemią (4 h)
- Pacjent z cukrzycą typu I (4 h)
- Pacjent z refluksem (4 h)
- Pacjenci z chorobami zapalnymi jelit (WZJG i Crohn) (4 h)
- Pacjent z celiakią (4 h)
- Pacjent z IBS lub SIBO – pełny protokół low FODMAP (8 h)
- Kobieta w ciąży (4 h)

Forma zaliczenia

- test zaliczeniowy z pytań zamkniętych
- zaliczenie przedmiotów praktycznych - napisanie jadłospisu

Partnerzy kierunku



Warunki przyjęcia na studia

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

- Oferujemy specjalne, większe zniżki dla naszych absolwentów.
- Możesz skorzystać z dofinansowania z Bazy Usług Rozwojowych.
- 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 **tworzyć skuteczne jadłospisy i zalecenia dietetyczne** w chorobach metabolicznych.
- Zdobędziesz **praktykę w pracy z pacjentem** – od interpretacji badań po plan suplementacji.
- Dowiesz się, **jak prowadzić pacjentki w ciąży** i po porodzie w oparciu o aktualne wytyczne.
- Opanujesz **schematy żywieniowe** w IBS, SIBO, chorobach tarczycy, cukrzycy i celiakii.
- Poznasz **zasady nowoczesnej probiotykoterapii** i nauczysz się je stosować w praktyce.
- Nauczysz się **skutecznej komunikacji i budowania marki osobistej** jako dietetyk kliniczny.

Ceny

Dla Kandydatów

1 rok

9 rat **650 zł** ~~755 zł~~ (9 x 650 zł)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 643zł

Dla naszych absolwentów

1 rok

9 rat **606 zł** ~~755 zł~~ (9 x 606 zł)
Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 599zł

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 Anna Rychter

- Absolwentka Szkoły Doktorskiej UM w Poznaniu, związana z Kliniką Gastroenterologii i Dietetyki. Dwukrotna stypendystka za wybitne osiągnięcia naukowe.
- Autorka publikacji w czołowych czasopismach, m.in. *Clinical Nutrition*; IF łączny 208,2, indeks Hirscha 17.
- Odbyla staż w jednostce Epidemiologii Żywienia UMH w Alicante, współtworzącej badanie PREDIMED-PLUS.
- Dietetyczka w Dietetyce #NieNaŻarty i poradniach stacjonarnych, gdzie pracuje z pacjentami klinicznymi, łącząc praktykę z EBM.



Paweł Strychalski

- Specjalizuje się w dietetyce klinicznej w zakresie chorób autoimmunizacyjnych i metabolicznych.
- Dietetyk, który koncentruje się na pracy z pacjentem i przekładaniu teorii na praktykę.
- W karierze zawodowej pomógł setkom pacjentów odzyskać zdrowie i równowagę metaboliczną.
- Pomaga pacjentom przywracać równowagę hormonalną, prawidłową glikemię i gospodarkę lipidową, współpracując z lekarzami dla osiągnięcia optymalnych efektów terapii.

Radostaw Smolik

- Założyciel projektu „Dietetyka oparta na faktach”; szkoleniowiec i prelegent na licznych konferencjach naukowych oraz branżowych w całej Polsce.
- Prowadzi działalność naukową w obszarze oceny składu ciała i wydatków energetycznych człowieka, ze szczególnym naciskiem na rzetelną interpretację danych pomiarowych.
- Specjalizuje się w pracy z osobami z zaburzeniami metabolicznymi i endokrynologicznymi, łącząc praktykę kliniczną z aktualną wiedzą naukową.
- Znany z bezkompromisowego podejścia EBM i krytycznego czytania badań; od lat edukuje dietetyków i studentów, ucząc oddzielania danych od narracji.

Kamil Suwała

- Absolwent Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie na kierunku dietetyka, specjalizujący się w żywieniu i suplementacji sportowców wyczynowych.
- Dietetyk elitarnych biegaczy górskich, pracujący z zawodnikami sportów wytrzymałościowych na poziomie krajowym i międzynarodowym.
- Odpowiada za rozwój działu naukowego w Dietetyce #NieNaŻarty oraz Dietetyku XXI Wieku, łącząc EBM z praktyką rynkową.
- Twórca koncepcji i składów suplementów diety dla firm zewnętrznych oraz autor Newslettera o Dietetyce, czytanego przez ponad 600 dietetyków.

Emilia Cesarek

- Doświadczona dietetyczka specjalizująca się w żywieniu chorób układu pokarmowego, w tym celiakii, SIBO i IBS, z naciskiem na praktyczne prowadzenie pacjentów klinicznych.
- Zwolenniczka holistycznego podejścia opartego wyłącznie na aktualnych wytycznych naukowych i dowodach EBM, bez uproszczeń i dietetycznych mitów.
- Prelegentka największych konferencji dietetycznych w Polsce, autorka specjalistycznych kursów i szkoleń dla dietetyków pracujących klinicznie.
- Szczególnie zainteresowana żywieniem kobiet w ciąży oraz dzieci, łącząc wiedzę naukową z realnymi potrzebami pacjentów. Prywatnie szczęśliwa mama.



Tadeusz Sowiński

- Doświadczony dietetyk specjalizujący się w żywieniu w chorobach układu pokarmowego, z naciskiem na praktyczne prowadzenie pacjentów i indywidualizację zaleceń.
- Łączy aktualną wiedzę naukową z otwartością na niekonwencjonalne rozwiązania, zawsze oceniane krytycznie i przez pryzmat skuteczności klinicznej.
- Autor tysięcy artykułów popularyzujących dietetykę, znany z umiejętności przekładania skomplikowanych zagadnień na zrozumiały język.
- Ceniony wykładowca i szkoleniowiec, od lat edukujący dietetyków oraz osoby zainteresowane świadomym podejściem do żywienia.