



Dietetyka i poradnictwo żywieniowe

Numer usługi 2025/04/07/7100/2674453

5 700,00 PLN brutto

5 700,00 PLN netto

30,16 PLN brutto/h

30,16 PLN netto/h

Uniwersytet WSB
Merito w Gdańsku

★★★★☆ 4,5 / 5

49 ocen

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

📖 Studia podyplomowe

🕒 189 h

📅 15.11.2025 do 28.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne

Grupa docelowa usługi

Oferta studiów skierowana jest m.in. do absolwentów takich kierunków, jak:

- żywienie człowieka
- technologia żywności
- medycyna
- pielęgniarstwo
- farmacja
- biologia
- psychologia
- biotechnologia
- weterynaria
- wychowanie fizyczne
- rehabilitacja
- zdrowie publiczne.

Minimalna liczba uczestników

20

Maksymalna liczba uczestników

36

Data zakończenia rekrutacji

13-11-2025

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi

189

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1571, z późn. zm.)

Zakres uprawnień

Studia podyplomowe

Cel

Cel edukacyjny

Celem studiów jest uzyskanie aktualnej wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu poradnictwa żywieniowego, w tym m.in. informacji na temat bilansowania diety osób w różnym wieku, w różnym stanie fizjologicznym i wykazujących różny poziom aktywności fizycznej, nutrigenomiki oraz psychodietetyki; żywienia człowieka zdrowego i chorego; oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz ich wpływu na zachowanie zdrowia człowieka; planowania żywienia w przebiegu chorób dietozależnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>WIEDZA Wyjaśnia zależności między odżywianiem a funkcjonowaniem organizmu Opisuje zasady i normy żywienia oraz wyżywienia człowieka Charakteryzuje budowę układów, procesy fizjologiczne i biochemiczne związane z odżywianiem człowieka Przedstawia własności funkcjonalne żywności ich powiązania z procesem technologicznym. Prezentuje wiedzę dotyczącą procesów komunikowania interpersonalnego i społecznego. UMIEJĘTNOŚCI Dyskutuje na temat zasadności stosowania różnych diet Opracowuje odpowiednią strategię żywieniową w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta Wybiera produkty spożywcze i procesy technologiczne w zalecanych dietach Stosuje w praktyce wiedzę z zakresu biologicznych podstaw funkcjonowania człowieka</p>	<ul style="list-style-type: none">- Tłumaczy funkcjonowanie układów związanych z przyswajaniem pokarmu, procesów trawienia, energetyki organizmu oraz gospodarki wodnej.- Opisuje różnorodne składniki odżywcze (białka, węglowodany, tłuszcze, witaminy, minerały) i ich rolę w organizmie człowieka.- Objaśnia zasady żywienia dostosowanego do potrzeb różnych grup ludzkich (niemowląt, dzieci, dorosłych, seniorów, sportowców, osób chorych).- Rozumie sposoby interpretacji wyników badań diagnostycznych w kontekście poradnictwa dietetycznego.- Tłumaczy psychologiczne aspekty zaburzeń odżywiania i metody ich leczenia.	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Prezentacja</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>UMIEJĘTNOŚCI - Tworzy plany prawidłowego żywienia. - Stosuje zasady dietoterapii w chorobach. - Wykorzystuje technologie w kuchni.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Układa jadłospisy dostosowane do różnych diet, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb zdrowotnych pacjentów.- Układa diety w leczeniu i prewencji chorób, takich jak choroby układu krążenia, metaboliczne, nieswoiste zapalne choroby jelit, oraz w innych jednostkach chorobowych.- Przygotowuje zdrowe potrawy przy wykorzystaniu odpowiednich technik kulinarnych, uwzględniających zachowanie wartości odżywczych produktów.	<p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Prezentacja</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
KOMPETENCJE SPOŁECZNE Dąży do aktualizowania wiedzy na temat zdrowego żywienia i dietoterapii Wyjaśnia rolę żywienia w promocji zdrowia i realizuje to w praktyce Organizuje pracę małego zespołu oraz wykazuje zdolność do efektywnej pracy w zespole	- Prowadzi profesjonalne doradztwo w zakresie oceny stanu odżywienia pacjenta, co pozwala na dopasowanie planu dietetycznego. - Przeprowadza konsultacje dietetyczne dla osób w różnym wieku, w różnych stanach fizjologicznych (ciąża, karmienie, sport), oraz z uwzględnieniem aktywności fizycznej w planowaniu żywienia. - Projektuje terapie żywieniowe w przypadku chorób przewlekłych, takich jak cukrzyca, nadciśnienie, otyłość, choroby metaboliczne i układu krążenia. - Wspiera pacjentów z zaburzeniami odżywiania, uwzględniając aspekty psychologiczne i dietetyczne procesu terapeutycznego.	Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

LP.	NAZWA PRZEDMIOTU	ŁĄCZNA LICZBA GODZIN ZAJĘĆ	ŁĄCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	Godziny praktyczne	Godziny teoretyczne

I.	WYBRANE ZAGADNIENIA Z ANATOMII, FIZJOLOGII I GENETYKI CZŁOWIEKA				
1.	Układy związane z przyswajaniem pokarmu i fizjologia trawienia	7	1	4	3
2.	Procesy energetyczne i gospodarka wodna organizmu	10	2	10	0
3.	Aspekty genetyczne w żywieniu	3	-	1	2
II.	PODSTAWY NAUKI O ŻYWIENIU				
1.	Składniki odżywcze w żywieniu człowieka	14	2	7	7
2.	Zasady żywienia różnych grup ludności	11	1	8	3
3.	Klasyfikacja i charakterystyka diet	2	-	2	0
III.	TOWAROZNAWSTWO I TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI				
1.	Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Informacje o żywności	6	1	4	2
2.	Produkty spożywcze i ich wartość odżywcza	6	1	4	2
3.	Wpływ przechowywania i obróbki technologicznej na surowce i półprodukty. Witaminy a praktyka kulinarna. Warsztaty kulinarne	9	2	4	5
IV.	KLINICZNY ZARYS CHOROÓB I DIETOTERAPIA				
1.	Choroby układu krążenia	3	0	0	3
2.	Choroby metaboliczne	13	3	7	6
3.	Choroby układu pokarmowego i moczowego – dietoterapia. Nieswoiste zapalne choroby jelit	8	1	2	6

4.	Interpretacja wyników badań diagnostycznych w poradnictwie dietetycznym	2	-	2	0
V.	PLANOWANIE ŻYWIENIA CZŁOWIEKA – ASPEKTY PRAKTYCZNE				
1.	Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach. Oprogramowanie do tworzenia diet	30	5	30	0
2.	Poradnictwo dietetyczne	5	1	5	0
VI.	PSYCHODIETETYKA				
1.	Komunikacja z pacjentem. Zaburzenia odżywiania – aspekty psychologiczne	5	1	4	1
VII.	MODUŁ WYKŁADOÓW MONOGRAFICZNYCH				
1.	Żywność w wybranych jednostkach chorobowych	17	2	5	12
2.	Żywność osób w różnym wieku, stanie fizjologicznym i poziomie aktywności fizycznej	14	1	6	8
3.	Diety alternatywne. Edukacja żywieniowa	6	1	4	2
4.	Żywność, suplementy, leki i ich wzajemne interakcje	7	1	1	6
VIII.	PROJEKT				
1.	Seminarium projektowe	8	4	8	0
	FORMA ZALICZENIA				
	Test semestralny	1	-	1	0
	Test końcowy	1	-	1	0
	Egzamin końcowy	1	-	1	0

	Razem	189	30	121	68
--	-------	-----	----	-----	----

- długość godziny szkoleniowej - 45 minut,
- liczba godzin realizowanych podczas I zjazdu to 8-10 godzin 45 minutowych
- po każdym bloku zajęć, który trwa 90 minut planowana jest przerwa 15 minutowa nie wliczana w program studiów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 68

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 68 Spotkanie z opiekunem merytorycznym kierunku	dr hab Anna Wysocka	15-11-2025	07:30	08:00	00:30
2 z 68 Układy związane z przyswajaniem pokarmu i fizjologia trawienia	dr hab Anna Wysocka	15-11-2025	08:00	09:30	01:30
3 z 68 Procesy energetyczne i gospodarka wodna organizmu	dr Adrianna Kilikowska	15-11-2025	09:45	12:00	02:15
4 z 68 Procesy energetyczne i gospodarka wodna organizmu	Magdalena Maciejewska - Cebulak	15-11-2025	12:30	14:45	02:15
5 z 68 Zasady żywienia różnych grup ludności	Ziemowit Ciepiewski	16-11-2025	08:00	10:15	02:15
6 z 68 Zasady żywienia różnych grup ludności	Ziemowit Ciepiewski	16-11-2025	10:30	13:45	03:15
7 z 68 Układy związane z przyswajaniem pokarmu i fizjologia trawienia	dr hab Anna Wysocka	16-11-2025	14:15	16:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 68 Składniki odżywcze w żywieniu człowieka	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal	29-11-2025	08:00	10:15	02:15
9 z 68 Składniki odżywcze w żywieniu człowieka	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal	29-11-2025	10:30	12:45	02:15
10 z 68 Składniki odżywcze w żywieniu człowieka	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal	29-11-2025	13:15	15:30	02:15
11 z 68 Żywność, suplementy, leki i ich wzajemne interakcje (Żywność genetycznie modyfikowana)	dr hab Anna Wysocka	30-11-2025	08:00	08:45	00:45
12 z 68 Seminarium projektowe	dr hab Anna Wysocka	30-11-2025	08:45	10:15	01:30
13 z 68 Choroby układu krążenia	Sylwia Pisiak	30-11-2025	10:30	12:45	02:15
14 z 68 Procesy energetyczne i gospodarka wodna organizmu	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal	30-11-2025	13:15	16:30	03:15
15 z 68 Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Informacje o żywności	Aleksander Wiśniewski	13-12-2025	08:00	10:15	02:15
16 z 68 Produkty spożywcze i ich wartość odżywcza	Aleksander Wiśniewski	13-12-2025	10:30	13:30	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 68 Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Informacje o żywności	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal	13-12-2025	14:00	16:15	02:15
18 z 68 Zasady żywienia różnych grup ludności	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal	14-12-2025	08:00	11:15	03:15
19 z 68 Klasyfikacja i charakterystyka diet	dr hab Anna Wysocka	14-12-2025	11:45	13:15	01:30
20 z 68 Choroby układu pokarmowego i moczowego – dietoterapia. Nieswoiste zapalne choroby jelit	dr hab Anna Wysocka	14-12-2025	13:30	15:45	02:15
21 z 68 Choroby układu pokarmowego i dietoterapia. Nieswoiste choroby zapalne jelit	Aleksander Wiśniewski	17-01-2026	08:00	12:00	04:00
22 z 68 Żywnienie w wybranych jednostkach chorobowych (choroby autoimmunologiczne)	Aleksander Wiśniewski	17-01-2026	12:30	15:45	03:15
23 z 68 Seminarium projektowe	dr hab Anna Wysocka	17-01-2026	16:00	16:45	00:45
24 z 68 Układy związane z przyswajaniem pokarmu i fizjologia trawienia	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal	18-01-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 68 Choroby metaboliczne	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jaształ	18-01-2026	09:45	13:00	03:15
26 z 68 Choroby metaboliczne	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jaształ	18-01-2026	13:30	16:30	03:00
27 z 68 Test z wynikiem generowanym automatycznie	dr hab Anna Wysocka	14-02-2026	08:00	08:30	00:30
28 z 68 Aspekty genetyczne w żywieniu	dr hab Anna Wysocka	14-02-2026	08:45	11:00	02:15
29 z 68 Seminarium projektowe	dr hab Anna Wysocka	14-02-2026	11:15	12:00	00:45
30 z 68 Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach. Oprogramowanie do tworzenia diet	Justyna Luty	14-02-2026	12:30	16:00	03:30
31 z 68 Interpretacja wyników badań diagnostycznych w poradnictwie dietetycznym	Magdalena Maciejewska - Cebulak	15-02-2026	08:00	09:30	01:30
32 z 68 Żywność w wybranych jednostkach chorobowych	Magdalena Maciejewska - Cebulak	15-02-2026	09:30	12:45	03:15
33 z 68 Żywność, suplementy, leki i ich wzajemne interakcje	Magdalena Maciejewska - Cebulak	15-02-2026	13:15	16:30	03:15
34 z 68 Żywność osób w różnym wieku, stanie fizjologicznym i poziomie aktywności fizycznej	Marta Stankiewicz	28-02-2026	08:00	11:15	03:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
35 z 68 Żywnienie osób w różnym wieku, stanie fizjologicznym i poziomie aktywności fizycznej	Justyna Luty	28-02-2026	11:30	12:15	00:45
36 z 68 Żywnienie w wybranych jednostkach chorobowych	Justyna Luty	28-02-2026	12:15	13:00	00:45
37 z 68 Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach: Oprogramowanie do tworzenia diet	Justyna Luty	28-02-2026	13:30	16:45	03:15
38 z 68 Żywnienie osób w różnym wieku, stanie fizjologicznym i poziomie aktywności fizycznej	Marta Stankiewicz	01-03-2026	08:00	10:15	02:15
39 z 68 Żywnienie osób w różnym wieku, stanie fizjologicznym i poziomie aktywności fizycznej	dr Adrianna Kilikowska	01-03-2026	10:30	12:00	01:30
40 z 68 Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach: Oprogramowanie do tworzenia diet	Justyna Luty	01-03-2026	12:30	15:45	03:15
41 z 68 Żywnienie w wybranych jednostkach chorobowych	dr hab Anna Wysocka	14-03-2026	08:00	09:30	01:30
42 z 68 Żywność, suplementy, leki i ich wzajemne interakcje	dr hab Anna Wysocka	14-03-2026	09:30	10:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
43 z 68 Seminarium projektowe	dr hab Anna Wysocka	14-03-2026	10:15	11:00	00:45
44 z 68 Żywnienie w wybranych jednostkach chorobowych	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jaształ	14-03-2026	11:30	14:45	03:15
45 z 68 Składniki odżywcze w żywieniu człowieka	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jaształ	14-03-2026	15:00	16:30	01:30
46 z 68 Diety alternatywne	Justyna Luty	15-03-2026	08:00	11:15	03:15
47 z 68 Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach: Oprogramowanie do tworzenia diet	Justyna Luty	15-03-2026	11:30	14:45	03:15
48 z 68 Żywność, suplementy, leki i ich wzajemne interakcje	Katarzyna Gładys-Cieszyńska	15-03-2026	15:00	15:45	00:45
49 z 68 Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach: Oprogramowanie do tworzenia diet	Justyna Luty	18-04-2026	08:00	11:15	03:15
50 z 68 Produkty spożywcze i ich wartość odżywcza	Aleksander Wiśniewski	18-04-2026	11:45	13:15	01:30
51 z 68 Wpływ przechowywania i obróbki technologicznej na surowce i półprodukty	Aleksander Wiśniewski	18-04-2026	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
52 z 68 Wpływ przechowywania i obróbki technologicznej na surowce i półprodukty	Aleksander Wiśniewski	18-04-2026	15:15	16:45	01:30
53 z 68 Wpływ przechowywania i obróbki technologicznej na surowce i półprodukty	Aleksander Wiśniewski	19-04-2026	08:00	09:30	01:30
54 z 68 Wpływ przechowywania i obróbki technologicznej na surowce i półprodukty	Aleksander Wiśniewski	19-04-2026	09:45	12:00	02:15
55 z 68 Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach: Oprogramowanie do tworzenia diet	Justyna Luty	19-04-2026	12:30	15:45	03:15
56 z 68 Seminarium projektowe	dr hab Anna Wysocka	19-04-2026	16:00	16:45	00:45
57 z 68 Psychodietetyka	Edyta Dutkiewicz	16-05-2026	08:00	10:15	02:15
58 z 68 Żywnienie w wybranych jednostkach chorobowych	Edyta Dutkiewicz	16-05-2026	10:30	12:00	01:30
59 z 68 Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach: Oprogramowanie do tworzenia diet	Justyna Luty	16-05-2026	14:15	16:30	02:15
60 z 68 Choroby metaboliczne	Edyta Dutkiewicz	17-05-2026	08:00	11:15	03:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
61 z 68 Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach: Oprogramowanie do tworzenia diet	Justyna Luty	17-05-2026	11:30	13:45	02:15
62 z 68 Choroby metaboliczne	Beata Sztangierska	17-05-2026	14:00	15:30	01:30
63 z 68 Test semestralny z wynikiem generowanym automatycznie	dr hab Anna Wysocka	30-05-2026	08:00	08:30	00:30
64 z 68 Seminarium projektowe	dr hab Anna Wysocka	30-05-2026	08:45	10:15	01:30
65 z 68 Składniki odżywcze w żywieniu człowieka	dr hab Anna Wysocka	30-05-2026	10:30	12:45	02:15
66 z 68 Żywnienie osób w różnym wieku, stanie fizjologicznym i poziomie aktywności fizycznej	Mateusz Sprengel	30-05-2026	13:15	16:30	03:15
67 z 68 Poradnictwo dietetyczne	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal	31-05-2026	08:00	12:00	04:00
68 z 68 Choroby metaboliczne	dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal	31-05-2026	12:15	13:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 700,00 PLN

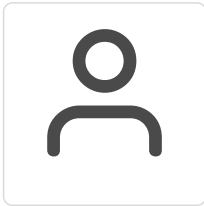
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 5 700,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 30,16 PLN

Koszt osobogodziny netto 30,16 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 13



1 z 13

dr Adrianna Kilikowska

Dziekan Wydziału Zdrowia

doktor nauk biologicznych, biolog molekularny i genetyk, edukator żywieniowy. Absolwent Biologii na Uniwersytecie Gdańskim, Dietetyki i Planowania Żywienia na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu oraz Poradnictwa dietetycznego – postępy w żywieniu człowieka, w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Autorka pracy dyplomowej dotyczącej wpływu diety na płodność kobiet i mężczyzn. Nauczyciel akademicki z wieloletnim stażem, certyfikowany tutor, edukatorka w ramach programów dydaktyczno-popularyzatorskich. Beneficjentka projektu POWER „Mistrzowie Dydaktyki”. Prywatnie mama dwójki dzieci w wieku szkolnym. Propagatorka zdrowego odżywiania i stylu życia wśród dzieci i rodziców. Organizatorka warsztatów kulinarnych i wykładów z zakresu profilaktyki żywieniowej. Zainteresowania: nowoczesna dydaktyka akademicka, epigenetyka, dieta anti – aging, kosmetologia, medycyna stylu życia, fitness. Marzenie – własny blog kulinarny. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



2 z 13

dr n. med. Aleksandra Nowicka-Jasztal

Doktor nauk medycznych, dietetyk medyczny, psychodietetyk, członek Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej. Absolwentka Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego. Rozprawę doktorską obroniła na Wydziale Lekarskim z zakresu nadwrażliwości pokarmowej IgG-zależnej. Dietetyk Samodzielnego Zespołu Dietetyków Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego w Gdańsku, w ramach którego odpowiada za konsultacje żywieniowe na oddziałach (m.in.: w Klinice Reumatologii, Immunologii Klinicznej, Geriatrii i Chorób Wewnętrznych) Posiada wieloletnie doświadczenie w pracy w pacjentami z chorobami z zakresu m.in.: gastroenterologii oraz alergii i nietolerancji pokarmowych. Jej szczególną pasją jest dietetyka kliniczna, patofizjologia oraz immunologia. Interesuje się również mechanizmami wpływu diety oraz suplementacji na kondycję i wygląd skóry. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



3 z 13

dr hab Anna Wysocka

doktor habilitowany nauk biologicznych, genetyk, wykładowca Uniwersytetu Gdańskiego z 28 letnim stażem, dietetyk

Absolwentka Wydziału Biologii na Uniwersytecie Gdańskim; Dietetyki i Planowania Żywienia na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu oraz Poradnictwa dietetycznego – postępy w żywieniu

człowieka w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Ukończyła Studia Podyplomowe Prawno-Menadżerskie przy Politechnice Gdańskiej.

Obecnie Kierownik Pracowni Genetyki w Katedrze Genetyki Ewolucyjnej i Biosystematyki na Wydziale Biologii Uniwersytetu Gdańskiego. Autorka wielu publikacji naukowych oraz promotor kilkudziesięciu prac dyplomowych licencjackich, magisterskich, doktorskich.

Aktywistka społeczna. Edukatorka zdrowego żywienia wśród dzieci i młodzieży szkolnej oraz osób starszych. Organizatorka konferencji, warsztatów, akcji popularyzatorskich.

Specjalizuje się w dietoterapii nietolerancji pokarmowych. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



4 z 13

Magdalena Maciejewska - Cebulak

specjalista



5 z 13

Ziemowit Ciepiewski

specjalista



6 z 13

Sylwia Pisiak

Lekarz z 33 - letnim doświadczeniem, specjalista kardiolog, adiunkt Zakładu Diagnostyki Chorób Serca GUM, wykładowca z 18- letnim doświadczeniem. Kwalifikacje zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



7 z 13

Aleksander Wiśniewski

specjalista



8 z 13

Justyna Luty

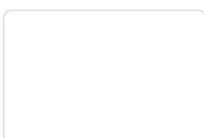
Specjalistka ds. układania diet



9 z 13

Marta Stankiewicz

Specjalista



10 z 13

Katarzyna Gładys-Cieszyńska



Specjalista



11 z 13

Edyta Dutkiewicz

Dietetyk, psycholog, terapeuta TSR, psychodietetyk z ponad 15 letnim doświadczeniem. Wykładowca GUMed i WSB w Gdańsku. Doktor Psychologii w Zakładzie Endokrynologii Klinicznej i Doświadczalnej na Gdańskim Uniwersytecie Medycznym. Dostawca Usług zapewnia realizację usług rozwojowych przez osoby, które posiadają odpowiednie co do rodzaju i zakresu świadczonych usług. Kwalifikacje: nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed tą samą datą.



12 z 13

Beata Sztangierska

Specjalista



13 z 13

Mateusz Sprengel

Specjalista

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Data zakończenia usługi to 28.06.2026, oznacza to, że obrona musi odbyć się najpóźniej w tym dniu.

Materiały elektroniczne zamieszczane na moodlu/temsach. Materiały dotyczą tematyki studiów.

Liczba uczestników do 36 osób,

Zajęcia realizowane online na platformie Teams. Dostęp do materiałów zgodnie z informacją powyżej. Zajęcia są realizowane w formie wykładowej, warsztatowej w podziale na podgrupy, realizowane w wirtualnych pokojach, realizacja case study, pisanie projektu grupowego.

Warunki uczestnictwa

Data zakończenia usługi to 28.06.2026, oznacza to, że obrona musi odbyć się najpóźniej w tym dniu.

Dodatkowo wymagany jest zapis przez formularz rekrutacyjny uczelni

<https://www.merito.pl/rekrutacja/krok1>

W zależności od projektu, w którym uczestnik bierze udział wymagana jest obecność na zajęciach min 80% oraz potwierdzenie listy logowań do usługi.

zwolnienie z VAT na podstawie art.43 Ustawy o Podatku od towarów i usług 1. pkt 26.

Przedstawiona powyżej cena obejmuje obecnie obowiązującą promocję w czesnym oraz obejmuje system płatności 10 rat.

Istnieje możliwość dodania ceny na życzenie - w systemie płatności 1, 2 i 12 rat.

W tym celu prosimy o kontakt z biurem rekrutacji wskazanym powyżej rekrutacjasp@gdansk.merito.pl

Uczestnik studiów otrzymuje świadectwo ukończenia studiów podyplomowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki z dnia 18 lipca 2024 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie dokumentów wydawanych w związku z przebiegiem lub ukończeniem studiów podyplomowych i kształcen

Informacje dodatkowe

Data zakończenia usługi to 28.06.2026, oznacza to, że obrona musi odbyć się najpóźniej w tym dniu.

Wymagany jest dodatkowo zapis przez formularz rekrutacyjny uczelni, który znajduje się pod poniższym linkiem:

<https://www.merito.pl/rekrutacja/krok1>

Warunki techniczne

Wymagania: posiadanie sprzętu elektronicznego z dostępem do internetu co najmniej 5 Mb/s, monitor, kamera.

Uczelnia zapewnia dostęp do platformy TEAMS i Ms Office.

Kontakt



Agata Orlich

E-mail rekrutacjasp@gdansk.merito.pl

Telefon (+48) 583 502 075