



Uniwersytet WSB
Merito w Gdańsku

★★★★★ 4,6 / 5

48 ocen

Dietetyka i poradnictwo żywieniowe

Numer usługi 2025/12/18/7100/3221803

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🎓 Studia podyplomowe

🕒 189 h

📅 28.03.2026 do 28.02.2027

5 420,00 PLN brutto

5 420,00 PLN netto

28,68 PLN brutto/h

28,68 PLN netto/h

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

27-03-2026

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
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	- 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.	Wywiad ustrukturyzowany
		Prezentacja
		Test teoretyczny
UMIEJĘTNOŚCI - Tworzy plany prawidłowego żywienia. - Stosuje zasady dietoterapii w chorobach. - Wykorzystuje technologie w kuchni.	- 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.	Wywiad ustrukturyzowany
		Prezentacja

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: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 420,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 420,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	28,68 PLN
Koszt osobogodziny netto	28,68 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 8



1 z 8

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.



2 z 8

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 anty – aging, kosmetologia, medycyna stylu życia, fitness. Marzenie – własny blog kulinarny.



3 z 8

Magdalena Maciejewska - Cebulak

specjalista



4 z 8

Ziemowit Ciepielewski

specjalista



5 z 8

Sylwia Pisiak

specjalista



6 z 8

Aleksander Wiśniewski

specjalista



7 z 8

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.



8 z 8

Adrianna Hadryś

pracownik

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

Szczegółowe informacje na temat rekrutacji znajdują się pod linkiem:

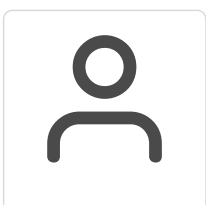
<https://www.merito.pl/rekrutacja/krok1>

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