

# Dietetyka

- Kierunek - studia I stopnia

Hybrydowe OD MARCA Studia licencjackie

## Co zyskujesz, studiując dietetykę na Uniwersytecie WSB Merito Opole?

**Studia na tym kierunku możesz realizować w jednej z dwóch form: niestacjonarnej lub stacjonarnej.**

- Jeśli wybierzesz studia **niestacjonarne**, Twój plan zajęć będzie zorganizowany w weekendowe zjazdy, średnio raz na dwa tygodnie.
- Na studiach **stacjonarnych** będziesz miał zajęcia w dni powszednie. Staramy się tak ułożyć plany zajęć, abyś mógł wszystkie obowiązkowe zajęcia odbyć w 3 dni w tygodniu.

**Studia na tym kierunku możesz realizować w sposób:**

- **tradycyjny** - zajęcia na studiach tradycyjnych zrealizujesz spotykając się z wykładowcami i pozostałymi uczestnikami z grupy w salach wykładowych,
- **hybrydowy** - studia realizowane w formie niestacjonarnej. Nową wiedzę i umiejętności zdobywasz zarówno na zajęciach odbywających się online, jak i tych w murach uczelni. Jak wygląda taki hybrydowy układ zajęć? Przykładowo, w sobotę uczysz się online z domu, a na uczelnię przyjeżdżasz w niedzielę.

Zdobędziesz **wiedzę i umiejętności** w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, poradnictwa żywieniowego i dietetycznego oraz profilaktyki chorób dietozależnych.

**Będziesz specjalistą** w zakresie planowania i wdrażania odpowiedniego sposobu żywienia indywidualnego, zbiorowego, szpitalnego dla osób w różnych stanach fizjologicznych oraz prowadzenia edukacji z zakresu żywienia i dietetyki, a także organizowania procesu produkcji potraw dietetycznych i prowadzenia oceny jakości żywności zgodnie z obowiązującym prawem.

**Będziesz przygotowany do podjęcia pracy** w: zakładach opieki zdrowotnej, poradniach żywieniowych, placówkach świadczących usługi żywieniowo-dietetyczne, zakładach żywienia zbiorowego, placówkach sportowych, instytutach naukowo-badawczych, oraz prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między opole a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

**Będziesz specjalistą** organizowania procesu produkcji potraw dietetycznych i prowadzenia oceny jakości żywności zgodnie z obowiązującym prawem.

## Opinia wykładowcy

"

Dietetyka to interdyscyplinarny kierunek studiów przygotowujący specjalistów potrafiących ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz zaproponować właściwe działania profilaktyczne lub wspomagające w zakresie leczenia dietetycznego, zarówno w skali populacji, jak i w pracy z indywidualnymi pacjentami. Program studiów dietetyka spełnia międzynarodowe standardy kształcenia i uwzględnia aktualne trendy dietetyczne oraz potrzeby rynku w zakresie poradnictwa żywieniowego i profilaktyki chorób cywilizacyjnych oraz przewlekłych chorób niezakaźnych. Zajęcia prowadzone przez wysokiej klasy specjalistów z doświadczeniem zawodowym z zakresu dietetyki, szeroko pojętych nauk medycznych, technologii żywności, farmakologii, żywienia klinicznego, treningu personalnego, psychodietetyki, komunikacji społecznej, psychologii, diagnostyki laboratoryjnej i ratownictwa medycznego.

"

### **Marcin Pieczyński**

wykładowca na kierunku dietetyka



zajęcia realizowane w  
nowoczesnych  
pracowniach



profesjonalna kadra z  
doświadczeniem  
praktycznym



dostęp do programów  
komputerowych i  
aplikacji dietetycznych



praktyki zawodowe w  
placówkach ochrony  
zdrowia, poradniach  
specjalistycznych

## Czego nauczysz się w trakcie studiów?

- Nauczysz się, w jaki sposób oceniać sposób żywienia i stan odżywienia pacjentów w różnych stanach fizjologicznych.
- Dowiesz się, jak planować właściwe działania profilaktyczne, odpowiednie postępowania dietetyczne oraz

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między opole a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

- opracowywać plany żywieniowe i wdrażać metody wspomagające w zakresie leczenia dietetycznego.
- Nauczysz się, jak oceniać skład i jakość żywności, organizować żywienie indywidualne i zbiorowe oraz przygotowywać potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet i jadłospisów.
- Zdobędziesz wiedzę z zakresu poradnictwa żywieniowego, trendów żywieniowych i diet alternatywnych, psychodietetyki, żywienia sportowców oraz prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie dietetyki.

## Zobacz specjalności na tym kierunku

### Dietetyka kliniczna

Hybrydowe OD MARCA

od 361 zł ~~428 zł~~

**Najniższa cena  
z ostatnich 30  
dni: 428 zł**

### Dietetyka w sporcie

Tradycyjne Hybrydowe Rekrutacja zakończona

od 428 zł

### Psychodietetyka

Tradycyjne Hybrydowe Rekrutacja zakończona

od 428 zł

## Program studiów

Program studiów spełnia międzynarodowe standardy kształcenia i uwzględnia aktualne trendy dietetyczne oraz potrzeby rynku w zakresie poradnictwa żywieniowego. Zajęcia prowadzone przez wysokiej klasy specjalistów z doświadczeniem zawodowym z zakresu: dietetyki, szeroko pojętych nauk medycznych, technologii żywności, farmakologii, żywienia klinicznego, treningu personalnego, psychodietetyki, komunikacji społecznej, psychologii, diagnostyki laboratoryjnej i ratownictwa medycznego.

### Przedmioty kształcenia ogólnego:

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między opole a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

- BHP
- Język obcy - angielski/Język obcy - niemiecki
- Anatomia człowieka
- Fizjologia człowieka
- Podstawy chemii
- Chemia żywności
- Biochemia ogólna i żywności
- Podstawy genetyki
- Mikrobiologia ogólna i żywności
- Psychologia ogólna i zdrowia
- Parazytologia
- Immunologia
- Ergonomia i higiena pracy dietetyka
- Pierwsza pomoc przedmedyczna
- Technologia informacyjna
- Filozofia z elementami etyki
- Praca zespołowa z wykorzystaniem IT
- Podstawy komunikacji społecznej

### **Zajęcia z zakresu kształcenia podstawowego i kierunkowego:**

- Podstawy żywienia człowieka

- Podstawy dietetyki
- Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia
- Dietetyka pediatryczna
- Kliniczny zarys chorób
- Farmakologia i farmakoterapia
- Interakcje leków z żywnością
- Diety alternatywne
- Dietoprofilaktyka i dietoterapia
- Technologia żywności i potraw
- Towaroznawstwo żywności
- Higiena i toksykologia żywności
- Edukacja zdrowotna i żywieniowa
- Zaburzenia odżywiania
- Organizacja pracy dietetyka
- Biometria
- Diagnostyka laboratoryjna
- Analiza i ocena jakości żywności
- Alergie i nietolerancje pokarmowe
- Ochrona i promocja zdrowia
- Bioetyka i etyka zawodu dietetyka
- Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia

- Psychologia zachowań żywieniowych
- Praktyka zawodowa - 960 godzin
- Działalność gospodarcza w dietetyce

## Wykładowcy

### **dr hab. Katarzyna Zabłocka-Słowińska, prof. UWSB Merito**

Doradca żywieniowy, specjalista psychodietetyki. Ukończyła studia na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu Człowieka na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu oraz studia farmaceutyczne na Wydziale Farmaceutycznym, gdzie następnie obroniła doktorat i uzyskała tytuł doktora habilitowanego. Jest członkinią Komitetu Nauk o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk, gdzie aktywnie uczestniczy w działaniach Komisji Żywności Dzieci i Młodzieży. Od kilkunastu lat kształci dietetyków, a także psychodietetyków prowadząc zajęcia dydaktyczne na uczelniach wyższych, m.in. Uniwersytecie Medycznym we Wrocławiu czy Uniwersytecie Opolskim.

Prowadzi warsztaty i szkolenia z dietetyki i psychodietetyki zarówno dla dietetyków i psychodietetyków, jak i lekarzy oraz psychologów. Propaguje wiedzę żywieniową i psychodietetyczną prowadząc m.in. swoją stronę internetową [www.zablocka-slowinska.com](http://www.zablocka-slowinska.com), nagrywając podcast: Nawigacja – zdrowa relacja z jedzeniem oraz uczestnicząc w mediach społecznościowych.

Od kilkunastu lat łączy badania naukowe z obszaru dietetyki z praktyką dietetyczną i psychodietetyczną wspierając osoby z otyłością, zaburzeniami metabolicznymi: insulinoopornością, dyslipidemią, zaburzeniami hormonalnymi (Hashimoto, PCOS), a także z zaburzoną relacją z jedzeniem i zaburzeniami odżywiania, w tym anoreksją, bulimią, napadowym objadaniem się, jedzeniem emocjonalnym. Pracując z pacjentami stawia na wsparcie interdyscyplinarne, podkreślając rolę zespołu terapeutycznego: lekarza, dietetyka, psychodietetyka, psychologa i/lub psychoterapeuty.

### **dr Piotr Karniej**

Doktor nauk ekonomicznych w dyscyplinie nauki o zarządzaniu, specjalista w dziedzinie zdrowia publicznego, pielęgniarz. Absolwent studiów Executive MBA w Ochronie Zdrowia (Porto Business School), MST - Gestion et Management de la Sante (Universite Paris 13 Sorbonne - Cite), DESS Manager de la Distribution en Milieu National et International (Universite du Litoral Cote d'Opale, Dunkerque). Certyfikowany doradca okołotestowy HIV/AIDS.

Doświadczony menedżer opieki zdrowotnej, ekspert w dziedzinie zarządzania ochroną zdrowia, etyki zarządzania i organizacji podmiotów wykonujących działalność leczniczą oraz związaną z ochroną zdrowia.

Prowadzi badania naukowe z dziedziny zarządzania w ochronie zdrowia, zdrowia publicznego, nauk o zdrowiu,

Dane zamieszczone w niniejszej karcie kierunku mają charakter wyłącznie informacyjny. Dane te nie stanowią oferty zawarcia umowy w rozumieniu art. 66 i nast. kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 160 ust. 3 ustawy z dnia 27 lipca 2005 roku Prawo o szkolnictwie wyższym, umowa między opole a studentem zawierana jest w formie pisemnej.

zarządzania w pielęgniarstwa i epidemiologii.

### **dr inż. Joanna Pieczyńska**

Doktor nauk farm. inż. technolog żywności i doradca żywieniowy, specjalista psychodietetyki. Absolwentka Wydziału Technologii Żywności i Żywienia Człowieka Akademii Rolniczej we Wrocławiu. Swoje zainteresowania z zakresu żywienia człowieka poszerzała na Uniwersytecie Medycznym we Wrocławiu, gdzie w ramach studiów doktoranckich uzyskała tytuł doktora nauk farmaceutycznych w specjalności Bromatologia (analiza żywności i żywienie człowieka). Adiunkt w Katedrze i Zakładzie Dietetyki i Bromatologii na Wydziale Farmaceutycznym Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu. Realizuje zajęcia dydaktyczne dla studentów kierunków: Farmacja i Dietetyka. Aktualnie prowadzi badania naukowe z zakresu żywienia w przewlekłym zapaleniu zatok przynosowych oraz stanu odżywienia dzieci po transplantacji krwiotwórczych komórek macierzystych.

Ukończyła kursy z zakresu żywienia w bariatrii oraz psychodietetyki. Jest v-ce przewodniczącą Polskiego Towarzystwa Dietetyki oddziału wrocławsko-opolskiego. Członek Towarzystwa Psychodietetyki. Posiada kilkunastoletnie praktyczne doświadczenie w pracy z pacjentami.

### **Marcin Pieczyński**

Wykładowca akademicki z zakresu technologii żywności na studiach pierwszego stopnia. Mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka, specjalista psychodietetyki. W ciągu ostatnich 20 lat teorię i praktykę łączył kierując przedsiębiorstwami z różnych branż przemysłu spożywczego m.in. ubojnią marki Duda, mroźnią marki Jarzyny Meyer oraz prowadząc własną działalność produkcyjną. Absolwent kierunków technologia żywności i żywienia człowieka oraz dietetyka na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, studiów podyplomowych z dietetyki na Uniwersytecie SWPS, studiów podyplomowych rachunkowość i kontrola finansowa na Uniwersytecie Ekonomicznym we Wrocławiu oraz studiów podyplomowych poradnictwo i terapia osób uzależnionych w Wyższej Szkole Teologiczno-Społecznej w Warszawie. Obecnie w trakcie uzyskiwania uprawnień z zakresu terapii uzależnień oraz coachingu/mentoringu.

### **dr inż. Dorota Masłowicz**

Doktor nauk biologicznych w dyscyplinie biotechnologia, biotechnolog, technolog żywności, specjalistka psychodietetyki. Członek Polskiego Towarzystwa Dietetyki. Dydaktyk z pasją, od kilkunastu lat kształci dietetyków i technologów żywności. Prowadzi zajęcia dydaktyczne na Uniwersytecie Opolskim oraz od 2023 r. na Uniwersytecie WSB Merito we Wrocławiu, a wcześniej także na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu. Adiunkt na Wydziale Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Opolskiego. Łączy pracę na uczelni z praktyką dietetyczną i psychodietetyczną wspierając osoby z zaburzeniami odżywiania, otyłością i zaburzeniami metabolicznymi.

## Partnerzy kierunku



# Od dietetycznej strony | Podcasty

Zapraszamy do wysłuchania rozmów z dietetykami - wykładowcami kierunku studiów dietetyka na naszej uczelni, którzy zdradzą kulisy swojej pracy, ciekawe przypadki i podpowiedzą, jak zostać dietetykiem.

Podcasty "Od dietetycznej strony" to idealne wprowadzenie do zawodu dietetyka.

### SZCZEGÓŁY

#### Special promotion for candidates.

**Nie czekaj, zapisz się online. Pierwsi korzystają najczęściej!**

**Zapisując się do 2 stycznia, zyskujesz:**

**800 zł dzięki zniżce w czesnym**, która na studiach I stopnia

- rozliczana jest na pierwszym roku studiów, obniżając proporcjonalnie każdą kolejną ratę czesnego.
- Dodatkowo jesteś zwolniony(-na) z opłaty wpisowej w wysokości 85 zł.

do 2 stycznia  
czesne już od  
**273 zł** ~~340 zł~~  
miesięcznie

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 340 zł.