

Dietetyka i poradnictwo żywnościowe z wykorzystaniem AI

STUDIA PODYPLOMOWE

Sposób realizacji: Online

Obszar studiów: Sztuczna inteligencja • Zdrowie

Cechy: Od marca • Polski

To kierunek dla osób, które :

- skończyły kierunki takie jak: biologia, technologia żywności, biotechnologia i chcą się dalej rozwijać,
- pracują w klubach fitness lub wspierają innych jako trenerzy i instruktorzy,
- pracują w placówkach medycznych (np. jako fizjoterapeuci, pielęgniarki i położne),
- zajmują się edukacją zdrowotną i chcą uczyć świadomego odżywiania,
- szukają praktycznej wiedzy do pracy w medycynie, sporcie lub poradnictwie,
- chcą połączyć wiedzę o żywieniu i technologię wykorzystując potencjał sztucznej inteligencji.



4

bezpłatne szkolenia

87%

uczestników poleca studia podyplomowe

Źródło: „Badanie satysfakcji ze studiów 2025”.

Dostęp online

Wysoka jakość kształcenia. Wszystkie materiały dydaktyczne będą dostępne dla Ciebie online.

1

partner kierunku

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

Liczba miesięcy nauki

192

Liczba godzin zajęć

12

Liczba zjazdów

2

Liczba semestrów

Biomedyczne podstawy dietetyki (20 godz.)

- Fizjologia układów związanych z odżywianiem
- Fizjologia wysiłku i aktywność fizyczna
- Procesy energetyczne i gospodarka wodno-elektrolitowa

Teoretyczne podstawy nauki o żywieniu człowieka (24 godz.)

- Składniki odżywcze
- Zasady żywienia
- Klasyfikacja i charakterystyka diet
- Produkty spożywcze i ich wartość odżywcza
- Technologia żywności

Praktyczne aspekty planowania żywienia człowieka (28 godz.)

- Zasady układania jadłospisów



- Poradnictwo dietetyczne i edukacja żywieniowa
- Komunikacja z pacjentem
- Wywiad dietetyczny

Dietoterapia w chorobach cywilizacyjnych oraz w ontogenezie (36 godz.)

- Żywnienie w chorobach układu krążenia
- Żywnienie w chorobach układu moczowego
- Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych
- Żywnienie w chorobach nowotworowych
- Żywnienie w niedokrwistości
- Żywnienie w osteoporozie i chorobach układu ruchu
- Żywnienie w chorobach skóry
- Wpływ diety na płodność
- Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących
- Żywnienie dzieci zdrowych i chorych
- Żywnienie osób starszych
- Żywnienie w zaburzeniach odżywiania

Dietoterapia w chorobach metabolicznych i układu pokarmowego (32 godz.)

- Żywnienie w chorobach metabolicznych
- Żywnienie w chorobach układu pokarmowego

Istotne zagadnienia w poradnictwie żywieniowym (36 godz.)

- Diety alternatywne
- Suplementy diety i żywienie w sporcie: bezpieczeństwo i potrzeba stosowania
- Interakcje żywności z lekami
- Żywność modyfikowana
- Toksykologia żywności
- Żywność ekologiczna i egzotyczne surowce spożywcze
- Ziołolecznictwo
- Interpretacja wyników badań diagnostycznych w poradnictwie dietetycznym
- Znaczenie genetyki w żywieniu człowieka



- Żywnienie zbiorowe

Właściwości odżywcze produktów pszczelich (8 godz.)

- Właściwości odżywcze produktów pszczelich

Wykorzystanie sztucznej inteligencji w dietetyce i poradnictwie żywieniowym (8 godz.)

- Wykorzystanie sztucznej inteligencji w dietetyce i poradnictwie żywieniowym

Partner kierunku



Warunki przyjęcia na studia

- Musisz mieć **ukończone studia licencjackie, inżynierskie lub magisterskie**.
- Musisz **złożyć komplet dokumentów** i spełnić **wymogi rekrutacyjne**.
- Pamiętaj, że o przyjęciu na studia podyplomowe na naszym uniwersytecie **decyduje kolejność zgłoszeń, złożenia kompletu dokumentów i spełnienia** wymogów rekrutacyjnych.

[Dowiedz się więcej](#)

Możliwości dofinansowania

- Pierwsi zyskują najwięcej! **Im szybciej się zapiszesz, z tym większej zniżki skorzystasz.**
- Oferujemy również 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?

- Będziesz potrafić **ułożyć jadłospis i modyfikować dietę pacjentów** z różnymi jednostkami chorobowymi i w różnym wieku.
- Nauczysz się prowadzić **skuteczny wywiad dietetyczny**.
- Poznasz zasady **dietoterapii w chorobach cywilizacyjnych, metabolicznych i nowotworowych**.
- Opanujesz analizę składu ciała i bilansu energetycznego w praktyce.



- Dowiesz się, jak **wykorzystać AI w planowaniu diety** i analizie danych żywieniowych.
- Zrozumiesz **wpływ genetyki, suplementów i żywności ekologicznej na zdrowie**.
- Zdobędziesz aktualną wiedzę na temat **towaroznawstwa i technologii żywności**.

Ceny

Dla Kandydatów

1 rok

2 raty	2595 zł (2 x 2595 zł)
10 rat	595 zł (10 x 595 zł)

Cena jednorazowa: **4990 zł**

Dla naszych absolwentów

1 rok

2 raty	2595 zł (2 x 2595 zł)
10 rat	595 zł (10 x 595 zł)

Cena jednorazowa: **4990 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.

Wypowiedzi osób

Dietetyka i poradnictwo żywieniowe to kierunek uzupełniający wiedzę dotyczącą zdrowego stylu życia zarówno dla pasjonatów racjonalnego żywienia, jak i osoby żywo zainteresowane poradnictwem żywieniowym. Omawiana tematyka porusza aspekty nie tylko związane z dietetyką jako dziedziną nauki, ale również praktycznym aspektem organizowania edukacji żywieniowej i poradnictwa w pracy z pacjentem.

Paweł Szewczyk dietetyk kliniczny i sportowy