

Dietetyka i promocja zdrowia

STUDIA I STOPNIA - KIERUNEK

Forma: Niestacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

Cechy: Studia I stopnia licencjackie • Od marca • Polski • Mikrocertyfikat • 6 semestrów



Dietetyka i Promocja Zdrowia to kierunek studiów przygotowujący specjalistów w obszarze żywienia człowieka, profilaktyki chorób dietozależnych, technologii żywności, toksykologii żywności oraz edukacji prozdrowotnej.

Program kształcenia łączy zajęcia teoretyczne z intensywną praktyką, obejmując pracę z pacjentem, analizę składu ciała, obsługę programów dietetycznych, laboratoryjne badanie żywności oraz uczestnictwo w wizytach studyjnych w zakładach przemysłu spożywczego i placówkach medycznych.

Studenci rozwijają także umiejętności badawcze i dydaktyczne w ramach koła naukowego, przygotowując się zarówno do pracy zawodowej, jak i do aktywności naukowej.

Program studiów

Praktyczne studia

Uczymy tak, aby jak najlepiej przygotować Cię do rzeczywistych wyzwań, z jakimi spotkasz się w pracy zawodowej.

- **Koło naukowe** – rozwijaj swoje zainteresowania i zdobywaj dodatkowe umiejętności poprzez udział w projektach badawczych, warsztatach i konferencjach.
- **Wykłady z praktykami** – eksperci z rynku dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem. Nowoczesne narzędzia i programy – korzystaj z aktualnych technologii, które są standardem w branży.
- **Symulacje** – podejmuj decyzje w warunkach rynkowych, ucząc się na błędach i sukcesach.
- **Projekty grupowe** – rozwiązuj realne problemy biznesowe, współpracując z innymi studentami.
- **Staże i praktyki** – zdobywaj doświadczenie w firmach, które pozwoli Ci lepiej zrozumieć rynek pracy.

Wybrane zajęcia kierunkowe:

- Podstawy żywienia człowieka
- Edukacja żywieniowa
- Żywnienie człowieka zdrowego i chorego
- Alergie i nietolerancje pokarmowe
- Diety niekonwencjonalne
- Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
- Technologia żywności i potraw
- Fizjologia człowieka
- Anatomia człowieka



- Podstawy chemii
- Chemia żywności
- Biochemia ogólna i żywności
- Podstawy genetyki człowieka
- Mikrobiologia ogólna i żywności
- Parazytologia
- Psychologia ogólna
- Umiejętności akademickie
- Pierwsza pomoc przedmedyczna
- Szkolenie wstępne z zakresu BHP
- Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia
- Podstawy dietetyki ogólnej
- Dietetyka pediatryczna
- Kliniczny zarys chorób
- Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa
- Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania
- Dietetyka geriatryczna
- Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia
- Analiza i ocena jakości żywności
- Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych
- Towaroznawstwo
- Bioetyka i etyka zawodu dietetyka
- Organizacja pracy dietetyka
- Psychologia kliniczna
- Psychologia osobowości i motywacji
- Psychologia zdrowia

Wybrane zajęcia specjalnościowe:

- Porada dietetyka w wybranych problemach kardiologicznych i nefrologicznych
- Porada dietetyka POZ - ścieżka endokrynologiczna
- Fizjologia przewodu pokarmowego



- Kontrola pobierania pokarmów
- Żywnienie w różnych grupach
- Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego
- Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia
- Trening personalny w różnych modelach dietoterapii
- Medycyna stylu życia
- Żywność o cechach funkcjonalnych
- Terapia osób z zaburzeniami odżywiania

Nauka języka obcego

Na studiach stacjonarnych:

- 252 godzin nauki jednego języka obcego (84 godzin w semestrze, od 3 do 5 semestru).

Na studiach niestacjonarnych:

- 228 godzin nauki jednego języka obcego (76 godzin w semestrze, od 3 do 5 semestru).

Możesz wybrać: **j. angielski** lub **j. niemiecki**

Praktyki i staże

Praktyki studenckie to ważny element studiów. Studenci studiów licencjackich oraz jednolitych studiów magisterskich realizują **960 godzin praktyk** (24 tygodnie), zdobywając doświadczenie zawodowe. Jeśli pracujesz w zawodzie zgodnym z kierunkiem studiów, możesz zaliczyć praktyki na podstawie zatrudnienia. W trakcie studiów masz też szansę na płatny staż. Programy stażowe przygotowują pracodawcy, z którymi współpracujemy, dostosowując wymagania do stanowisk, co ułatwia pierwsze kroki zawodowe.

Sposób zaliczenia studiów

Tworzysz w zespole projekt dyplomowy, który rozwiązuje praktyczny lub teoretyczny problem związany z Twoim kierunkiem. Badając literaturę i przeprowadzając własne analizy, pracujesz nad autorską propozycją rozwiązania problemu. Wszystko, czego nauczysz się podczas studiów, pozwala Ci na stworzenie profesjonalnej pracy opartej na realnych danych i działaniach. by uzyskać tytuł licencjata, taki projekt musisz obronić przed komisją. **To Ty wyznaczasz kierunek swojego projektu!**

Partnerzy kierunku



Zasady rekrutacji

- Studentem studiów I stopnia (licencjackich lub inżynierskich) na Uniwersytecie Dolnośląskim DSW możesz zostać po **ukończeniu szkoły średniej, zdaniu matury i odebraniu świadectwa dojrzałości.**
- O przyjęciu na studia **decyduje kolejność zgłoszeń oraz złożenie kompletu dokumentów i spełnienie wymogów wynikających z zasad rekrutacji.**

[Dowiedz się więcej](#)

Stypendia i zniżki

- Możesz **otrzymać te same stypendia**, co studenci uczelni publicznych, w tym **naukowe, sportowe, socjalne i zapomogi.**
- Dodatkowo, **elastyczny system opłat** pozwala Ci wybrać, w ilu ratach chcesz opłacać czesne.
- Dodatkowe **stypendium dla najlepszych absolwentów** Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW studiów I stopnia bezpośrednio kontynuujących naukę na studiach II stopnia.

[Dowiedz się więcej](#)

Ceny

Dla Kandydatów

Czesne stopniowane		Czesne równe	
Studia niestacjonarne			
1 rok	638 zł (12 x 638 zł)	1 rok	708 zł (12 x 708 zł)
2 rok	742 zł (12 x 742 zł)	2 rok	708 zł (12 x 708 zł)
3 rok	975 zł (10 x 975 zł)	3 rok	820 zł (10 x 820 zł)

Dla naszych absolwentów

Czesne stopniowane	Czesne równe
Studia niestacjonarne	



Czesne stopniowane		Czesne równe	
1 rok	638 zł (12 x 638 zł)	1 rok	708 zł (12 x 708 zł)
2 rok	742 zł (12 x 742 zł)	2 rok	708 zł (12 x 708 zł)
3 rok	975 zł (10 x 975 zł)	3 rok	820 zł (10 x 820 zł)

Dla kandydatów z zagranicy

Czesne równe	
Studia niestacjonarne	
1 rok	708 zł (12 x 708 zł)
2 rok	708 zł (12 x 708 zł)
3 rok	820 zł (10 x 820 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.

W tabeli znajdują się ceny na rok akademicki 2025/2026 dla studentów zaczynających naukę od 1 semestru. Dla studentów zaczynających naukę od 2 semestru w trakcie rekrutacji zimowej 2025/2026 ceny zostaną przeliczone indywidualnie podczas zapisu na studia. Całość zniżki odliczana jest od kwoty czesnego na pierwszym roku studiów.

* Informacja ta nie dotyczy kandydatów na kierunek sport i fizjoterapia, którzy rozpoczną studia od 1 semestru w rekrutacji zimowej 2025/2026. Dla tych osób, cena za studia nie zostanie dodatkowo przeliczona.

Specjalności na kierunku Dietetyka i promocja zdrowia

Dietetyka kliniczna

Form: Niestacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

Dietetyka medyczna

Form: Niestacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

Dietetyka sportowa

Form: Niestacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe

Psychodietetyka i doradztwo zdrowego trybu życia

Form: Niestacjonarne

Sposób realizacji: Hybrydowe



Wykładowcy

mgr Joanna Mulik-Buczma, Menedżer kierunku

- Specjalizuje się w dietetyce klinicznej, toksykologii żywności oraz żywieniu człowieka zdrowego i chorego.
- Aktywnie uczestniczy w krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych. Autorka licznych publikacji naukowych dotyczących żywienia, zdrowia skóry i komponentów bioaktywnych.
- Łączy działalność naukową z praktyką — od 2018 roku prowadzi poradnię psychodietetyczną „**Dobry Nawyk**”, w której integruje doradztwo dietetyczne ze wsparciem psychologicznym i edukacją zdrowotną.
- Absolwentka Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, studiów podyplomowych z psychodietetyki na Uniwersytecie SWPS oraz pedagogiki na WSB Merito.

dr Justyna Rewak-Soroczyńska

- Doktor nauk biologicznych ze specjalnością mikrobiologia, magister kosmetologii. Prowadzi zajęcia dydaktyczne na kierunkach kosmetologia i dietetyka i promocja zdrowia.
- Absolwentka Wrocławskiej Szkoły Doktorskiej Instytutów PAN, Uniwersytetu Jagiellońskiego, Uniwersytetu Wrocławskiego oraz Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach.
- Ambasadorka sztucznej inteligencji (AI) w dydaktyce. Twórczyni szkoleń, warsztatów i webinarów dla studentów i słuchaczy studiów podyplomowych z tematyki AI.
- Pełni funkcję asystenta edytora w czasopiśmie naukowym *Aesthetic Cosmetology and Medicine*, prowadzi szkolenia branżowe oraz konto popularyzujące naukę na Instagramie (dr_rewak_soroczynska).

dr hab. Małgorzata Synowiec-Piłat

- Socjolog, specjalizuje się w socjologii zdrowia i medycyny oraz promocji zdrowia. Prowadzi aplikacyjne badania ilościowe dot. problematyki zdrowia i choroby. Autorka licznych publikacji naukowych.
- Prezes Fundacji Kreatywnie dla Zdrowia (od 2016 r.). Przewodnicząca Zarządu Sekcji Socjologii Zdrowia i Medycyny Polskiego Towarzystwa Socjologicznego (od 2019).
- Od wielu lat współpracuje z samorządem terytorialnym w charakterze eksperta. Kierownik projektów badawczo-wdrożeniowych, realizowanych na zlecenie gminy Wrocław.
- Współautorka oraz kierownik merytoryczny i koncepcyjny dokumentu polityki publicznej „Kierunki działań w zakresie zdrowia publicznego dla mieszkańców Wrocławia na lata 2022-2026”.

dr Jacqueline Rowiecka

- Doktor nauk ekonomii i finansów oraz technologii żywności i żywienia człowieka, magister dietetyki klinicznej, absolwentka psychodietetyki, psychologii zarządzania i italianistyki.
- Specjalizuje się w dietetyce i psychodietetyce, łączy wiedzę naukową z praktyką w obszarze zdrowego żywienia, edukacji żywieniowej i promocji zdrowego stylu życia.



- Autorka licznych publikacji naukowych i książek, także popularnonaukowych, aktywnie uczestniczy w międzynarodowych konferencjach, szkoleniach i kursach jako prelegentka.
- Założycielka Dziecięcej Akademii Dietetycznej, inicjatywy wspierającej zdrowie najmłodszych i kształtującej prozdrowotne nawyki od najwcześniejszych lat.

dr hab. Grzegorz Żurek

- Absolwent rehabilitacji ruchowej AWF Wrocław (1993), doktor (1997) i doktor habilitowany (2013) AWF Wrocław; zajmuje się badaniami mózgu i diagnostyką pacjentów w śpiączce.
- Visiting professor w Hanze University w Groningen, na Uniwersytecie w Bielefeld oraz na University of Illinois, University of Nebraska i University of Montana w USA.
- Autor i współautor około stu publikacji naukowych oraz redaktor i tłumacz kilku podręczników akademickich.
- Członek External Advisory Board Neural Injury Center University of Montana, German Society for Brain Training oraz Center for Applied Science in Health and Aging Western Kentucky University.

dr Michał Araszkiewicz

- Bada procesy cieplne, ze szczególnym uwzględnieniem technologii mikrofalowych w inżynierii chemicznej, wykorzystując termowizję do analizy rozkładu temperatury materiału.
- Doświadczony wykładowca akademicki oraz instruktor sztuk walki.
- Uczestniczył w konferencjach naukowych w Wielkiej Brytanii, Kanadzie, Chinach i Iranie.
- Analizuje procesy przenoszenia ciepła, pracuje w Matlabie i Mathcadzie, specjalizuje się w technologiach mikrofalowych oraz termowizji.

dr Katarzyna Pająk-Załęska

- Prowadzi zajęcia akademickie w Instytucie Zdrowia UD DSW. Promuje edukację opartą na refleksji, dialogu oraz praktycznym zastosowaniu wiedzy.
- Badaczka i praktyczka specjalizująca się w edukacji dorosłych, rozwoju kompetencji oraz projektowaniu nowoczesnych narzędzi dla systemu edukacji i instytucji rynku pracy.
- Wspiera studentów, nauczycieli oraz instytucje w budowaniu świadomych, odpowiedzialnych i kompetentnych społeczności uczących się.
- Łączy doświadczenie akademickie z wieloletnią pracą projektową realizowaną dla uczelni, instytucji publicznych oraz organizacji wspierających rozwój młodzieży i dorosłych.

Wypowiedzi osób

Studia na kierunku Dietetyka umożliwiają zdobycie zawodu dającego satysfakcję poprzez poprawę zdrowia innych. W obliczu rosnącej liczby osób z problemami żywieniowymi i otyłością, umiejętność indywidualnego doboru diety jest kluczowa. Studenci zdobywają wiedzę z dietetyki, promocji zdrowia, psychologii i komunikacji, co pozwala skutecznie wspierać pacjentów w zmianie nawyków żywieniowych i poprawie jakości życia.



mgr Joanna Mulik- Buczma Menedżerka kierunku

Najbardziej podoba na uczelni, to duża ilość zajęć praktycznych, dzięki czemu w łatwiejszy sposób przyswajamy sobie wiedzę teoretyczną. Takie zajęcia to m.in. przygotowywanie potraw, tworzenie spersonalizowanych jadłospisów czy przeprowadzenie analizy składu ciała. Dodatkowo mamy możliwość wybrania jednej z kilku specjalności, takich jak na przykład psychodietetyka czy dietetyka sportowa. Uważam, że taka forma pozwala nam na naukę w dziedzinie dietetyki, która nas najbardziej interesuje.

Kuba Domagalski Absolwent

Zdecydowałam się na ten kierunek, ponieważ od zawsze interesowałam się zdrowym stylem życia i chciałam zdobyć odpowiednie kwalifikacje. Na uczelni cenię stały kontakt z wykładowcami oraz angażujące zajęcia, które łączą teorię z praktyką. Pomocni są również pracownicy dziekanatu, do których można zgłosić się z każdym problemem lub wątpliwością.

Zuzanna Szewczyk Absolwentka