

Plan studiów
Study plan

Kierunek Studiów – *Field of study*

- DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI

- *DIETETICS AND FOOD QUALITY*

*Studia stacjonarne
pierwszego stopnia
- wg specjalności*

First Cycle Programme – Full-Time Studies

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

kierunek studiów: DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI

profil: PRAKTYCZNY

nazwa wydziału: WYDZIAŁ WYCHOWANIA FIZYCZNEGO I FIZJOTERAPII

plan studiów	uchwała Senatu PO z dnia	
	obowiązuje od roku akademickiego	2024/2025
forma studiów (stacjonarne / niestacjonarne)	stacjonarne	
poziom studiów (I stopnia / II stopnia)	I-go stopnia	
czas trwania (w sem.)	6	
tytuł zawodowy otrzymywany przez absolwenta	Licencjat	
liczba punktów ECTS	180	

PLAN STUDIÓW - STUDY PLAN

POLITECHNIKA OPOLSKA WYDZIAŁ WYCHOWANIA FIZYCZNEGO I FIZJOTERAPII	OPOLE UNIVERSITY OF TECHNOLOGY FACULTY OF PHYSICAL EDUCATION AND PHYSIOTHERAPY
Kierunek studiów: DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI	Field of study: DIETETICS AND FOOD QUALITY
Studia Stacjonarne Pierwszego Stopnia - Licencjackie	
First Cycle Programme - Full-Time Studies (Bachelor's degree)	

Specjalność - Specialization:
Jakość i bezpieczeństwo żywności - Food quality and safety
Dietetyka i żywienie człowieka - Human nutrition and dietetics

SEMESTR: 1 (1 st Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E - egzamin Working time (hours) a semester; E - Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot Subject unit - semester curricular	W (Lecture)	C (Practical classes)	L (Laboratory classes)	P (Project)	S (Seminar)		
1.1	Technologie informacyjne <i>Information technology</i>	15	0	15	0	0	2.0	P
1.2	Chemia ogólna i nieorganiczna <i>General and inorganic chemistry</i>	15E	15	15	0	0	5.0	P
1.3	Psychologia z elementami pedagogiki <i>Psychology with elements of pedagogy</i>	30	15	0	0	0	4.0	P
1.4	Pierwsza pomoc przedmedyczna <i>Premedical first aid</i>	15	0	15	0	0	2.0	P
1.5	Podstawy ekologii i ochrony środowiska <i>Fundamentals of ecology and environmental protection</i>	30	0	0	0	15	3.0	P
1.6	Technologia żywności z towaroznawstwem <i>Food technology with commodities science</i>	30E	0	0	0	0	3.0	K
1.7	Podstawy żywienia człowieka <i>Fundamentals of human nutrition</i>	30E	0	15	0	0	5.0	K
1.8	Produkcja surowców roślinnych i zwierzęcych <i>Production of plant and animal raw materials</i>	15	0	30	0	0	4.0	K
1.9	Przedmiot humanistyczno-społeczny I <i>Humanistic and social course I</i>	30	0	0	0	0	2.0	W-HS
<i>Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)</i>		210	30	90	0	15	30	
<i>Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)</i>		345						
SEMESTR: 2 (2 nd Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E - egzamin Working time (hours) a semester; E - Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot Subject unit - semester curricular	W (Lecture)	C (Practical classes)	L (Laboratory classes)	P (Project)	S (Seminar)		

2.1	Język obcy Foreign language	0	0	30	0	0	2.0	W
2.2	Chemia organiczna i żywności Organic and food chemistry	30	0	15	0	0	3.0	P
2.3	Anatomia i fizjologia człowieka Human anatomy and physiology	30	15	0	0	0	3.0	P
2.4	Mikrobiologia ogólna i żywności General and food microbiology	30E	0	15	0	0	4.0	P
2.5	Materiały i opakowania w produkcji żywności Materials and packaging in food production	30	0	0	0	0	2.0	K
2.6	Systemy jakości i bezpieczeństwa żywności Food quality and safety systems	15E	0	0	15	0	4.0	K
2.7	Dietetyka ogólna General dietetics	30E	0	0	0	0	4.0	K
2.8	Podstawy immunologii Fundamentals of immunology	30	0	0	0	0	2.0	K
2.9	Procesy i operacje jednostkowe w przemyśle spożywczym Processes and unit operations in food industry	30	0	15	0	0	3.0	K
2.10	Przedmiot humanistyczno-społeczny II Humanistic and social course II	30	0	0	0	0	3.0	W-HS
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		255	15	75	15	0	30	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		360						
SEMESTR: 3 (3rd Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E - egzamin Working time (hours) a semester; E - Exam						
	Przedmiot	W	C	L	P	S	ECTS	TYP
Nr	Subject unit - semester curricular	(Lecture)	(Practical classes)	(Laboratory classes)	(Project)	(Seminar)		
3.1	Język obcy Foreign language	0	0	30	0	0	2.0	W
3.2	Wychowanie fizyczne Physical education	0	30	0	0	0	0.0	W
3.3	Analiza i ocena jakości żywności Analysis and assessment of food quality	15E	0	30	0	0	3.0	K
3.4	Podstawy biotechnologii żywności Fundamentals of food biotechnology	30E	15	0	0	0	3.0	K
3.5	Przechowywanie i utrwalanie żywności Food storage and preservation	30	0	0	15	0	3.0	K
3.6	Technologia gastronomiczna Gastronomic technology	30	0	15	0	0	2.0	K
3.7	Kliniczny zarys chorób Clinical outline of diseases	30E	0	0	0	15	3.0	K
3.8	Technologia przetwarzania produktów roślinnych i zwierzęcych Technology processing of plant and animal products	15	15	0	15	0	3.0	K
3.9	Praktyka z produkcji i kontroli żywności Practice in food production and control	0	0	0	270	0	9.0	W-PR
3.10	Biochemia żywienia Biochemistry of nutrition	30	0	0	0	0	2.0	K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		180	60	75	300	15	30	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		630						

SEMESTR: 4 (4th Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E - egzamin Working time (hours) a semester; E - Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot Subject unit - semester curricular	W (Lecture)	C (Practical classes)	L (Laboratory classes)	P (Project)	S (Seminar)		
4.1	Język obcy Foreign language	0	0	30	0	0	2.0	W
4.2	Wychowanie fizyczne Physical education	0	30	0	0	0	0.0	W
4.3	Prawo żywnościowe i bioetyka Food law and bioethics	15	0	0	0	0	1.0	K
4.4	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności Food hygiene, toxicology and safety	30	0	15	0	0	3.0	K
4.5	Choroby zakaźne i pasożytnicze Infectious and parasitic diseases	15E	0	0	0	15	2.0	K
4.6	Praktyka w domu opieki Practice in a nursing home	0	0	0	210	0	7.0	W-PR
4.7	Analiza danych w dietetyce Data analysis in dietetics	15	0	15	0	0	2.0	K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		75	30	60	210	15	17	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		390						
Specjalność – Specialization: Jakość i bezpieczeństwo żywności - Food quality and safety								
4.1	Jakość produktów pochodzenia zwierzęcego Quality of animal products	30E	0	30	0	0	4.0	W-K
4.2	Jakość produktów pochodzenia roślinnego Quality of plant products	30E	0	30	0	0	5.0	W-K
4.3	Bezpieczeństwo i higiena żywności a globalizacja Food safety, hygiene and globalization	15	0	0	0	15	3.0	W-K
4.4	Żywność genetycznie modyfikowana Genetically modified foods	15	0	0	0	0	1.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		90	0	60	0	15	13	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		165						
Specjalność – Specialization: Dietetyka i żywienie człowieka - Human nutrition and dietetics								
4.1	Ocena żywienia i analiza stanu odżywienia Nutrition assessment and nutritional status analysis	15E	0	30	0	0	4.0	W-K
4.2	Choroby dietozależne i cywilizacyjne Diet-related and civilization diseases	30E	0	30	0	0	5.0	W-K
4.3	Psychodietetyka i coaching w żywieniu Psychodietetics and coaching in nutrition	30	0	0	0	15	3.0	W-K
4.4	Podstawy nutrigenomiki Fundamentals of nutrigenomics	15	0	0	0	0	1.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		90	0	60	0	15	13	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		165						
SEMESTR: 5 (5th Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E - egzamin Working time (hours) a semester; E - Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot Subject unit - semester curricular	W (Lecture)	C (Practical classes)	L (Laboratory classes)	P (Project)	S (Seminar)		

5.1	Język obcy Foreign language	(E)	0	30	0	0	2.0	W	
5.2	Żywnienie zbiorowe Collective nutrition	15E	15	0	0	0	2.0	K	
5.3	Wyposażenie techniczne w produkcji żywności Technical equipment in food production	30	0	0	30	0	4.0	K	
5.4	Pracownia żywienia i dietetyki Laboratory of nutrition and dietetics	0	15	30	0	0	3.0	K	
5.5	Praktyka w szpitalu i poradni Practice in a hospital and clinic	0	0	0	270	0	9.0	W-PR	
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		45	30	60	300	0	20		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		435							
Specjalność – Specialization: Jakość i bezpieczeństwo żywności - Food quality and safety									
5.1	Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych Commercial quality of agri-food products	15E	15	15	0	0	4.0	W-K	
5.2	Bezpieczeństwo i jakość suplementów i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego Safety and quality of supplements and means for special nutritional purposes	15E	0	0	0	15	2.0	W-K	
5.3	Zarządzanie produkcją i jakością żywności Management of food production and quality	15	15	0	0	0	2.0	W-K	
5.4	Logistyka i transport w gospodarce żywnościowej Logistics and transportation in the food economy	15	15	0	0	0	2.0	W-K	
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		60	45	15	0	15	10		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		135							
Specjalność – Specialization: Dietetyka i żywienie człowieka - Human nutrition and dietetics									
5.1	Dietoprofilaktyka i dietoterapia Diet-prevention and diet-therapy	15E	15	15	0	0	4.0	W-K	
5.2	Suplementy i środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Supplements and means for special nutritional purposes	15E	0	0	0	15	2.0	W-K	
5.3	Dietetyka pediatryczna i geriatryczna Pediatric and geriatric dietetics	15	15	0	0	0	2.0	W-K	
5.4	Dietetyka i suplementacja w sporcie Dietetics and supplementation in sports	15	15	0	0	0	2.0	W-K	
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		60	45	15	0	15	10		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		135							
SEMESTR: 6 (6th Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E - egzamin Working time (hours) a semester; E - Exam							
Nr	Przedmiot	W	C	L	P	S	ECTS	TYP	
	Subject unit - semester curricular	(Lecture)	(Practical classes)	(Laboratory classes)	(Project)	(Seminar)			
6.1	Żywność konwencjonalna, ekologiczna i funkcjonalna Conventional, organic and functional foods	15E	0	15	0	0	2.0	K	
6.2	Marketing i organizacja pracy Marketing and work organization	15	15	0	0	0	1.0	K	
6.3	Nowe trendy w dietetyce New trends in dietetics	30	0	0	0	15	2.0	K	
6.4	Praca dyplomowa Diploma thesis	0	0	0	0	0	10.0	W-K	
6.5	Praktyka z technologii gastronomicznej i żywienia zbiorowego Practice in gastronomic technology and collective nutrition	0	0	0	210	0	7.0	W-PR	
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		60	15	15	210	15	22		

Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		315						
Specjalność - Specialization: Jakość i bezpieczeństwo żywności - Food quality and safety								
6.1	Opracowanie nowych produktów spożywczych Development of new food products	15E	15	0	0	0	3.0	W-K
6.2	Nowe trendy w produkcji żywności New trends in food production	15	0	0	0	15	3.0	W-K
6.3	Seminarium dyplomowe Diploma seminar	0	0	0	0	30	2.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		30	15	0	0	45	8	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		90						
Specjalność - Specialization: Dietetyka i żywienie człowieka - Human nutrition and dietetics								
6.1	Dietetyka w kosmetologii Dietetics in cosmetology	15E	15	0	0	0	3.0	W-K
6.2	Fitoterapia Phytotherapy	15	0	0	0	15	3.0	W-K
6.3	Seminarium dyplomowe Diploma seminar	0	0	0	0	30	2.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		30	15	0	0	45	8	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		90						
PLAN STUDIÓW RAZEM (TOTAL STUDY PLAN)								
Specjalność (Specialization)		Łącznie godziny kontaktowe Total contact hours					ECTS	
Jakość i bezpieczeństwo żywności Food quality and safety		2865					180	
Dietetyka i żywienie człowieka Human nutrition and dietetics		2865					180	
STATYSTYKA PROGRAMU STUDIÓW								
Typ	Przedmioty - p. ECTS razem		wg. planu	udział				
Jakość i bezpieczeństwo żywności Food quality and safety								
K	Kierunkowy		68	37.78 %				
P	Podstawowy		26	14.44 %				
W	Wybieralny		8	4.44 %				
W-HS	Humanistyczny lub społeczny, wybieralny		5	2.78 %				
W-K	Wybieralny kierunkowy		41	22.78 %				
W-PR	Praktyka		32	17.78 %				
Łącznie			180	100 %				
Dietetyka i żywienie człowieka Human nutrition and dietetics								
K	Kierunkowy		68	37.78 %				
P	Podstawowy		26	14.44 %				
W	Wybieralny		8	4.44 %				
W-HS	Humanistyczny lub społeczny, wybieralny		5	2.78 %				
W-K	Wybieralny kierunkowy		41	22.78 %				
W-PR	Praktyka		32	17.78 %				
Łącznie			180	100 %				
<p>Program studiów dostosowany do kierunkowych efektów uczenia się dla kierunku studiów DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI (studia pierwszego stopnia)</p> <p>Plan i program studiów:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uchwalony przez Senat PO - zaopiniowany przez samorząd studencki. 								

Politechnika Opolska
Wydział Wychowania Fizycznego i Fizjoterapii
Opole 2024 r.