

Plan studiów
Study plan

Kierunek Studiów – *Field of study*

- DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI

- *DIETETICS AND FOOD QUALITY*

*Studia niestacjonarne
pierwszego stopnia
- wg specjalności*

First Cycle Programme – Part-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)	niestacjonarne	
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 Niestacjonarne Pierwszego Stopnia - Licencjackie	
First Cycle Programme - Part-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 Information technology	10	0	10	0	0	2.0	P	
1.2	Chemia ogólna i nieorganiczna General and inorganic chemistry	10E	10	10	0	0	5.0	P	
1.3	Psychologia z elementami pedagogiki Psychology with elements of pedagogy	20	10	0	0	0	4.0	P	
1.4	Pierwsza pomoc przedmedyczna Premedical first aid	10	0	10	0	0	2.0	P	
1.5	Podstawy ekologii i ochrony środowiska Fundamentals of ecology and environmental protection	20	0	0	0	10	3.0	P	
1.6	Technologia żywności z towaroznawstwem Food technology with commodities science	20E	0	0	0	0	3.0	K	
1.7	Podstawy żywienia człowieka Fundamentals of human nutrition	20E	0	10	0	0	5.0	K	
1.8	Produkcja surowców roślinnych i zwierzęcych Production of plant and animal raw materials	10	0	20	0	0	4.0	K	
1.9	Przedmiot humanistyczno-społeczny I Humanistic and social course I	20	0	0	0	0	2.0	W-HS	
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		140	20	60	0	10	30		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		230							
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	20	0	0	2.0	W	
2.2	Chemia organiczna i żywności Organic and food chemistry	20	0	10	0	0	3.0	P	
2.3	Anatomia i fizjologia człowieka Human anatomy and physiology	20	10	0	0	0	3.0	P	
2.4	Mikrobiologia ogólna i żywności General and food microbiology	20E	0	10	0	0	4.0	P	
2.5	Materiały i opakowania w produkcji żywności Materials and packaging in food production	20	0	0	0	0	2.0	K	
2.6	Systemy jakości i bezpieczeństwa żywności Food quality and safety systems	10E	0	0	10	0	4.0	K	
2.7	Dietetyka ogólna General dietetics	20E	0	0	0	0	4.0	K	
2.8	Podstawy immunologii Fundamentals of immunology	20	0	0	0	0	2.0	K	
2.9	Procesy i operacje jednostkowe w przemyśle spożywczym Processes and unit operations in food industry	20	0	10	0	0	3.0	K	
2.10	Przedmiot humanistyczno-społeczny II Humanistic and social course II	20	0	0	0	0	3.0	W-HS	
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		170	10	50	10	0	30		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		240							
SEMESTR: 3 (3rd 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)			
3.1	Język obcy Foreign language	0	0	20	0	0	2.0	W	
3.2	Analiza i ocena jakości żywności Analysis and assessment of food quality	10E	0	20	0	0	3.0	K	
3.3	Podstawy biotechnologii żywności Fundamentals of food biotechnology	20E	10	0	0	0	3.0	K	
3.4	Przechowywanie i utrwalanie żywności Food storage and preservation	20	0	0	10	0	3.0	K	
3.5	Technologia gastronomiczna Gastronomic technology	20	0	10	0	0	2.0	K	
3.6	Kliniczny zarys chorób Clinical outline of diseases	20E	0	0	0	10	3.0	K	
3.7	Technologia przetwarzania produktów roślinnych i zwierzęcych Technology processing of plant and animal products	10	10	0	10	0	3.0	K	
3.8	Praktyka z produkcji i kontroli żywności Practice in food production and control	0	0	0	270	0	9.0	W-PR	
3.9	Biochemia żywienia Biochemistry of nutrition	20	0	0	0	0	2.0	K	
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		120	20	50	290	10	30		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		490							

SEMESTR: 4 (4 th 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	20	0	0	2.0	W
4.2	Prawo żywnościowe i bioetyka Food law and bioethics	10	0	0	0	0	1.0	K
4.3	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności Food hygiene, toxicology and safety	20	0	10	0	0	3.0	K
4.4	Choroby zakaźne i pasożytnicze Infectious and parasitic diseases	10E	0	0	0	10	2.0	K
4.5	Praktyka w domu opieki Practice in a nursing home	0	0	0	210	0	7.0	W-PR
4.6	Analiza danych w dietetyce Data analysis in dietetics	10	0	10	0	0	2.0	K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		50	0	40	210	10	17	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		310						
Specjalność - Specialization: Jakość i bezpieczeństwo żywności - Food quality and safety								
4.1	Jakość produktów pochodzenia zwierzęcego Quality of animal products	20E	0	20	0	0	4.0	W-K
4.2	Jakość produktów pochodzenia roślinnego Quality of plant products	20E	0	20	0	0	5.0	W-K
4.3	Bezpieczeństwo i higiena żywności a globalizacja Food safety, hygiene and globalization	10	0	0	0	10	3.0	W-K
4.4	Żywność genetycznie modyfikowana Genetically modified foods	10	0	0	0	0	1.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		60	0	40	0	10	13	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		110						
Specjalność - Specialization: Dietetyka i żywienie człowieka - Human nutrition and dietetics								
4.1	Ocena żywienia i analiza stanu odżywienia Nutrition assessment and nutritional status analysis	10E	0	20	0	0	4.0	W-K
4.2	Choroby dietozależne i cywilizacyjne Diet-related and civilization diseases	20E	0	20	0	0	5.0	W-K
4.3	Psychodietetyka i coaching w żywieniu Psychodietetics and coaching in nutrition	20	0	0	0	10	3.0	W-K
4.4	Podstawy nutrigenomiki Fundamentals of nutrigenomics	10	0	0	0	0	1.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		60	0	40	0	10	13	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		110						
SEMESTR: 5 (5 th 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	20	0	0	2.0	W

5.2	Żywnienie zbiorowe Collective nutrition	10E	10	0	0	0	2.0	K	
5.3	Wyposażenie techniczne w produkcji żywności Technical equipment in food production	20	0	0	20	0	4.0	K	
5.4	Pracownia żywienia i dietetyki Laboratory of nutrition and dietetics	0	10	20	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)		30	20	40	290	0	20		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		380							
Specjalność – Specialization: Jakość i bezpieczeństwo żywności - Food quality and safety									
5.1	Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych Commercial quality of agri-food products	10E	10	10	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	10E	0	0	0	10	2.0	W-K	
5.3	Zarządzanie produkcją i jakością żywności Management of food production and quality	10	10	0	0	0	2.0	W-K	
5.4	Logistyka i transport w gospodarce żywnościowej Logistics and transportation in the food economy	10	10	0	0	0	2.0	W-K	
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		40	30	10	0	10	10		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		90							
Specjalność – Specialization: Dietetyka i żywienie człowieka - Human nutrition and dietetics									
5.1	Dietoprofilaktyka i dietoterapia Diet-prevention and diet-therapy	10E	10	10	0	0	4.0	W-K	
5.2	Suplementy i środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego Supplements and means for special nutritional purposes	10E	0	0	0	10	2.0	W-K	
5.3	Dietetyka pediatryczna i geriatryczna Pediatric and geriatric dietetics	10	10	0	0	0	2.0	W-K	
5.4	Dietetyka i suplementacja w sporcie Dietetics and supplementation in sports	10	10	0	0	0	2.0	W-K	
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		40	30	10	0	10	10		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		90							
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	10E	0	10	0	0	2.0	K	
6.2	Marketing i organizacja pracy Marketing and work organization	10	10	0	0	0	1.0	K	
6.3	Nowe trendy w dietetyce New trends in dietetics	20	0	0	0	10	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)		40	10	10	210	10	22		
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		280							
Specjalność – Specialization: Jakość i bezpieczeństwo żywności - Food quality and safety									

6.1	Opracowanie nowych produktów spożywczych Development of new food products	10E	10	0	0	0	3.0	W-K
6.2	Nowe trendy w produkcji żywności New trends in food production	10	0	0	0	10	3.0	W-K
6.3	Seminarium dyplomowe Diploma seminar	0	0	0	0	20	2.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		20	10	0	0	30	8	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		60						
Specjalność - Specialization: Dietetyka i żywienie człowieka - Human nutrition and dietetics								
6.1	Dietetyka w kosmetologii Dietetics in cosmetology	10E	10	0	0	0	3.0	W-K
6.2	Fitoterapia Phytotherapy	10	0	0	0	10	3.0	W-K
6.3	Seminarium dyplomowe Diploma seminar	0	0	0	0	20	2.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		20	10	0	0	30	8	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		60						
PLAN STUDIÓW RAZEM (TOTAL STUDY PLAN)								
Specjalność (Specialization)		Łącznie godziny kontaktowe Total contact hours					ECTS	
Jakość i bezpieczeństwo żywności Food quality and safety		2190					180	
Dietetyka i żywienie człowieka Human nutrition and dietetics		2190					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. 								

Wydział Wychowania Fizycznego i Fizjoterapii
Opole 2024 r.