

Plan studiów
Study plan

Kierunek Studiów – *Field of study*

- DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI

- *DIETETICS AND FOOD QUALITY*

*Studia niestacjonarne
drugiego stopnia
- wg specjalności*

Second 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	2026/2027
forma studiów (stacjonarne / niestacjonarne)	niestacjonarne	
poziom studiów (I stopnia / II stopnia)	II-go stopnia	
czas trwania (w sem.)	4	
tytuł zawodowy otrzymywany przez absolwenta	Magister	
liczba punktów ECTS	120	

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 Drugiego Stopnia - Magisterskie	
Second Cycle Programme - Part-Time Studies (Master of Science degree)	

Specjalność - Specialization:

Nutriterapia i jakość żywności

Dietetyka kosmetyczna i jakość żywności - Cosmetological Dietetics and Food Quality

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	Nowoczesna diagnostyka dietetyczna i technologie cyfrowe Modern dietetic diagnostics and digital technologies	10	10	0	0	0	3.0	K
1.2	Biologia i funkcje skóry oraz podstawy jej pielęgnacji Skin biology and functions with fundamentals of skin care	10	0	0	0	0	2.0	K
1.3	Etyka badań naukowych i zawodu dietetyka Ethics of scientific research and the dietetic profession	20	0	0	0	0	3.0	HS
1.4	Zaawansowane techniki analizy jakości żywności Advanced techniques in food quality analysis	10E	0	20	0	0	4.0	K
1.5	Mikrobiota i immunologia żywieniowa Microbiota and nutritional immunology	10	10	0	0	0	3.0	K
1.6	E-marketing i social media w promocji zdrowia i żywności E-marketing and social media in health and food promotion	10	0	0	0	10	3.0	K
1.7	Prawo żywnościowe a nowe technologie Food law and emerging technologies	10	0	0	10	0	3.0	K
1.8	Farmakologia z elementami interakcji lek-pokarm Pharmacology with elements of drug-food interactions	10	0	0	0	0	2.0	K
1.9	Żywnienie medyczne Medical nutrition	10	10	0	0	0	3.0	K
1.10	Zaawansowana dietetyka kliniczna Advanced clinical dietetics	10E	10	0	0	0	3.0	K
1.11	Jakość i autentyczność żywności w dietetyce Food quality and authenticity in dietetics	10	0	0	0	0	1.0	K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		120	40	20	10	10	30	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		200						

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	Praktyka zawodowa 1 Professional internship 1	0	0	0	240	0	9.0	W-PR
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		0	0	0	240	0	9	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		240						
Specjalność - Specialization: Nutriterapia i jakość żywności - Nutritional Therapy and Food Quality								
2.1	Nutriterapia w chorobach metabolicznych Nutritional therapy in metabolic diseases	10	10	0	0	0	3.0	W-K
2.2	Żywnienie w zaburzeniach hormonalnych i autoimmunizacyjnych Nutrition in hormonal and autoimmune disorders	10	10	0	0	0	3.0	W-K
2.3	Psychologia zachowań i techniki zmiany nawyków Behavioural psychology and habit change techniques	20	0	0	0	0	2.0	HS
2.4	Nutrikosmetyka - biologicznie aktywne składniki dla zdrowia i urody Nutricosmetics - bioactive components for health and beauty	10	10	0	0	0	3.0	W-K
2.5	Technologia i procesy produkcji żywności medycznej Technology and production processes of medical foods	10	0	10	0	0	3.0	W-K
2.6	Jakość produktów żywnościowych a choroby dietozależne Food product quality and diet-related diseases	10E	0	0	0	0	2.0	W-K
2.7	Personalizacja diet i nutrigenomika Diet personalization and nutrigenomics	10E	10	0	0	0	3.0	W-K
2.8	Bezpieczeństwo i jakość żywności specjalnego przeznaczenia dietetycznego Safety and quality of foods for special dietary uses	10	0	0	0	0	2.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		90	40	10	0	0	21	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		140						
Specjalność - Specialization: Dietetyka kosmetologiczna i jakość żywności - Cosmetological Dietetics and Food Quality								
2.1	Suplementacja i nutrikosmetyki Supplementation and nutricosmetics	10	10	0	0	0	3.0	W-K
2.2	Żywnienie osób aktywnych fizycznie i sportowców Nutrition for physically active individuals and athletes	10	0	0	0	0	2.0	W-K
2.3	Psychologia wyglądu i zachowań żywieniowych Psychology of appearance and eating behaviors	20	0	0	0	0	2.0	HS
2.4	Jakość i bezpieczeństwo suplementów diety i kosmetyków Quality and Safety of Dietary Supplements and Cosmetics	10E	0	0	10	0	3.0	W-K
2.5	Biologiczne podstawy pielęgnacji skóry Biological foundations of skin care	10	0	0	0	0	2.0	W-K
2.6	Technologie i procesy produkcji kosmetyków Cosmetic production technologies and processes	10	0	10	0	0	3.0	W-K
2.7	Analiza jakości kosmetyków i suplementów diety Quality analysis of cosmetics and dietary supplements	10	0	10	0	0	3.0	W-K
2.8	Żywnienie w dermatozach i problemach skórnych Nutrition in dermatoses and skin conditions	10E	10	0	0	0	3.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		90	20	20	10	0	21	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		140						

SEMESTR: 3 (3 rd Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E - egzamin Working time (hours) a semester; E - Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot	W	C	L	P	S		
	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-K
3.2	Metodologia badań naukowych Research methodology	10	10	0	0	0	2.0	K
3.3	Praktyka zawodowa 2 Professional internship 2	0	0	0	240	0	9.0	W-PR
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		10	10	20	240	0	13	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		280						
Specjalność – Specialization: Nutriterapia i jakość żywności - Nutritional Therapy and Food Quality								
3.1	Żywienie i interwencje dietetyczne u osób starszych Nutrition and dietetic interventions in older adults	10	10	0	0	0	2.0	W-K
3.2	Kontaminanty i dodatki w żywności a zdrowie Food contaminants and additives in relation to health	10	0	0	0	0	2.0	W-K
3.3	Wsparcie płodności, ciąży i karmienia Support for fertility, pregnancy and lactation	10	10	0	0	0	2.0	W-K
3.4	Seminarium magisterskie 1 Master's seminar 1	0	0	0	0	10	1.0	W-K
3.5	Warsztaty komponowania talerza żywieniowego Workshops on composing a nutritional plate	0	0	20	0	0	2.0	W-K
3.6	Biotechnologia i żywność nowej generacji Biotechnology and next-generation foods	10E	0	10	0	0	2.0	W-K
3.7	Nutriterapia w wieku rozwojowym Nutritional therapy in the developmental period	10E	10	0	0	0	2.0	W-K
3.8	Nutriterapia w chorobach nowotworowych i przewlekłych Nutritional therapy in cancer and chronic diseases	10	10	0	0	0	2.0	W-K
3.9	Nutriterapia w chorobach układu pokarmowego Nutritional therapy in gastrointestinal diseases	10	10	0	0	0	2.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		70	50	30	0	10	17	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		160						
Specjalność – Specialization: Dietetyka kosmetyczna i jakość żywności - Cosmetological Dietetics and Food Quality								
3.1	Seminarium magisterskie 1 Master's seminar 1	0	0	0	0	10	1.0	W-K
3.2	Warsztaty żywienia funkcjonalnego i estetycznego – kuchnia piękna Workshops in functional and aesthetic nutrition – the beauty kitchen	0	0	20	0	0	2.0	W-K
3.3	Zabiegi kosmetyczne a dieta i regeneracja skóry Cosmetology procedures and diet-induced skin regeneration	10	10	0	0	0	2.0	W-K
3.4	Produkcja i jakość kosmetyków Cosmetic production and quality management	10E	0	10	0	0	2.0	W-K
3.5	Dietetyka anti-aging Anti-aging dietetics	10E	10	0	0	0	2.0	W-K
3.6	Innowacyjne narzędzia wsparcia strategii dietetycznych Innovative tools supporting dietetic strategies	10	10	0	0	0	2.0	W-K
3.7	Alergeny żywności i kosmetyków w zdrowiu człowieka Food and cosmetic allergens in human health	10	0	0	0	10	2.0	W-K
3.8	Aparatura kosmetyczna i badania diagnostyczne Cosmetology equipment and diagnostic testing	10	0	0	0	0	2.0	W-K

3.9	Prawo i marketing w kosmetologii i stosowaniu żywności specjalnego przeznaczenia Law and marketing in cosmetology and special-purpose foods	10	0	0	10	0	2.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		70	30	30	10	20	17	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		160						
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	Case study Case study	0	0	0	0	10	2.0	K
4.2	Interpretacja danych w dietetyce i kosmetologii Data interpretation in dietetics and cosmetology	0	0	0	20	0	3.0	K
4.3	Projekt specjalnościowy Specialization project	0	0	0	20	0	3.0	K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		0	0	0	40	10	8	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		50						
Specjalność - Specialization: Nutriterapia i jakość żywności - Nutritional Therapy and Food Quality								
4.1	Seminarium magisterskie 2 Master's seminar 2	0	0	0	0	10	2.0	W-K
4.2	Praca dyplomowa Diploma thesis	0	0	0	0	0	20.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		0	0	0	0	10	22	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		10						
Specjalność - Specialization: Dietetyka kosmetologiczna i jakość żywności - Cosmetological Dietetics and Food Quality								
4.1	Seminarium magisterskie 2 Master's seminar 2	0	0	0	0	10	2.0	W-K
4.2	Praca dyplomowa Diploma thesis	0	0	0	0	0	20.0	W-K
Liczba godzin / ECTS w semestrze (Number of hours / ECTS in a semester)		0	0	0	0	10	22	
Razem godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		10						
PLAN STUDIÓW RAZEM (TOTAL STUDY PLAN)								
Specjalność (Specialization)		Łącznie godziny kontaktowe Total contact hours					ECTS	
Nutriterapia i jakość żywności Nutritional Therapy and Food Quality		1080					120	
Dietetyka kosmetologiczna i jakość żywności Cosmetological Dietetics and Food Quality		1080					120	
STATYSTYKA PROGRAMU STUDIÓW								
Typ	Przedmioty - p. ECTS razem	wg. planu			udział			
Nutriterapia i jakość żywności Nutritional Therapy and Food Quality								
HS	Humanistyczny lub społeczny	5			4.17 %			
K	Kierunkowy	37			30.83 %			
W-K	Wybieralny kierunkowy	60			50 %			
W-PR	Praktyka	18			15 %			
łącznie		120			100 %			

Dietetyka kosmetyczna i jakość żywności Cosmetological Dietetics and Food Quality			
HS	Humanistyczny lub społeczny	5	4.17 %
K	Kierunkowy	37	30.83 %
W-K	Wybieralny kierunkowy	60	50 %
W-PR	Praktyka	18	15 %
Łącznie		120	100 %
Program studiów dostosowany do kierunkowych efektów uczenia się dla kierunku studiów DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI (studia drugiego stopnia) Plan i program studiów: - uchwalony przez Senat PO - zaopiniowany przez samorząd studencki.			

Politechnika Opolska

Wydział Wychowania Fizycznego i Fizjoterapii

Opole 2026 r.