

Przedmiot	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień																								ECTS ogółem
				I rok								II rok								III rok								
				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				
				I sem			ECTS	II sem			ECTS	III sem			ECTS	IV sem			ECTS	V sem			ECTS	VI sem			ECTS	
				W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		
Grupa przedmiotów ogólnych																												
Technologia informacyjna ze statystyką	30	10	20					10	20		3																	3
Język obcy	90	0	90	0	30		3	0	30		3	0	30	E	3													9
Pływanie	30	0	30	0	30		2																					2
Ochrona własności intelektualnej	15	15	0	15	0		1																					1
Grupa przedmiotów podstawowych																												
Anatomia człowieka	45	30	15	30	15	E	3																					3
Fizjologia człowieka	45	20	25					20	25		3,5																	3,5
Podstawy analityki chemicznej	15	0	15	0	15		1																					1
Chemia żywności	30	15	15	15	15		2																					2
Biochemia ogólna i żywności	45	15	30					15	30	E	3,5																	3,5
Kwalifikowana pierwsza pomoc	15	0	15	0	15		1																					1
Psychologia ogólna i zachowań żywieniowych	30	15	15					15	15		2																	2
Mikrobiologia ogólna i żywności	45	20	25									20	25	E	3													3
Parazytologia	30	15	15									15	15		2													2
Grupa przedmiotów kierunkowych																												
Podstawy żywienia człowieka	60	30	30	30	30	E	3									15	15	E	4									3
Żywienie w rozwoju ontogenetycznym	60	30	30									15	15		3	15	15	E	4									7
Żywienie człowieka chorego	60	30	30									15	15		2	15	15		2									4
Podstawy dietetyki	75	30	45					30	45	E	3,5																	3,5
Zaburzenia odżywiania	30	15	15									15	15		3													3
Żywienie w aktywności fizycznej	60	30	30													30	30	E	6									6
Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	15	15	0													15	0		1,5									1,5
Analiza i ocena jakości żywności	40	15	25	15	25		2,5																					2,5
Higiena i toksykologia żywności	35	10	25					10	25	E	2,5																	2,5
Towaroznawstwo	60	30	30	30	30		2,5																					2,5
Analiza sensoryczna żywności	15	0	15		15		1																					1
Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta	65	20	45	20	45	E	4																					4
Ogólna technologia żywności	15	15	0	15	0		1																					1

[illegible]

[illegible]

Przedmiot	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień																								ECTS ogółem
				I rok								II rok								III rok								
				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				
				I sem			ECTS	II sem			ECTS	III sem			ECTS	IV sem			ECTS	V sem			ECTS	VI sem			ECTS	
				W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		
Obciążenie semestralne / ECTS	2635	705	1930	175	295	3	30	110	435	3	30	135	365	4	33	110	235	3	27	145	330	2	31,5	30	270	2	28,5	180
Liczba godzin w semestrze				470				545				500				345				475				300				
Liczba egzaminów w semestrze				3				3				4				3				2				2				
Suma punktów ECTS w roku akadem.				60				60				60				60				60				180				
Liczba godzin w roku akadem.				1015				845				775																
Razem godzin na I stopniu studiów				2635																								
Egzaminy				Anatomia człowieka				Biochemia ogólna i żywności				Język obcy				Teoria sportu				Dietoterapia chorób niezakaźnych				Dietoterapia w chorobach neurodegeneracyjnych				
				Podstawy żywienia człowieka				Podstawy dietetyki				Mikrobiologia ogólna i żywności				Żywienie w rozwoju ontogenetycznym				Dietoterapia w chorobach chirurgicznych i onkologicznych				Egzamin dyplomowy				
				Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta				Higiena i toksykologia żywności				Kliniczny zarys chorób				Żywienie w aktywności fizycznej												
												Fizjologia wysiłku fizycznego																