

	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	0	15		1	15	15	E	2,5															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			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	4															4		
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]

WF obóz sportowy w Chylinie 60h	60	0	60					0	60		0																		
WF Zdrowotne formy aktywności fizycznej I	30	0	30					0	30		0																		0
WF Zdrowotne formy aktywności fizycznej II	30	0	30									0	30		0														0
Egzamin dyplomowy	0	0	0																								E	10	10
Praktyki																													
Praktyka w ośrodku/klubie sportowym lub sportowo-rekreacyjnym	300	0	300																150		6			150		6		12	
Praktyka w jednostach leczniczych	140	0	140										140		6													6	
Praktyka w domu opieki społecznej	140	0	140									140		6														6	
Praktyka wdrożeniowa	140	0	140						140		6																	6	
R A Z E M																													
Przedmiot	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień																									
				I rok								II rok								III rok								ECTS ogółem	
				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			W
Obciążenie semestralne / ECTS	2635	700	1935	160	295	3	29	130	425	2	31	135	365	4	33	110	235	3	27	135	345	3	31,5	30	270	2	28,5	180	
Liczba godzin w semestrze				455				555				500				345				480				300					
Liczba egzaminów w semestrze				3				2				4				3				3				2					
Suma punktów ECTS w roku akadem.				60								60								60								180	
Liczba godzin w roku akadem.				1010								845								780									
Razem godzin na I stopniu studiów				2635																									
Egzaminy				Anatomia człowieka				Biochemia ogólna i żywności				Język obcy				Teoria sportu				Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie				Żywienie w sporcie					
				Podstawy żywienia człowieka				Podstawy dietetyki				Mikrobiologia ogólna i żywności				Żywienie w rozwoju ontogenetycznym				Teoria treningu sportowego				Egzamin dyplomowy					
				Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta								Kliniczny zarys chorób				Żywienie w aktywności fizycznej				Higiena i toksykologia żywności									
												Fizjologia wysiłku fizycznego																	