

**PROGRAM STUDIÓW PIERWSZEGO STOPNIA– DIETETYKA
dla naboru 2021/2022**

1. WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU
2. KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA
3. FORMA STUDIÓW: STACJONARNA
4. TYTUŁ ZAWODOWY NADAWANY ABSOLWENTOM: LICENCJAT
5. PROFIL KSZTAŁCENIA: PRAKTYCZNY
6. PRZYPORZĄDKOWANIE DO DZIEDZIN NAUKI: DZIEDZINA NAUK MEDYCZNYCH I NAUK O ZDROWIU
7. PRZYPORZĄDKOWANIE DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH (według punktów ECTS) WRAZ ZE WSKAZANIEM DYSCYPLINY WIODĄCEJ (min. 50% pkt ECTS):

Nazwa kierunku: Dietetyka	Punkty ECTS	
	liczba	%
Nauki o zdrowiu – dyscyplina wiodąca	148	82%
Nauki medyczne	32	18%

Tabela 1. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów

I.p.	NAZWA WSKAŹNIKA	WARTOŚĆ
1.	Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	6/180
2.	Łączna liczba godzin zajęć	3096
3.	Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	100
4.	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	118
5.	Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5
6.	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	55
7.	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	27
8.	Wymiar praktyk zawodowych	960
9.	W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60
10.	Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	30

Zasady i formy odbywania praktyk zawodowych określa szczegółowo program praktyk.

KONCEPCJA I CELE KSZTAŁCENIA ORAZ SYLWETKA ABSOLWENTA

Studia pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka są w pełni kompatybilne z misją i strategią rozwoju uczelni. Zasadniczym celem kształcenia podkreślającym związek z obszarem nauk medycznych jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Po ukończeniu studiów absolwent jest przygotowany do pracy w: publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej; zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering); organizacjach konsumenckich; placówkach sportowych i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji).

Absolwenci studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka będą przygotowani do podjęcia studiów drugiego stopnia.

Student może wybrać m.in. przedmioty z 2 grup przedmiotów specjalnościowych do wyboru w zakresie:

- **trener zdrowia** w ramach tej grupy przedmiotów student ma możliwość uzyskania dodatkowej wiedzy i ukształtowania umiejętności z zakresu treningu indywidualnego. Absolwent powyższej specjalności jest przygotowany do pracy głównie z osobami uprawiającymi sport rekreacyjnie. Potrafi dostosować rodzaj aktywności i formę treningu do indywidualnych potrzeb swojego klienta.
- **osobisty dietetyk** - w ramach tej grupy przedmiotów student poszerza wiedzę i umiejętności w zakresie planowania i opracowywania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego odżywiania. Absolwent tej specjalności rozpoznaje potrzeby i preferencje żywieniowe poszczególnych grup konsumentów, co umożliwia nabycie umiejętności sporządzania specjalnych zestawów potraw dla grup klientów o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Student rozszerzy swoje kompetencje i umiejętności z zakresu poradnictwa żywieniowego.

EFEKTY UCZENIA SIĘ ZAKŁADANE DLA KIERUNKU DIETETYKA, POZIOMU PIERWSZEGO, PROFILU PRAKTYCZNEGO

Tabela odniesień efektów kierunkowych do charakterystyk 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji dla naboru 2021/2022			
Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji	
		Symbol uniwersalnych charakterystyk poziomów w PRK - pierwszego stopnia ¹	Symbol charakterystyk drugiego stopnia PRK ²
WIEDZA			
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	P6U_W	P6S_WG
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym	P6U_W	P6S_WG
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii	P6U_W	P6S_WG
K_W04	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów	P6U_W	P6S_WG
K_W05	Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia	P6U_W	P6S_WK
K_W06	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6U_W	P6S_WK
K_W07	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. Zna zasady dobrej praktyki żywieniowej na oddziałach noworodkowych	P6U_W	P6S_WK
K_W08	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować	P6U_W	P6S_WG

¹ Zgodnie z załącznikiem do Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020, poz. 226)

² Zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. 2018 poz.2218).

	żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka		
K_W09	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej	P6U_W	P6S_WK
K_W10	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	P6U_W	P6S_WK
K_W11	Rozumie wpływ bodźców społecznych i ekonomicznych na zachowania człowieka (w tym zachowania zdrowotne) jak i całego społeczeństwa	P6U_W	P6S_WK
K_W12	Posiada wiedzę o zasadach korzystania z tzw. prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych)	P6U_W	P6S_WK
K_W13	Ma wiedzę o procesach społecznych i gospodarczych, o przyczynach, przebiegu, skali jak i konsekwencji zmian aktywności społeczno-gospodarczej	P6U_W	P6S_WK
K_W14	Ma podstawową wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach	P6U_W	P6S_WK
K_W15	Zna rodzaje więzi i norm społecznych oraz podstawowe rodzaje struktur i instytucji społecznych	P6U_W	P6S_WK
K_W16	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania	P6U_W	P6S_WK
K_W17	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	P6U_W	P6S_WG
K_W18	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. Zna zasady przygotowywania i podawania mieszanek mlecznych dla noworodków urodzonych o czasie i wcześniaków	P6U_W	P6S_WG
K_W19	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	P6U_W	P6S_WG
K_W20	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów	P6U_W	P6S_WG
K_W21	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby	P6U_W	P6S_WG
K_W22	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej	P6U_W	P6S_WG
K_W23	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym	P6U_W	P6S_WG

K_W24	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	P6U_W	P6S_WK
K_W25	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6U_W	P6S_WK
K_W26	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	P6U_W	P6S_WK
K_W27	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	P6U_W	P6S_WK
K_W28	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody, stylu życia oraz służące podnoszeniu świadomości ekologicznej	P6U_W	P6S_WK
K_W29	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia	P6U_W	P6S_WK
K_W30	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	P6U_W	P6S_WK
K_W31	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności przestrzegania ich w pracy zawodowej	P6U_W	P6S_WK
K_W32	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej	P6U_W	P6S_WK
K_W33	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości kształcenia	P6U_W	P6S_WK
K_W34	Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją niejawną)	P6U_W	P6S_WK
K_W35	Ma dodatkową wiedzę w zakresie wybranej specjalności	P6U_W	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	P6U_U	P6S_UK, P6S_UW
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego	P6U_U	P6S_UK, P6S_UW, P6S_UO
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem	P6U_U	P6S_UO, P6S_UW
K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta	P6U_U	P6S_UW, P6S_UO
K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą	P6U_U	P6S_UW
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe	P6U_U	P6S_UW

K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia	P6U_U	P6S_UW P6S_UO
K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	P6U_U	P6S_UW
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia	P6U_U	P6S_UW
K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu	P6U_U	P6S_UW
K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw	P6U_U	P6S_UW P6S_UO
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze	P6U_U	P6S_UW
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych	P6U_U	P6S_UW
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku	P6U_U	P6S_UW
K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej	P6U_U	P6S_UW
K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.	P6U_U	P6S_UW
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego	P6U_U	P6S_UW
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	P6U_U	P6S_UW
K_U19	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. Posiada umiejętność interpretowania i prezentowania wyników	P6U_U	P6S_UW
K_U20	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację. Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
K_U21	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej	P6U_U	P6S_UW
K_U22	Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim	P6U_U	P6S_UK
K_U23	Posiada umiejętności korzystania z wiedzy dotyczącej prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu	P6U_U	P6S_UO

	jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych)		
K_U24	Potrafi posługiwać się systemami normatywnymi oraz wybranymi normami i regułami (prawnymi, zawodowymi, moralnymi) w celu rozwiązania konkretnego zadania z zakresu ochrony zdrowia	P6U_U	P6S_UO
K_U25	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności	P6U_U	P6S_UW
K_U26	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością	P6U_U	P6S_UW
K_U27	Posiada umiejętność wykorzystywania wiedzy o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii	P6U_U	P6S_UW
K_U28	Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie, w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze	P6U_U	P6S_UK
K_U29	Potrafi zaplanować pracę własną w podmiocie, w którym realizuje praktykę oraz doprowadzić do osiągnięcia zamierzonych celów, nawet w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6U_U	P6S_UO
K_U30	Potrafi rozwiązywać zadania/ problemy pojawiające się w środowisku pracy, także w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6U_U	P6S_UW
K_U31	Potrafi pozyskiwać dane, tworzyć informacje i zastosować zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych w podmiocie, w którym realizuje praktykę z użyciem krytycznej analizy i syntezy tych informacji	P6U_U	P6S_UW
K_U32	Potrafi posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw	P6U_U	P6S_UW
K_U33	Ma dodatkowe umiejętności w zakresie wybranej specjalności	P6U_U	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	P6U_K	P6S_KK
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	P6U_K	P6S_KR P6S_UK
K_K03	Posiada umiejętność stałego dokształcania się	P6U_K	P6S_KR
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej	P6U_K	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych	P6U_K	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO

K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	P6U_K	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	P6U_K	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	P6U_K	P6S_UO
K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6U_K	P6S_UO
K_K10	Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi	P6U_K	P6S_KK
K_K11	Jest zdolny do porozumiewania się z osobami będącymi i niebędącymi specjalistami w danej dziedzinie, jasno i przejrzysto przekazuje komunikaty członkom zespołu i potencjalnym klientom	P6U_K	P6S_KR
K_K12	Umie przewidzieć konsekwencje podejmowanych działań w odniesieniu do postawionych celów podmiotu, w którym odbywa praktykę, myśli i działa w sposób przedsiębiorczy	P6U_K	P6S_KO
K_K13	Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu	P6U_K	P6S_KO
K_K14	Dbą o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań	P6U_K	P6S_KO

¹Odniesienie do charakterystyk uniwersalnych pierwszego stopnia na poziomie 6		kody
Zgodnie z załącznikiem do Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020, poz. 226)		
Efekty wiedzy student zna i rozumie:	w zaawansowanym stopniu- fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi. Różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności.	P6U_W
Efekty umiejętności student potrafi:	innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmienionych i nie w pełni przewidywalnych warunkach. Samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie. Komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko.	P6U_U
Efekty kompetencji student jest gotów do:	kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim. Samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań.	P6U_K

Stosowane opisy przedstawione poniżej – zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. 2018 poz.2218).

P6S_WG	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie wiedzy: zakres i głębokość – kompletność perspektywy poznawczej i zależności.
P6S_WK	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie wiedzy: kontekst – uwarunkowania, skutki.
P6S_UW	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania.
P6S_UK	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: komunikowanie się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się j. obcym.
P6S_UO	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa.
P6S_UU	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: uczenie się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób.
P6S_KK	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie kompetencji społecznych: ocena – krytyczne podejście.
P6S_KO	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie kompetencji społecznych: odpowiedzialność - wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego.
P6S_KR	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie kompetencji społecznych: rola zawodowa- niezależność i rozwój etosu.

SPOSOBY WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA:

Prowadzący określa szczegółowe efekty uczenia się i formę ich weryfikacji, a następnie umieszcza je w karcie przedmiotu. Osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się określonych dla poszczególnych zajęć oznacza realizację założonej koncepcji kształcenia na prowadzonym kierunku. Weryfikacja i ocena efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia odbywa się poprzez:

- 1) **ocenę bieżącego przygotowania studenta do zajęć, aktywność na zajęciach;**
- 2) **prace zaliczeniowe** (kolokwia, sprawdziany, referaty, prezentacje, projekty);
- 3) **egzaminy** (egzamin ustny, pisemny itp.);
- 4) **praktyki zawodowe** (zgodnie z regulaminem praktyk)
- 5) **proces dyplomowania** (zgodnie z regulaminem studiów)
- 6) **badanie karier zawodowych absolwentów** - poprzez uzyskiwanie informacji zwrotnych z zakresu uzyskanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych i ich przydatności na rynku pracy;
- 7) **badanie opinii pracodawców** – opiniowanie przez pracodawców/ interesariuszy programów studiów, w tym zakładanych efektów uczenia się i metod ich weryfikowania.