

**PROGRAM STUDIÓW PIERWSZEGO STOPNIA– DIETETYKA
dla naboru 2023/2024**

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	2886
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	119
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	59
7.	Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	36
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.

Celem kształcenia jest przygotowanie kompetentnego pracownika placówek zajmujących się żywieniem człowieka w stanie zdrowia i choroby oraz nadzorem nad prawidłowym żywieniem. Zadaniem dietetyka jest również przeciwdziałanie chorobom dietozależnym, promocja zdrowego żywienia i poradnictwo w tym zakresie.

Absolwent w czasie studiów uzyska wiedzę i praktykę potrzebną m.in. do:

- planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności;
- przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet;
- oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia;
- zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym;
- prowadzenia własnej firmy cateringowej;
- projektowania oraz doradztwa dietetycznego dla sportowców i klubach oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia;
- pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia;
- oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób;
- organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów;
- obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia;
- prowadzenia edukacji żywieniowej;
- pracy jako specjalista w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego;
- nawiązywania właściwego kontaktu z potencjalnymi klientami/pacjentami;

- pracy w działach higieny żywności i żywienia zbiorowego stacji sanitarno-epidemiologicznych;
- pracy związanej z produkcją żywności;
- podnoszenia swoich kwalifikacji i doskonalenia zawodowego na rynku krajowym i międzynarodowym.

Absolwenci powinni znać język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy, a także posiadać predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi.

Po ukończeniu studiów absolwent jest przygotowany do pracy w: publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej; zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali oraz innych placówek zbiorowego żywienia (catering dietetyczny); organizacjach konsumenckich; placówkach sportowych; inspektoratach nadzoru sanitarno – higienicznego; instytucjach zajmujących się promocją zdrowego stylu życia, projektowaniem diet i profilaktyką oraz doradztwem żywieniowo – dietetycznym a także sanatoriach i domach pomocy społecznej.

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

EFEKTY UCZENIA SIĘ ZAKŁADANE DLA KIERUNKU DIETETYKA, STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA PROFIL PRAKTYCZNY

Tabela odniesień efektów kierunkowych do charakterystyk 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji dla naboru 2023/2024			
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

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).

WIEDZA			
K_W01	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym anatomie i fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	P6U_W	P6S_WG
K_W02	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym	P6U_W	P6S_WG
K_W03	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia 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 i rozumie w stopniu zaawansowanym funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów	P6U_W	P6S_WG
K_W05	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia	P6U_W	P6S_WK
K_W06	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym 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 i rozumie w stopniu zaawansowanym 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	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości oraz zna zasady planowania żywienia dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	P6U_W	P6S_WG
K_W09	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu	P6U_W	P6S_WK
K_W10	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	P6U_W	P6S_WK
K_W11	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym wpływ bodźców społecznych i ekonomicznych na zachowania człowieka (w tym zachowania zdrowotne) jak i całego społeczeństwa	P6U_W	P6S_WK

K_W12	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady 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	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym procesy społeczne i gospodarcze, przyczyny, przebieg, skalę jak i konsekwencje zmian aktywności społeczno-gospodarczej	P6U_W	P6S_WK
K_W14	Ma zaawansowaną wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach	P6U_W	P6S_WK
K_W15	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym rodzaje więzi i norm społecznych oraz podstawowe rodzaje struktur i instytucji społecznych	P6U_W	P6S_WK
K_W16	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna w stopniu zaawansowanym przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania	P6U_W	P6S_WK
K_W17	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym metody 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 i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. Zna w stopniu zaawansowanym zasady przygotowywania i podawania mieszanek mlecznych dla noworodków urodzonych o czasie i wcześniaków	P6U_W	P6S_WG
K_W19	Zna i rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	P6U_W	P6S_WG
K_W20	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym 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 i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania	P6U_W	P6S_WG
K_W22	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym pojęcia z zakresu medycyny klinicznej	P6U_W	P6S_WG
K_W23	Zna i rozumie diagnostykę laboratoryjną na poziomie zaawansowanym	P6U_W	P6S_WG
K_W24	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie	P6U_W	P6S_WK

	oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania		
K_W25	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6U_W	P6S_WK
K_W26	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym prawo i ekonomikę w ochronie zdrowia	P6U_W	P6S_WK
K_W27	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym 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	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności przestrzegania ich w pracy zawodowej. Zna w stopniu zaawansowanym zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej	P6U_W	P6S_WK
K_W30	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym akty prawa wewnętrznego, wykorzystywane w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulamin organizacyjny, strukturę organizacji, zasady BHP, zarządzania informacją niejawną)	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	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą z uwzględnieniem wzajemnych relacji pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania	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	Potrafi 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	Potrafi gromadzić dane związane z wykonywanym zawodem. Potrafi interpretować i prezentować wyniki	P6U_U	P6S_UW
K_U20	Potrafi posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację. 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	Potrafi korzystać z wiedzy dotyczącej prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych)	P6U_U	P6S_UO
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	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia	P6U_U	P6S_UK
K_U29	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_U30	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_U31	Potrafi rozwiązywać zadania/ problemy pojawiające się w środowisku pracy, także w warunkach nie w pełni przewidywalnych	P6U_U	P6S_UW
K_U32	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_U33	Potrafi posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw	P6U_U	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_K01	Jest gotów uświadomić sobie własne ograniczenia i zwrócić się do innych specjalistów	P6U_K	P6S_KK
K_K02	Jest gotów do taktownego i skutecznego zasugerowania pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej	P6U_K	P6S_KR P6S_UK

K_K03	Jest gotów do stałego dokształcania się	P6U_K	P6S_KR
K_K04	Jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	P6U_K	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
K_K05	Jest gotów stawiać dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywać szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych	P6U_K	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
K_K06	Jest gotów przestrzegać 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	Jest gotów do wzięcia odpowiedzialności za działania własne i właściwego organizowania pracy własnej oraz postępowania w sposób odpowiedzialny i etyczny dbając o dorobek i tradycje zawodu	P6U_K	P6S_UO
K_K08	Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6U_K	P6S_UO
K_K09	Jest gotów do efektywnego prezentowania własnych pomysłów, wątpliwości i sugestie, popierania ich argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi	P6U_K	P6S_KK
K_K10	Jest gotów do porozumiewania się z osobami będącymi i niebędącymi specjalistami w danej dziedzinie, do jasnego i przejrzystego przekazywania komunikatów członkom zespołu i potencjalnym klientom	P6U_K	P6S_KR
K_K11	Jest gotów do przewidywania konsekwencji podejmowanych działań w odniesieniu do postawionych celów podmiotu, w którym odbywa praktykę, myśli i działa w sposób przedsiębiorczy	P6U_K	P6S_KO
K_K12	Jest gotów do postępowania w sposób odpowiedzialny i etyczny dbając o dorobek i tradycje zawodu	P6U_K	P6S_KO
K_K13	Jest gotów do dbania 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 głębia – 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 programem praktyk)
- 5) **proces dyplomowania** (zgodnie z regulaminem studiów)

Egzaminy i zaliczenia są przeprowadzone w warunkach kontrolowanej samodzielności.

Formy i metody prowadzenia zajęć oraz kryteria oceny i jej składowe określa karta przedmiot.

Opracowanie: dr Beata Kosińska