

**PROGRAM STUDIÓW PIERWSZEGO STOPNIA – DIETETYKA**  
dla naboru 2019/2020

1. **WYDZIAŁ: NAUK O ZDROWIU**
2. **KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA**
3. **FORMA STUDIÓW: STACJONARNE**
4. **LICZBA SEMESTRÓW: 6**
5. **TUTUŁ ZAWODOWY NADAWANY ABSOLWENTOM: LICENCJAT**
6. **PROFIL KSZTAŁCENIA: PRAKTYCZNY**
7. **PRZYPORZĄDKOWANIE DO DZIEDZIN NAUKI: NAUKI MEDYCZNE I NAUKI O ZDROWIU, NAUKI ROLNICZE, NAUKI INŻYNIERYJNO-TECHNICZNE, NAUKI ŚCISŁE I PRZYRODNICZE, NAUKI HUMANISTYCZNE, NAUKI SPOŁECZNE**
8. **PRZYPORZĄDKOWANIE DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH WRAZ ZE WSKAZANIEM DYSCYPLINY WIODĄCEJ (w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się):**

Dyscypliny naukowe	Punkty ECTS	
	liczba	%
nauki o zdrowiu – <i>dyscyplina wiodąca</i>	96	53
nauki o kulturze fizycznej	11	6
nauki medyczne	18	10
nauki farmaceutyczne	3	2
nauki socjologiczne	5	3
nauki prawne	2	1
psychologia	9	5
ekonomia i finanse	2	1
językoznawstwo	7	4
filozofia	2	1
matematyka	1	1
nauki chemiczne	4	2
nauki biologiczne	6	3
informatyka techniczna i telekomunikacja	1	1
technologia żywności i żywienia	9	5
weterynaria	4	2

**Tabela 1. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów**

<b>I.p.</b>	<b>NAZWA WSKAŹNIKA</b>	<b>WARTOŚĆ</b>
1.	Łączna liczba godzin zajęć <i>(bez praktyk)</i>	<b>2640</b>
2.	Łączna liczba punktów ECTS	<b>180</b>
3.	Łączna liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	<b>144</b>
4.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z zakresu nauk podstawowych, do których odnoszą się efekty uczenia się	<b>34</b>
5.	Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych <i>(w wymiarze nie mniejszym niż 5 punktów ECTS – w przypadku kierunków studiów przypisanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne)</i>	<b>15</b>
6.	Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć wybieranych <i>(w wymiarze nie mniejszym niż 30% punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów)</i>	<b>54</b>
7.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne <i>(w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów)</i>	<b>135</b>
8.	Wymiar praktyk zawodowych (w godzinach)	<b>960</b>
9.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach praktyk zawodowych	<b>24</b>

Studia pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka są w pełni kompatybilne z misją i strategią rozwoju uczelni. W trakcie studiów studenci nabywają wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki i terapii chorób żywieniowo-zależnych. Studenci są przygotowywani do planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, a także organizowania żywienia zbiorowego i leczniczego

Po ukończeniu studiów absolwent będzie dysponował:

- wiedzą z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw,
- umiejętność:
- planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet,
- oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia,
- zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym,
- oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia,
- kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli,
- 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 oraz prowadzenia edukacji żywieniowej.

Student 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 3 grup przedmiotów specjalnościowych do wyboru w zakresie:

- **psychodietetyki** - wiedza uzyskana w ramach specjalności pozwoli studentom wykształcić umiejętność diagnozowania przyczyn zaburzeń odżywiania i chorób związanych z niewłaściwym odżywianiem. Absolwent uzyska kompleksową wiedzę z zakresu dietetyki i psychologii jedzenia, co pozwoli mu na rozpoznawanie psychologicznych mechanizmów stosowanych przez pacjenta - klienta w odżywianiu się i na prawidłowe ułożenie programu żywieniowego.
- **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 DLA KIERUNKU DIETETYKA I STOPNIA

**Tabela 2. Podstawowe informacje o kierunku studiów**

Jednostka organizacyjna prowadząca kierunek studiów:	ZAKŁAD DIETETYKI
Nazwa kierunku:	<b>DIETETYKA</b>
Poziom kształcenia:	STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA
Profil kształcenia:	PRAKTYCZNY
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	LICENCJAT
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	POZIOM 6
Dziedzina nauki, do których przyporządkowany jest kierunek:	NAUKI MEDYCZNE I NAUKI O ZDROWIU
Dyscyplina naukowa, do których odnoszą się efekty uczenia się:	NAUKI O ZDROWIU
Liczba semestrów	6

Tabela odniesień efektów kierunkowych do charakterystyk 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji  
(profil praktyczny 2019/20)

Nazwa kierunku studiów:	<b>DIETETYKA</b>		
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia		
Profil kształcenia:	praktyczny		
Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji	
		Symbol uniwersalnych charakterystyk poziomów w PRK - pierwszego stopnia <sup>1</sup>	Symbol charakterystyk drugiego stopnia PRK <sup>2</sup>
<b>WIEDZA</b>			
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 mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W	P6S_WG
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6U_W	P6S_WG
K_W06	Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WK
K_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-	P6U_W	P6S_WK

<sup>1</sup> Zgodnie z załącznikiem do Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2016, poz. 64)

<sup>2</sup> 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.poz.2218).

	higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.		
<b>K_W08</b>	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
<b>K_W09</b>	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_W	P6S_WG
<b>K_W10</b>	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6U_W	P6S_WK
<b>K_W11</b>	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6U_W	P6S_WK
<b>K_W12</b>	Rozumie wpływ bodźców społecznych i ekonomicznych na zachowania człowieka (w tym zachowania zdrowotne) jak i całego społeczeństwa	P6U_W	P6S_WK
<b>K_W13</b>	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
<b>K_W14</b>	Ma wiedzę o procesach społecznych i gospodarczych, o przyczynach, przebiegu, skali jak i konsekwencji zmian aktywności społeczno-gospodarczej	P6U_W	P6S_WK
<b>K_W15</b>	Ma podstawową wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach	P6U_W	P6S_WK
<b>K_W16</b>	Zna rodzaje więzi i norm społecznych oraz podstawowe rodzaje struktur i instytucji społecznych	P6U_W	P6S_WK
<b>K_W17</b>	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6U_W	P6S_WK
<b>K_W18</b>	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
<b>K_W19</b>	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
<b>K_W20</b>	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji	P6U_W	P6S_WG

	leków z żywnością.		
K_W21	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_W22	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6U_W	P6S_WG
K_W23	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG
K_W24	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	P6U_W	P6S_WG
K_W25	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_W26	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6U_W	P6S_WK
K_W27	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6U_W	P6S_WK
K_W28	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6U_W	P6S_WK
K_W29	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka; różnicuje przedmiot etyki ogólnej i zawodowej; zna problematykę etyki normatywnej w tym aksjologii wartości, powinności i sprawności moralnych.	P6U_W	P6S_WK
K_W30	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_W31	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.	P6U_W	P6S_WK
K_W32	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe.	P6U_W	P6S_WK
K_W33	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności przestrzegania ich w pracy zawodowej.	P6U_W	P6S_WK
K_W34	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	P6U_W	P6S_WK
K_W35	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości kształcenia.	P6U_W	P6S_WK
K_WP36	Posiada znajomość aktów prawa wewnętrznego, wykorzystywanych w codziennej działalności jednostki / podmiotu w którym odbywa praktykę (np. regulaminu organizacyjnego, struktury organizacji, zasad BHP, zarządzania informacją	P6U_W	P6S_WK

	niejawną)		
K_W37	Ma dodatkową wiedzę w zakresie wybranej specjalności	P6U_W	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
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 odżywienia 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	P6U_U	P6S_UW

	dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.		
<b>K_U16</b>	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.	P6U_U	P6S_UW
<b>K_U17</b>	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego	P6U_U	P6S_UW
<b>K_U18</b>	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6U_U	P6S_UW
<b>K_U19</b>	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. Posiada umiejętność interpretowania i prezentowania wyników.	P6U_U	P6S_UW
<b>K_U20</b>	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
<b>K_U21</b>	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6U_U	P6S_UW
<b>K_U22</b>	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW
<b>K_U23</b>	Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim.	P6U_U	P6S_UK
<b>K_U24</b>	Posiada umiejętności korzystania 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
<b>K_U25</b>	Potrafi w podstawowym zakresie 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
<b>K_U26</b>	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	P6U_U	P6S_UW
<b>K_U27</b>	Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością	P6U_U	P6S_UW
<b>K_U28</b>	Posiada umiejętność wykorzystywania wiedzy o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii.	P6U_U	P6S_UW
<b>K_UP29</b>	Potrafi współpracować z członkami zespołu pracowniczego w podmiocie, w którym realizuje praktykę przy wykonywaniu czynności zawodowych, nawet o złożonym charakterze	P6U_U	P6S_UK
<b>K_UP30</b>	Potrafi zaplanować pracę własną w podmiocie, w którym realizuje praktykę oraz doprowadzić do osiągnięcia zamierzonych	P6U_U	P6S_UO



	celów, nawet w warunkach nie w pełni przewidywalnych		
K_UP31	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_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
K_U34	Ma dodatkowe umiejętności w zakresie wybranej specjalności.	P6U_U	P6S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
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	P6U_K	P6S_KK

	różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi.		
<b>K_KP11</b>	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
<b>K_KP12</b>	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
<b>K_KP13</b>	Postępuje w sposób odpowiedzialny i etyczny podczas odbywania praktyki dbając o dorobek i tradycje zawodu	P6U_K	P6S_KO
<b>K_K14</b>	Dbą o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań.	P6U_K	P6S_KO

**Legenda:**

K (przed podkreślnikiem) — kierunkowe efekty uczenia się

W — kategoria wiedzy

U — kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) — kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne — numer efektu kształcenia

P – dla wyróżnienia, że chodzi o efekty tylko dla praktyk zawodowych

Zasady i formy odbywania praktyk zawodowych określa szczegółowo regulamin praktyk.

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.poz.2218).

<b>P6S_WG</b>	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie wiedzy: zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności.
<b>P6S_WK</b>	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie wiedzy: kontekst – uwarunkowania, skutki.
<b>P6S_UW</b>	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: wykorzystanie wiedzy– rozwiązywane problemy i wykonywane zadania.
<b>P6S_UK</b>	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.
<b>P6S_UO</b>	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa.
<b>P6S_UU</b>	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie umiejętności: uczenie się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób.
<b>P6S_KK</b>	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie kompetencji społecznych: ocena – krytyczne podejście.
<b>P6S_KO</b>	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.
<b>P6S_KR</b>	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK w zakresie kompetencji społecznych: rola zawodowa- niezależność i rozwój etosu.

<b>Odniesienie do charakterystyk uniwersalnych pierwszego stopnia na poziomie 6</b> Zgodnie z załącznikiem do Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2016, poz. 64)		<b>kody</b>
<b>Efekty wiedzy: student zna i rozumie</b>	W zaawansowanym stopniu- fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi. Różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności.	<b>P6U_W</b>
<b>Efekty umiejętności: student</b>	Innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać	<b>P6U_U</b>

## **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) **egzamin** (egzamin ustny, pisemny itp.);
- 4) **praktyki studenckie** (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.

**Kierownik Zakładu Zdrowia Publicznego**

**prof. dr hab. Jan Karczewski**

---