



Akademia Wychowania Fizycznego
Józefa Piłsudskiego w Warszawie
Filia w Białej Podlaskiej

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA

Wydział prowadzący kierunek studiów: Turystyki i Zdrowia

Poziom kształcenia: studia I stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

UMIEJSCOWIENIE KIERUNKU DIETETYKA W OBSZARACH KSZTAŁCENIA – uzasadnienie

Kierunek studiów „Dietetyka” umiejscowiony został w dwóch obszarach kształcenia: **obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, jak również w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych.**

Dietetyka zajmując się żywieniem człowieka stanowi interdyscyplinarną dziedzinę wkraczającą w badanie współzależności między pożywieniem a organizmem człowieka na różnych poziomach: molekularnym, komórkowym, tkankowym, organizmu oraz populacji. Dietetyka wyspecjalizowała się w kierunku racjonalnego żywienia ludzi zdrowych i chorych, zajmując się jednocześnie oceną wpływu choroby na stan odżywienia pacjenta, oraz wpływu odżywiania na wyniki leczenia chorób. Dietetyka jest zatem nierozdzielnie powiązana z naukami medycznymi i naukami o zdrowiu. Zajmując się odżywianiem człowieka aktywnego ruchowo zarówno na poziomie rekreacyjnym, jak również profesjonalnym, dietetyka łączy się także z kulturą fizyczną. Ścisłego powiązania tych dwóch dziedzin dokonał Instytut Żywności i Żywienia rekomendując Piramidę Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej jako podstawę zdrowego stylu życia. Podstawowym obszarem kształcenia na kierunku „Dietetyka” jest zatem **obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej.** Efekty kształcenia dla tego kierunku odnoszą się do **dziedziny nauk o zdrowiu, nauk o kulturze fizycznej oraz nauk medycznych** (w tym medycyny i biologii medycznej jako dyscyplin naukowych).

Prawidłowe żywienie i jego związek ze stanem zdrowia człowieka, to zagadnienie ściśle łączące się z jakością żywności oraz technologiami jej produkcji. Wdrażanie dietoprofilaktyki oraz prowadzenie dietoterapii, to działania wymagające odpowiedniego przygotowania z zakresu technologii żywności i żywienia. Na kierunku „Dietetyka” celem uzupełnienia katalogu efektów kierunkowych wprowadzono dodatkowo obszar kształcenia - **obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych**, w ramach **dziedziny nauk rolniczych** (w tym technologii żywności i żywienia jako dyscypliny naukowej).

Wydział prowadzący kierunek studiów:	WYDZIAŁ TURYSTYKI I ZDROWIA
Kierunek studiów:	DIETETYKA
Poziom kształcenia: <i>(studia pierwszego, drugiego stopnia, jednolite studia magisterskie)</i>	studia I stopnia
Profil kształcenia: <i>(ogólnoakademicki, praktyczny)</i>	praktyczny
Umiejscowienie kierunku w obszarze (obszarach) kształcenia:	obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, jak również w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych

Kierunkowe efekty kształcenia i ich odniesienia do uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia oraz charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji

(1) Kierunkowe efekty kształcenia (symbole)	(2) Kierunkowe efekty kształcenia (opis) Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia kierunku dietetyka o profilu praktycznym absolwent osiąga następujące efekty kształcenia:	(3) Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk I stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 (symbole)	(4) Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 (symbole)
WIEDZA			
K_W01	Posiada podstawową wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania, jak również fizjologii wysiłku fizycznego.	P6U_W	P6S_WG
K_W02	Ma podstawową wiedzę o żywieniu człowieka, wpływie żywienia na procesy metaboliczne organizmu, roli jaką pełnią w organizmie poszczególne składniki żywieniowe.	P6U_W	P6S_WG
K_W03	Posiada wiedzę na temat podstawowych składników żywieniowych, ich zawartości w środkach spożywczych oraz wpływu procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności.	P6U_W	P6S_WG
K_W04	Ma ogólną wiedzę na temat mikrobiologii żywności i zagrożeń mikrobiologicznych dla organizmu człowieka, związanych z jej produkcją, kontrolą, dystrybucją i spożyciem.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W05	Zna podstawowe technologie produkcji żywności, w tym technologie wykorzystywane w gastronomii. Zna podstawowe urządzenia i aparaturę stosowane w przetwórstwie żywności.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W06	Zna normy, zasady i nowoczesne formy oceny jakości żywności.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W07	Posiada elementarną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6U_W	P6S_WG

K_W08	Zna zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych, w różnym wieku, podejmujących różny zakres aktywności fizycznej (w tym sportowców). Zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych stanach chorobowych.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W09	Rozumie znaczenie pojęć zdrowia i choroby. Ma podstawową wiedzę dotyczącą diagnostyki różnicowej objawów chorobowych.	P6U_W	P6S_WG
K_W10	Ma elementarną wiedzę z zakresu metod leczenia podstawowych jednostek chorobowych ze szczególnym uwzględnieniem chorób dietozależnych.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W11	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W12	Ma wiedzę na temat zagrożeń dla zdrowia wynikających z braku systematycznej aktywności fizycznej i jej roli w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W13	Zna podstawowe determinanty i uwarunkowania zdrowego stylu życia. Zna psychologiczne narzędzia kształtowania zachowań żywieniowych człowieka, rozumie mechanizmy psychospołeczne. Zna zasady promocji zdrowia i prawidłowego żywienia.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W14	Zna etyczne, organizacyjne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. Posiada ekonomiczną wiedzę niezbędną do podejmowania i prowadzenia własnych inicjatyw gospodarczych w zakresie dietetyki.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W15	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W16	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne społeczeństwa polskiego. Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce, rozumie zasady prowadzonej polityki zdrowotnej.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
K_W17	Posiada wiedzę w zakresie statystyki i technik informacyjnych pozwalającą na opisywanie i interpretowanie zachowań człowieka w zakresie żywienia i aktywności fizycznej.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
K_U01	Potrafi udzielać podstawowych porad dietetycznych osobom zdrowym i chorym na różnych etapach rozwoju osobniczego oraz osobom w różnych fazach aktywności fizycznej (w tym sportowcom)	P6U_U	P6S_UW P6S_UO
K_U02	Potrafi ocenić cechy jakościowe żywności oraz dokonać podstawowych analiz z tym zakresie.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
K_U03	Posiada umiejętność wyszukiwania, analizowania i wykorzystywania informacji niezbędnych do prowadzenia podstawowej edukacji żywieniowej wśród osób zdrowych i chorych na różnych etapach ontogenezy oraz	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU

	osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego.		
K_U04	Umie prowadzić dokumentację żywieniową zarówno samodzielnie, jak i w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego lub sportowego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem lub sportowcem.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć zasady prawidłowego żywienia dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
K_U06	Potrafi zaplanować i wdrożyć zasady prawidłowego żywienia dostosowane do do rodzaju podejmowanej aktywności fizycznej (w tym uprawianej dyscypliny sportowej), stanu fizjologicznego i wieku.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
K_U07	Potrafi ocenić wyniki podstawowych badań laboratoryjnych, prób wysiłkowych, a także badań dotyczących składu i jakości żywności. Umie wykorzystać te oceny w planowaniu racjonalnego żywienia.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
K_U08	Potrafi obsługiwać klientów (pacjentów), identyfikować ich problemy i potrzeby. Potrafi przeprowadzić podstawowy wywiad żywieniowy lub zastosować inną metodę oceny sposobu żywienia.	P6U_U	P6S_UK P6S_UO P6S_UU
K_U09	Potrafi wyliczyć indywidualne zapotrzebowanie pacjentów w różnym wieku, o różnym stanie zdrowia i różnym zakresie podejmowanej aktywności fizycznej na energię oraz składniki odżywcze.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU P6S_UK
K_U10	Umie dobrać odpowiednie produkty rynkowe oraz surowce do produkcji żywności, zastosować właściwe technologie jej przetwarzania w celu żywienia osób zdrowych i chorych, ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych ruchowo.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU P6S_UK
K_U11	Potrafi na poziomie podstawowym zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym. Posiada również podstawową umiejętność stosowania postępowania żywieniowego w profilaktyce i leczeniu tych chorób u osób aktywnych fizycznie (w tym sportowców).	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU P6S_UK
K_U12	Potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz rozpoznać stany zagrożenia życia.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU P6S_UK
K_U13	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, analizowania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
K_U14	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU

K_U15	Posiada umiejętność tworzenia prac pisemnych oraz przygotowywania wystąpień ustnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem specjalistycznych źródeł literaturowych.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU
K_U16	Potrafi wypowiadać się na tematy zawodowe z zakresu żywienia człowieka i dietetyki wykorzystując właściwą terminologię.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU P6S_UK
K_U17	Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i pozwalającym na swobodną komunikację na płaszczyźnie zawodowej, właściwe dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU P6S_UK
K_U18	Posiada podstawowe umiejętności przedsiębiorcze pozwalające na tworzenie, prowadzenie i rozwój własnej firmy.	P6U_U	P6S_UW P6S_UO P6S_UU P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
K_K01	Potrafi zorganizować swoje stanowisko pracy i samodzielnie wykonywać obowiązki z nim związane, zgodnie z celami całej organizacji.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K02	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K03	Okazuje szacunek wobec pacjenta, stawia dobro osoby oraz grup społecznych powierzonych jego opiece dietetycznej na pierwszym miejscu.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K04	Potrafi odpowiednio określić priorytety w sytuacji potrzeb wynikających ze zmieniających się uwarunkowań.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K05	Potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role. Jest gotów do współpracy ze specjalistami z innych wspierających obszarów zawodowych.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K06	Potrafi sprawnie i taktownie komunikować się z ludźmi, także w warunkach stresu, przekazywać im informacje związane z ich stanem zdrowia, sposobami żywienia oraz wdrażanym programem racjonalnego odżywiania.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K07	Umie formułować w stopniu podstawowym opinie dotyczące sposobu żywienia pacjentów objętych opieką dietetyczną.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K08	Potrafi samodzielnie rozwiązywać najczęstsze problemy zawodowe.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K09	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników służby zdrowia.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K10	Dbą o poziom sprawności fizycznej niezbędnej do wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
K_K11	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie - potrafi samodzielnie zdobywać wiedzę i umiejętności w zakresie wybranej specjalności	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

	zawodowej z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod.		
K_K12	Jest przedsiębiorczy, wykazuje inicjatywę i samodzielność w działaniu.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

Charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji w zestawieniu z kierunkowymi efektami kształcenia

(4) Charakterystyki II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (symbole)	Charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6	Charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 Obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	Charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 Obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	(1) Odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku dietetyka (symbole)
WIEDZA: absolwent zna i rozumie				
P6S_WG	w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu kształcenia	fizykochemiczne i biologiczne podstawy nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie właściwym dla programu kształcenia	zasady utrzymania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych dla obszarów rolniczych, leśnych i przetwórstwa rolno-spożywczego, w zakresie danego kierunku studiów	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17
		budowę i funkcje organizmu człowieka, a także metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie właściwym dla programu kształcenia		K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17
P6S_WK	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji podstawowe ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działań związanych z nadaną kwalifikacją, w tym podstawowe pojęcia i	w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną, w zakresie właściwym dla programu kształcenia		K_W04, K_W05, K_W06, K_W08, K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17

zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych, a także zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia		K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17
	mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowej związanych z zawodem właściwym dla kierunku studiów		K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17
	prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej związanej z programem kształcenia		K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17
	miejsce zawodu związanego z kierunkiem studiów w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym		K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17
	ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w obszarze właściwym dla programu kształcenia		K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17

UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi				
P6S_UW	<p>wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez:</p> <ul style="list-style-type: none"> - właściwy dobór źródeł oraz informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, - dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych (ICT) 	posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia	pod kierunkiem opiekuna przeprowadzać proste zadanie inżynierskie lub projektowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18
		identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej i podjąć odpowiednie działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne oraz edukacyjne w zakresie właściwym dla programu kształcenia	podejmować standardowe działania zgodne z kierunkiem studiów, służące rozwiązaniu problemów w zakresie produkcji żywności	K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18
		korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskania i przechowywania danych, a także pozyskiwać i interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla programu kształcenia		K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18
		identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce		K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18
		wykazać się specjalistycznymi umiejętnościami ruchowymi z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych,		K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15,

		sportowych i estetycznych) właściwych dla programu kształcenia		K_U16, K_U17, K_U18
P6S_UK	komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym z programem kształcenia		K_U08, K_U11, K_U12, K_U16, K_U17, K_U18
P6S_UO	planować i organizować pracę – indywidualną oraz w zespole	planować, realizować oraz dokumentować działania związane z zawodem właściwym dla programu kształcenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków		
P6S_UU	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie			K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do				
P6S_KK	krytycznej oceny posiadanej wiedzy uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych	zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu		K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09, K_K10, K_K11, K_K12
		rozwiązywania problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu oraz		K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09,

		określania priorytetów służących realizacji określonych zadań		K_K10, K_K11, K_K12
P6S_UK		formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu		K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09, K_K10, K_K11, K_K12
P6S_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego inicjowania działania na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy			K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09, K_K10, K_K11, K_K12
P6S_KR	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: - przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, - dbałości o dorobek i tradycje zawodu	okazywania szacunku wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troski o ich dobro		K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09, K_K10, K_K11, K_K12
		dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów		K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09, K_K10, K_K11, K_K12
P6S_UO		współpracy w zespole wielodyscyplinarnym, w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem oraz bezpieczeństwa wszystkich uczestników zespołu		K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09, K_K10, K_K11, K_K12

Objaśnienia oznaczeń:

(1)

K (przed podkreślnikiem) - kierunkowe efekty kształcenia

_W - kategoria wiedzy

_U - kategoria umiejętności

_K (po podkreślniku) - kategoria kompetencji społecznych

(2)

Opis zakładanych efektów kształcenia dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych.

(3)

P6U – uniwersalne charakterystyki I stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej – poziom 6

(4)

P6S – charakterystyki II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej – poziom 6

_WG - Zakres i głębia / kompletność perspektywy poznawczej i zależności

_WK - Kontekst / uwarunkowania, skutki

_UW - Wykorzystanie wiedzy / rozwiązywane problemy i wykonywane zadania

_UK - Komunikowanie się / odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

_UO - Organizacja pracy / planowanie i praca zespołowa

_UU - Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób

_KK - Oceny/krytyczne podejście

_KO - Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego

_KR - Rola zawodowa/niezależność i rozwój etosu