**Załącznik 4 do Uchwały Nr 215**

**z dnia 27 października 2017 roku**

Efekty kształcenia dla kierunku **Dietetyka**

1. **Umiejscowienie kierunku w obszarze kształcenia:** kierunek należy do obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej.
2. **Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedzin/y nauki i dyscyplin/y naukowej/ych lub dziedzin/y sztuki i dyscyplin/y artystycznej/ych:** kierunek przyporządkowano do obszaru wiedzy w zakresie nauk medycznych i nauk   
   o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, dziedziny nauk o zdrowiu.
3. **Profil kształcenia:** praktyczny.
4. **Poziom kształcenia i czas trwania studiów/liczba punktów ECTS:** studia pierwszego stopnia –licencjackie (6 semestrów)/180 ECTS
5. **Numer charakterystyki poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji:** 6.
6. **Praktyka:**

6.1. Wstępna praktyka po I roku w szpitalu/cateringu świadczącym usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala:

1. wymiar praktyki – 105 godz./3 ECTS,
2. okres realizacji – praktyka wakacyjna po I roku studiów,
3. cele i treści kształcenia– zapoznanie z organizacją pracy i żywienia   
   w szpitalu, rodzajami usług cateringowych w zakresie przygotowywania   
   i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitali, profilem pacjentów, rodzajami stosowanych diet.
   1. Praktyka w domu opieki społecznej:
4. wymiar praktyki – 70 godz. /2 ECTS,
5. okres realizacji – praktyka wakacyjna po I roku studiów,
6. cele i treści kształcenia – zapoznanie z organizacją pracy i żywienia   
   w Domu Opieki Społecznej, profilem pacjentów, rodzajami stosowanych diet.
   1. Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu po II roku:
7. wymiar praktyki – 140 godz. /4 ECTS,
8. okres realizacji – praktyka wakacyjna po II roku studiów,
9. cele i treści kształcenia – zapoznanie z organizacją żywienia w szpitalu, rodzajami usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów, zaznajomienie się z rodzajami stosowanych diet oraz z profilem pacjentów w poradni dietetycznej i stosowanym poradnictwem.
   1. Praktyka w szpitalu dla dorosłych/cateringu świadczącym usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala:
10. wymiar praktyki – 105 godz. /3 ECTS,
11. okres realizacji – praktyka wakacyjna po II roku studiów,
12. cele i treści kształcenia – zdobycie wiedzy na temat organizacji żywienia w szpitalu, rodzajami usług cateringowych w zakresie przygotowywania   
    i dostarczania posiłków dla pacjentów, nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków, nabycie umiejętności przeprowadzania kontroli w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków, nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta.
    1. Praktyka w szpitalu dziecięcym, żłobku, przedszkolu:
13. wymiar praktyki – 85 godz. /3 ECTS
14. okres realizacji – III rok studiów
15. cele i treści kształcenia – zdobycie wiedzy na temat organizacji żywienia w szpitalu, nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków, nabycie umiejętności przeprowadzania kontroli w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków, nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta – dziecka.
    1. Praktyka z technologii potraw:
16. wymiar praktyki – 105 godz. /3 ECTS,
17. okres realizacji – III rok studiów,
18. cele i treści kształcenia – poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania kuchni własnej obiektu oraz firmy cateringowej, poznanie zasobów technicznych kuchni oraz procesów technologicznych sporządzania potraw dietetycznych, nabycie umiejętności przeprowadzania wybranych operacji jednostkowych stosowanych w produkcji potraw dietetycznych, nabycie umiejętności komunikacji i pracy w zespole, kształtowanie świadomości odpowiedzialności producenta potraw za zdrowie konsumentów.
    1. Praktyka w poradniach gastroenterologicznych i w poradniach chorób metabolicznych:
19. wymiar praktyki – 100 godz. /3 ECTS,
20. okres realizacji – III rok studiów,
21. cele i treści kształcenia – nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta z chorobami metabolicznymi oraz chorobami układu pokarmowego.
22. **Absolwent:** posiada wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Jest przygotowany do planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją, 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 (Hazard Analyzes Critical Control Points – HACCP), oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób, organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego dostosowanego do wieku i stanów fizjologicznych i stanu zdrowia pacjentów oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. 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). Zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz posiada umiejętność posługiwania się językiem w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację. Absolwent posiada predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi. Posiada ponadtoprzygotowanie ogólne i zawodowe obowiązujące w ochronie zdrowia. Jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.
23. **Wymagania ogólne:**

Do uzyskania kwalifikacji pierwszego stopnia wymagane jest osiągnięcie wszystkich powyższych efektów kształcenia.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kod składnika opisu w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej** | **Opis charakterystyk drugiego stopnia PRK dla danego obszaru kształcenia w ramach szkolnictwa wyższego** | **Symbol efektu kierunkowego** | **Treść efektu kierunkowego** |
| **WIEDZA: absolwent zna i rozumie** | | | |
| MP\_P6S\_WG | fizykochemiczne i biologiczne podstawy nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie właściwym dla programu kształcenia | KP6\_WG1 | definiuje podstawowe pojęcia z zakresu zdrowia w wymiarze społecznym |
| MP\_P6S\_WG | 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 | KP6\_WG2 | opisuje biochemiczne i fizjologiczne mechanizmy funkcjonowania zdrowego i chorego organizmu człowieka |
| KP6\_WG3 | zna podstawowe procesy metaboliczne na poziomie komórkowym, narządowym, układowym, w tym mechanizmy i efekty regulacji hormonalnych, rozrodczych i procesów starzenia się organizmu oraz ich związek z chorobami |
| KP6\_WG4 | zna podstawy fizjologii przewodu pokarmowego i trawienia, w szczególności enzymy biorące udział w trawieniu, rolę żółci, przebieg wchłaniania produktów trawienia oraz zaburzenia z nimi związane  a także wybrane profile metaboliczne podstawowych narządów i układów |
| KP6\_WG5 | opisuje budowę mikroskopową oraz właściwości i funkcje komórek, tkanek i narządów człowieka |
| KP6\_WG6 | charakteryzuje choroby genetyczne  i wyjaśnia podstawowe pojęcia genetyczne |
| KP6\_WG7 | zna podstawowe badania laboratoryjne i ich interpretacje |
| MP\_P6S\_WK | w stopniu zaawansowanym wybrane pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną, w zakresie właściwym dla programu kształcenia | KP6\_WK1 | wskazuje metody oceny zaburzeń strukturalnych i funkcjonalnych wywołanych chorobą oraz podstawowe reakcje człowieka na chorobę |
| KP6\_WK2 | zna wybrane testy i metody oceny stanu odżywienia organizmu człowieka |
| KP6\_WK3 | charakteryzuje zmiany patologiczne w różnych schorzeniach oraz zaburzeniach strukturalnych wywołanych chorobą, urazem lub inną formą |
| KP6\_WK4 | zna główne problemy zdrowotne w zakresie chorób zakaźnych i nie zakaźnych o znaczeniu społecznym |
| KP6\_WK5 | zna i rozumie rolę psychologii w sytuacji choroby, kalectwa oraz problemach ze zdrowiem psychicznym |
| MP\_P6S\_WK | teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych, a także zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia | KP6\_WK6 | zna zasady udzielania medycznej pomocy przedlekarskiej |
| KP6\_WK7 | wskazuje i objaśnia podstawy edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia, profilaktyki i edukacji żywieniowej |
| KP6\_WK8 | opisuje aktualne zagrożenia dla życia człowieka ze strony zanieczyszczonego środowiska między innymi pasożytami |
| MP\_P6S\_WK | mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowej związanych z zawodem właściwym dla kierunku studiów | KP6\_WK9 | zna zasady racjonalnego żywienia oraz konsekwencje zdrowotne nieprawidłowego odżywiania, w szczególności stosowania niezbilansowanej diety, długotrwałego głodowania czy objadania się |
| KP6\_WK10 | zna choroby związane z nieprawidłową dietą w tym związane z zaburzeniami gospodarki wodno – elektrolitowej, kwasowo – zasadowej, lipidowej, węglowodanowej  i białkowej, fizjologii wysiłku fizycznego oraz będące skutkami ubocznymi działań  i zabiegów medycznych i niemedycznych |
| KP6\_WK11 | zna zasady żywienia dzieci zdrowych  i chorych w różnym wieku, w szczególności dzieci z alergiami pokarmowymi i zespołami metabolicznymi oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią |
| KP6\_WK12 | zna podstawowe odmienności w żywieniu pacjentów onkologicznych i osób wyniszczonych nowotworowo oraz pacjentów geriatrycznych |
| KP6\_WK13 | zna mechanizmy działania leków, efekty niepożądane, toksyczne, a także interakcje leków z żywnością, które mogą pojawić się w trakcie farmakoterapii |
| KP6\_WK14 | posiada wiedzę na temat ostrych  i przewlekłych chorób chirurgicznych dietozależnych |
| KP6\_WK15 | charakteryzuje żywność jako źródło składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i chorobie |
| KP6\_WK16 | objaśnia wpływ procesów technologicznych i przechowywania na zachowanie składników odżywczych, jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia oraz zdrowie publiczne |
| KP6\_WK17 | zna metody oceny żywienia na poziomie indywidualnym i populacyjnym |
| KP6\_WK18 | zna rolę i znaczenie żywienia oraz energii i składników pokarmowych dla funkcjonowania organizmu człowieka i jego zdrowia |
| KP6\_WK19 | objaśnia wpływ składników pokarmowych i żywienia w rozwoju chorób dietozależnych |
| KP6\_WK20 | zna zasady żywienia osób chorych oraz rolę energii i składników pokarmowych w dietoterapii |
| MP\_P6S\_WK | prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej związanej z programem kształcenia | KP6\_WK21 | zna prawne, organizacyjne i technologiczne zasady zbiorowego żywienia |
| KP6\_WK22 | zna prawne, organizacyjne, ekonomiczne i etyczne uwarunkowania w poradnictwie dietetycznym i ochronie zdrowia |
| KP6\_WK23 | zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego |
| KP6\_WK24 | zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu cateringu |
| MP\_P6S\_WK | miejsce zawodu związanego z kierunkiem studiów w systemie organizacji ochrony zdrowia na poziomie krajowym | KP6\_WK25 | zna polskie i europejskie ustawodawstwo dotyczące żywności i żywienia oraz znaczenia bezpieczeństwa żywności  i żywienia dla zdrowia publicznego |
| MP\_P6S\_WK | ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w obszarze właściwym dla programu kształcenia | KP6\_WK26 | zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości |
| **UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi** | | | |
| MP\_P6S\_UW | posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie właściwym dla programu kształcenia | KP6\_UW1 | potrafi wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych i laboratoryjnych oraz w ocenie żywienia  i stanu odżywienia |
| MP\_P6S\_UK | komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym z programem kształcenia | KP6\_UK1 | potrafi komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych oraz ich oczekiwań w stosunku do służby zdrowia i placówek opieki zdrowotnej |
| KP6\_UK2 | potrafi udzielać porad pacjentowi przy wykorzystaniu środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego |
| KP6\_UK3 | opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację |
| KP6\_UK4 | potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym, udzielić porady dietetycznej, opracować i przygotować posiłki w ramach cateringu i zespołu terapeutycznego, także w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem |
| MP\_P6S\_UW | identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej  i podjąć odpowiednie działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne oraz edukacyjne w zakresie właściwym dla programu kształcenia | KP6\_UW2 | potrafi zidentyfikować problem i udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej |
| KP6\_UW3 | posługuje się mianownictwem anatomicznym, wyjaśnia anatomiczne podstawy wykonywania podstawowych czynności medycznych |
| KP6\_UW4 | potrafi ocenić narażenia człowieka na czynniki szkodliwe oraz skutki zdrowotne środowiskowych czynników ryzyka |
| KP6\_UW5 | potrafi identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne pacjentów z wybranych grup społecznych (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży, niepełnosprawni,ludzie  w podeszłym wieku) |
| KP6\_UW6 | potrafi podjąć działania w zakresie profilaktyki i opieki w odniesieniu do chorób zakaźnych, nie zakaźnych o znaczeniu społecznym oraz uzależnień |
| KP6\_UW7 | ocenia stan odżywienia pacjenta  i rozpoznaje stany zagrożenia życia |
| KP6\_UW8 | potrafi identyfikować błędy i zaniedbania popełnione w działaniach promujących zdrowy styl życia oraz sprecyzować działania naprawcze |
| KP6\_UW9 | potrafi ułożyć prawidłową dietę dla różnych grup wiekowych oraz chorych z grupy chorób społecznych oraz monitorować postępy w leczeniu |
| KP6\_UW10 | rozpoznaje choroby dietozależne i potrafi ustalić zasady postępowania dietetycznego |
| KP6\_UW11 | potrafi podjąć działania w zakresie profilaktyki żywieniowej |
| KP6\_UW12 | klasyfikuje choroby genetyczne ze względu na sposób dziedziczenia |
| KP6\_UW13 | rozpoznaje choroby żywieniowo zależne |
| MP\_P6S\_UW | korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskania  i przechowywania danych, a także pozyskiwać i interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla programu kształcenia | KP6\_UW14 | potrafi dokonać analizy przydatności zebranych danych dla ustalenia struktury i wielkości potrzeb zdrowotnych określonej grupy społecznej |
| KP6\_UW15 | posiada umiejętność obsługi komputera i wykorzystania specjalistycznych programów oraz pozyskiwania i gromadzenia i przetwarzania danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji |
| KP6\_UW16 | potrafi interpretować dane liczbowe  z zakresu statystyki, demografii  i epidemiologii |
| MP\_P6S\_UW | identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce | KP6\_UW17 | potrafi identyfikować błędy i zaniedbania popełnione w działaniach promujących zdrowy styl życia oraz sprecyzować działania naprawcze |
| MP\_P6S\_UO | planować, realizować oraz dokumentować działania związane z zawodem właściwym dla programu kształcenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków | KP6\_UO1 | potrafi prowadzić dokumentację  w instytucjach odpowiedzialnych za ochronę i promocję zdrowia z uwzględnieniem roli administracji w realizacji zadań polityki zdrowotnej na szczeblu lokalnym |
| KP6\_UO2 | potrafi podjąć działania w zakresie planowania i wdrażania programów dotyczących profilaktyki, promocji zdrowia, opieki zdrowotnej w środowisku lokalnym  i miejscu pracy |
| KP6\_UO3 | ma umiejętność planowania i organizowania działań w zakresie promocji zdrowia, poprawy i utrzymania zdrowia fizycznego i psychicznego oraz utrwalania poczucia bezpieczeństwa jednostek lub grup społecznych w odniesieniu do polityki zdrowotnej państwa |
| KP6\_UO4 | posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe |
| KP6\_UO5 | posiada umiejętność prezentowania  w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń |
| MP\_P6S\_UW | wykazać się specjalistycznymi umiejętnościami ruchowymi z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych) właściwych dla programu kształcenia | KP6\_UW18 | dostrzega oznaki antyzdrowotnych zachowań dietetycznych i na nie reaguje, kierując się dobrem pacjenta. Swoją postawą promuje aktywność ruchową i zachowania prozdrowotne |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do** | | | |
| MP\_P6S\_KK | zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | KP6\_KK1 | ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy się zwrócić do ekspertów |
| MP\_P6S\_KR | okazywania szacunku wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troski o ich dobro | KP6\_KR1 | przestrzega i stosuje zasady etyki akademickiej i zawodowej oraz zasady profesjonalizmu zawodowego |
| KP6\_KR2 | okazuje tolerancję dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku |
| MP\_P6S\_UO | współpracy w zespole wielodyscyplinarnym, w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem oraz bezpieczeństwa wszystkich uczestników zespołu | KP6\_UO1 | potrafi współpracować w grupie i w zespole interdyscyplinarnym, być liderem |
| KP6\_UO2 | ma świadomość odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadania przez dany zespół |
| KP6\_UO3 | potrafi określić priorytety i profesjonalnie wykorzystać wszystkie dostępne środki służące realizacji zadań postawionych przed zespołem |
| KP6\_UO4 | wyznaczone zadania realizuje  z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia |
| MP\_P6S\_KK | rozwiązywania problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu oraz określenia priorytetów służących realizacji określonych zadań | KP6\_KK2 | potrafi krytycznie ocenić działania własne i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki |
| KP6\_KK3 | identyfikuje i potrafi rozwiązywać problemy związane z wykonaniem zawodu |
| MP\_P6S\_UK | formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu | KP6\_UK1 | rozumie potrzebę doskonalenia i uczenia się przez całe życie oraz potrzebę rozwoju osobowego oraz naukowego |
| KP6\_UK2 | potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów i grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu |
| KP6\_UK3 | potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy z wykorzystaniem uwarunkowań ekonomiczno – prawnych |
| MP\_P6S\_KR | dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowejzwiązanej z kierunkiem studiów | KP6\_KR3 | promuje zachowania prozdrowotne,  w szczególności zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia |

1. **Objaśnienie oznaczeń:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Objaśnienie oznaczeń kodu składnika opisu w obszarze kształcenia** | |
| MP\_P6S | * charakterystyki drugiego stopnia w obszarze kształcenia  w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej dla studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym |
| **Objaśnienia oznaczeń komponentów efektów kształcenia wspólne dla opisu symbolu efektu kształcenia oraz kodu składnika opisu w obszarze kształcenia** | |
| W | * kategoria wiedzy, w tym: |
| G*(po W)* | * podkategoria ***zakres i głębia,*** |
| K*(po W)* | * podkategoria ***kontekst,*** |
| U | * kategoria umiejętności, w tym: |
| W*(po U)* | * podkategoria w zakresie ***wykorzystywania wiedzy,*** |
| K*(po U)* | * podkategoria w zakresie ***komunikowania się,*** |
| O*(po U)* | * podkategoria w zakresie ***organizacji pracy,*** |
| U*(po U)* | * podkategoria w zakresie ***uczenia się.*** |
| K *(po podkreślniku)* | * kategoria kompetencji społecznych, w tym: |
| K (*po Kpo podkreślniku)* | * podkategoria w zakresie ***oceny***, |
| O (*po Kpo podkreślniku)* | * podkategoria w zakresie ***odpowiedzialność,*** |
| R (*po Kpo podkreślniku)* | * podkategoria w zakresie ***roli zawodowej.*** |
| 01, 02, 03 i kolejne | * numer efektu kształcenia |
| **Objaśnienia oznaczeń symbolu efektu kierunkowego** | |
| K *(przed podkreślnikiem)* | * kierunkowe efekty kształcenia |
| P *(przed podkreślnikiem)* | * profil praktyczny |
| 6 | * studia pierwszego stopnia |

**Oznaczenia obszarów kształcenia:**

1. **M** – obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej