Załącznik

do Uchwały nr 2696

Senatu Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

z dnia 22 stycznia 2025 r.



**Program studiów**

**Wydział: farmaceutyczny**

**Kierunek: dietetyka**

**Poziom kształcenia: studia II stopnia**

**Forma kształcenia: stacjonarne**

**Cykl kształcenia: 2023-2025**

**Podstawowe informacje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **nazwa Wydziału** | Wydział Farmaceutyczny |
|  | **nazwa Kierunku** | dietetyka |
|  | poziom kształcenia\* | studia II stopnia |
|  | profil kształcenia\*\* | praktyczny |
|  | forma studiów\*\*\* | stacjonarne |
|  | liczba semestrów | 4 |
|  | łączna liczba godzin zajęć | **1675** |
|  | dyscyplina (lub dyscypliny), do której kierunek jest przyporządkowany ze wskazaniem dyscypliny wiodącej | nauki o zdrowiu, nauki farmaceutyczne |
|  | tytuł zawodowy nadawany absolwentom | magister |

**\*** studia I st./studia II st./jednolite studia magisterskie/studia III st./studia podyplomowe

**\*\***ogólnoakademicki/praktyczny

\*\*\*stacjonarne/niestacjonarne

**Liczba punktów ECTS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 10. | konieczna do ukończenia studiów | **120** |
| 11. | w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **68** |
| 12. | którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych | **8** |
| 13. | którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych | **4** |
| 14. | którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej | **37** |
| 15. | którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych | **14** |
| 16. | procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej dyscypliny w ogólnej liczbie punktów – w przypadku przypisania studiów do więcej niż jednej dyscypliny | **nauki o zdrowiu: 60%**  **nauki farmaceutyczne: 40%** |
| 17. | profil praktyczny obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% liczby pkt. ECTS | X tak nie dotyczy |
| 18. | profil ogólnoakademicki obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, w wymiarze większym niż 50% liczby pkt. ECTS | tak X nie dotyczy |

**Liczba godzin:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 19. | zajęć wychowania fizycznego | **60** |
| 20. | praktyk zawodowych | **255** |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2023/2024 – 2024/2025**

**Rok akademicki 2023/2024**

**Rok 1\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **semestr 1, 2** | | | | | | |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMA  GODZIN | PUNKTY  ECTS | forma  weryfikacji  \*\*\* |
| 1 | Żywienie w geriatrii |  |  | 15 |  | 15 | 1 | zal |
| 2 | Żywienie w chorobach układu nerwowego |  |  | 15 |  | 15 | 1 | zal |
| 3 | Żywienie w chorobach endokrynologicznych |  |  | 30 |  | 30 | 2 | zal |
| 4 | Żywienie w stanach okołooperacyjnych |  |  | 15 |  | 15 | 1 | zal |
| 5 | Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych | 40 |  | 80 |  | 120 | 6 | egz. |
| 6 | Edukacja i poradnictwo żywieniowe | 15 |  | 30 |  | 45 | 3 | egz |
| 7 | Żywienie kliniczne | 30 |  | 10 |  | 40 | 3 | egz |
| 8 | Fizjologia żywienia człowieka | 15 |  | 10 |  | 25 | 2 | egz |
| 9 | Język angielski\* |  |  | 60 |  | 60 | 4 | zal |
| 10 | Seminarium magisterskie |  | 10 |  |  | 10 | 6 | zal |
| 11 | Analiza i interpretacja wyników badań żywieniowych |  |  | 15 |  | 15 | 1 | zal |
| 12 | Wychowanie fizyczne |  |  | 60 |  | 60 | - | zal |
| 13 | Zdrowie publiczne/ Propedeutyka zdrowia publicznego | 10 |  | 10 |  | 20 | 1 | zal |
| 14 | Psychologia kliniczna/ Wybrane zagadnienia z psychologii \* | 15 |  | 10 |  | 25 | 2 | zal |
| 15 | Nowoczesna diagnostyka laboratoryjna/ Interpretacja wyników badań laboratoryjnych | 15 |  | 30 |  | 45 | 3 | egz |
| 16 | Metodologia badań żywieniowych / naukowych | 10 |  | 30 |  | 40 | 3 | zal |
| 17 | Zarządzanie w dietetyce / marketing | 10 |  | 15 |  | 25 | 1 | zal |
| 18 | Żywność funkcjonalna/ Żywność probiotyczna | 10 |  | 20 |  | 30 | 2 | zal |
| 19 | Interakcje żywienie-geny/ Personalizacja żywienia | 15 |  | 10 |  | 25 | 2 | zal |
| 20 | Patofizjologia kliniczna/ Patofizjologia | 20 |  | 15 |  | 35 | 2 | egz |
| 21 | Żywienie w chorobach wątroby/ żywienie w chorobach zakaźnych | 5 |  | 40 |  | 45 | 2 | zal |
| 22 | Fakultet 1 |  | 20 |  |  | 20 | 1 | zal |
| 23 | Fakultet 2 |  | 20 |  |  | 20 | 1 | zal |
| 24 | Praktyka w szpitalu dla dorosłych |  |  |  | 65 | 65 | 4 | zal |
| 25 | Praktyka w szpitalu dla dzieci |  |  |  | 65 | 65 | 4 | zal |
| 26 | Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej |  |  |  | 35 | 35 | 2 | zal |
| **RAZEM** | | 210 | 50 | 520 | 165 | 945 | 60 | 6 egz. |

\*\*\*wpisać symbol zgodnie z legendą

|  |  |
| --- | --- |
| zal | zaliczenie |
| zal/o | zaliczenie na ocenę |
| egz | egzamin |

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2023/2024 – 2024/2025**

**Rok akademicki 2024/2025**

**Rok 2\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **semestr 3, 4** | | | | | | |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMA  GODZIN | PUNKTY  ECTS | forma  weryfikacji  \*\*\* |
| 1 | Żywienie dojelitowe i pozajelitowe | 10 |  | 10 |  | 20 | 2 | zal |
| 2 | Żywienie w chorobach onkologicznych |  |  | 20 |  | 20 | 1 | zal |
| 3 | Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego |  |  | 30 |  | 30 | 2 | zal |
| 4 | Żywienie w chorobach kości i stawów |  |  | 10 |  | 10 | 2 | zal |
| 5 | Żywienie w chorobach nerek |  |  | 10 |  | 10 | 2 | zal |
| 6 | Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych |  |  | 20 |  | 20 | 2 | zal |
| 7 | Produkcja potraw |  |  | 40 |  | 40 | 3 | zal |
| 8 | Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i małych dzieci | 15 |  | 30 |  | 45 | 3 | egz |
| 9 | Jakość i bezpieczeństwo żywności | 10 |  | 15 |  | 25 | 2 | egz |
| 10 | Immunologia | 10 |  | 10 |  | 20 | 3 | egz |
| 11 | Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach | 10 |  | 10 |  | 20 | 1 | zal |
| 12 | Seminarium magisterskie |  | 10 | 130 |  | 140 | 14 | zal |
| 13 | Ksenobiotyki a metabolizm składników pokarmowych i zachowania żywieniowe | 10 |  | 20 |  | 30 | 2 | zal |
| 14 | Demografia/ epidemiologia żywieniowa | 10 |  | 10 |  | 20 | 2 | zal |
| 15 | Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe/ polityka wyżywienia \* | 10 |  | 10 |  | 20 | 2 | zal |
| 16 | Żywienie sportowców/ osób aktywnych fizycznie |  |  | 30 |  | 30 | 3 | zal |
| 17 | Ziołowe środki lecznicze/fitoterapia | 20 |  | 20 |  | 40 | 3 | zal |
| 18 | Żywność nowej generacji/Kierunki rozwoju technologii żywności | 15 |  | 15 |  | 30 | 2 | zal |
| 19 | Prowadzenie działalności gospodarczej/ Podstawy przedsiębiorczości | 10 |  | 10 |  | 20 | 1 | zal |
| 20 | Żywienie w chorobach układu krążenia/ Żywienie w ostrych i przewlekłych powikłaniach miażdżycy |  |  | 30 |  | 30 | 2 | zal |
| 21 | Praktyczne aspekty poradnictwa dietetycznego/ Praca z pacjentem w poradni dietetycznej |  |  | 20 |  | 20 | 2 | zal |
| 22 | Praktyka w poradni dietetycznej |  |  |  | 45 | 45 | 2 | zal |
| 23 | Praktyka w placówce geriatrycznej lub oddziale geriatrycznym |  |  |  | 45 | 45 | 2 | zal |
| **RAZEM** | | 130 | 10 | 500 | 90 | 730 | 60 | 3 egz. |

\*\*\*wpisać symbol zgodnie z legendą

|  |  |
| --- | --- |
| zal | zaliczenie |
| zal/o | zaliczenie na ocenę |
| egz | egzamin |

\*tabelę należy powielić tyle razy ile jest lat w danym cyklu kształcenia

\*\*w przypadku kierunków regulowanych wpisać symbol grupy zajęć, do jakiej należy dany przedmiot, tzw. ”kod grupy”

**Efekty uczenia się**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| szczegółowy numer efektu uczenia się[[1]](#footnote-1) | **Efekty uczenia się[[2]](#footnote-2)**  po ukończeniu studiów absolwent: | PRK[[3]](#footnote-3) | | |
| **WIEDZA** (zna i rozumie) | | | | |
| K\_W01 | zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania; | VII\* | | |
| K\_W02 | praktyczne zastosowanie demografii; |
| K\_W03 | podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju; |
| K\_W04 | zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej; |
| K\_W05 | podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych, w tym stanu zapalnego na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych; |
| K\_W06 | podstawowe metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych; |
| K\_W07 | podstawy psychologii klinicznej; |
| K\_W08 | zagadnienia epidemiologii żywieniowej; |
| K\_W09 | praktyczne badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup; |
| K\_W10 | zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia; |
| K\_W11 | podstawy żywienia pozajelitowego; |
| K\_W12 | podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego; |
| K\_W13 | społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce; |
| K\_W14 | wzajemne relacje między żywnością, żywieniem, a zdrowiem; |
| K\_W15 | podstawy teorii i praktyki marketingu oraz zarządzania; |
| K\_W16 | polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe; |
| K\_W17 | przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i żywienia |
| K\_W18 | zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej |
| K\_W19 | System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności; |
| K\_W20 | cechy funkcjonalne żywności oraz możliwości wykorzystania żywności funkcjonalnej w planowaniu żywienia, dietoterapii i dietoprofilaktyce; |
| K\_W21 | przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na zawodowy kontakt z pacjentem; |
| K\_W22 | wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka; |
| K\_W23 | zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej; |
| K\_W24 | podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki między stanem odżywienia i stanem odporności ustroju; | VII\* | | |
| K\_W25 | sposoby pozyskiwania i gromadzenia danych o pacjencie (wywiad, obserwacja, pomiar, analiza dokumentacji medycznej); |
| K\_W26 | zasady i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia; |
| K\_W27 | zasady przeprowadzania wywiadów żywieniowych; |
| K\_W28 | źródła narażenia na ksenobiotyki oraz wskaźniki je opisujące; |
| K\_W29 | skutki zdrowotne interakcji ksenobiotyków ze strukturami organizmu i składnikami żywności; |
| K\_W30 | praktyczne zastosowanie czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych; |
| K\_W31 | zasady postępowania żywieniowego w wybranych chorobach (m.in. chorobach przewodu pokarmowego, nerek, neurologicznych, układu kostno-stawowego); |
| K\_W32 | wpływ diety na aktywność genów i wpływ zróżnicowania genetycznego na efekty działania składników diety w organizmie; |
| K\_W33 | wskaźniki laboratoryjne zaburzeń homeostazy w organizmie oraz diagnostykę laboratoryjną podstawowych jednostek chorobowych; |
| K\_W34 | rodzaje badań żywieniowych i zasady ich przeprowadzania oraz metody analizy wyników; |
| K\_W35 | potrzeby żywieniowe kobiety ciężarnej, z cukrzycą ciążową, cholestazą ciążową, matczynym zespołem fenuloketonurii oraz kobiety karmiącej; |
| K\_W36 | zasadność i bezpieczeństwo stosowania suplementów diety przez kobiety ciężarne; |
| K\_W37 | potrzeby żywieniowe noworodka, niemowlaka i małego dziecka w wieku 1-3 lata; |
| K\_W38 | zasady planowania i wykonania potraw w wybranych dietach i jednostkach chorobowych; |
| K\_W39 | podstawy fizjologiczne wysiłku fizycznego oraz zasady postępowania żywieniowego w różnych typach wysiłku fizycznego; |
| K\_W40 | procedury przygotowania prób żywności do badań przechowalniczych i instytucji kontroli urzędowej; |
| K\_W41 | sposoby pozyskiwania i gromadzenia danych o pacjencie (wywiad, obserwacja, pomiar, analiza dokumentacji medycznej); |
| K\_W42 | zasady i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia; |
| K\_W43 | zasady przeprowadzania wywiadów żywieniowych; |
| K\_W44 | zagadnienia technologiczne dotyczące żywności nowej generacji (produkty funkcjonalne, żywność wygodna, genetycznie modyfikowana). |  | | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** (potrafi) | | | | |
| K\_U01 | wykorzystać zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej w planowaniu żywienia; | VII\*  VII\* | | |
| K\_U02 | stosować podstawy psychologii klinicznej w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych; |
| K\_U03 | analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób; |
| K\_U04 | wdrażać w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup; |
| K\_U05 | wykorzystać badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup w planowaniu i korygowaniu żywienia; |
| K\_U06 | prowadzić żywienie pozajelitowe pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie; |
| K\_U07 | zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego; |
| K\_U08 | wykorzystać w praktyce relacje między żywnością, żywieniem, a zdrowiem; |
| K\_U09 | kierować zespołami w obszarze dietetyki; |
| K\_U10 | przestrzegać i właściwie interpretować przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i żywienia; |
| K\_U11 | opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia; |
| K\_U12 | stosować się do przepisów Dobrej Praktyki Produkcyjnej; |
| K\_U13 | zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualna i grupową; |
| K\_U14 | opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta; |
| K\_U15 | opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową; |
| K\_U16 | prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia; |
| K\_U17 | przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze; |
| K\_U18 | prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu; |
| K\_U19 | ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb; |
| K\_U20 | zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego; |
| K\_U21 | w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia; |
| K\_U22 | określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami; |
| K\_U23 | ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych , suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania; |
| K\_U24 | planować żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala; |
| K\_U25 | zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością; |
| K\_U26 | przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet; |
| K\_U27 | wykorzystać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności; |
| K\_U28 | określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommende Dietary Allowances – RDA); |
| K\_U29 | zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie; |
| K\_U30 | kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo- zależnych w społeczności lokalnej; |
| K\_U31 | zebrać wywiad, udzielić porady oraz korzystać z fachowej literatury w języku obcym; |
| K\_U32 | wykorzystać wiedzę o cechach funkcjonalnych żywności w edukacji i poradnictwie żywieniowym; |
| K\_U33 | kierować poradnią dietetyczną; |
| K\_U34 | potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej; |
| K\_U35 | opisywać i tłumaczyć mechanizmy i procesy immunologiczne w warunkach zdrowia i choroby; |
| K\_U36 | scharakteryzować i podać źródła ksenobiotyków wpływających na homeostazę organizmu. |
| K\_U37 | prowadzić badania naukowe w dziedzinie żywności i żywienia; |
| K\_U38 | ocenić sposób żywienia grup osób; |
| K\_U39 | ocenić zasadność stosowania diet alternatywnych w chorobach nowotworowych; |
| K\_U40 | ocenić znaczenie mikrobiomu jelitowego w profilaktyce i leczeniu wybranych chorób; |
| K\_U41 | ocenić znaczenie postępowania dietetycznego w chorobach tarczycy; |
| K\_U42 | wykorzystać w praktyce wiedzę o działaniu składników pokarmowych na aktywność genów i uwzględniać uwarunkowania genetyczne w planowaniu żywienia pacjenta; |
| K\_U43 | zasugerować poradę specjalistyczną na podstawie wyników badań laboratoryjnych; |
| K\_U44 | pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje ze źródeł piśmiennictwa dotyczącego żywienia człowieka, dietoprofilaktyki i dietoterapii; |
| K\_U45 | dokonać wyboru produktów i metod obróbki kulinarnej odpowiednich dla potraw i posiłków wchodzących w skład różnego rodzaju diet; |
| K\_U46 | dokonać oceny organoleptycznej surowców i potraw w zależności od sposobu ich przetworzenia; |
| K\_U47 | ocenić zasadność i bezpieczeństwo stosowania suplementów diety u sportowców; |
| K\_U48 | zaplanować i wdrożyć postępowanie żywieniowe w różnych typach wysiłku fizycznego; |
| K\_U49 | przygotować próby żywności do badań przechowalniczych i instytucji kontroli urzędowej; |
| K\_U50 | scharakteryzować procesy wykorzystywane w wytwarzaniu żywności nowej generacji. |  | | |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** (jest gotów do) | | | | |
| K\_K01 | kontynuowania nauki przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych; | VII\* | | |
| K\_K02 | świadomego przekraczania ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności; |
| K\_K03 | korzystania z porady innego specjalisty w sytuacji ograniczonych kompetencji własnych; |
| K\_K04 | przestrzegania tajemnicy zawodowej i praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. |
|  |

VII\* - studia drugiego stopnia

1. Objaśnienie oznaczeń:

   Dla kierunków: lekarskiego, lekarsko- dentystycznego, farmaceutycznego, położnictwa, pielęgniarstwa, fizjoterapii, ratownictwa medycznego numery są określone w standardach kształcenia dla danego kierunku.

   Dla pozostałych przyjmuje się poniższe oznaczenia:

   K (przed podkreślnikiem) — szczegółowe efekty uczenia się

   W — kategoria wiedzy; U — kategoria umiejętności; K (po podkreślniku) — kategoria kompetencji społecznych

   01, 02, 03 i kolejne — numer efektu uczenia się [↑](#footnote-ref-1)
2. Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby). [↑](#footnote-ref-2)
3. Wpisać symbol z Polskich Ram Kwalifikacji [↑](#footnote-ref-3)