Załącznik
do Uchwały Nr 1/000/2022 Senatu AJP
z dnia 22 marca 2022 r.

AKADEMIA IM. JAKUBA Z PARADYŻA W GORZOWIE WIELKOPOLSKIM

PROGRAM STUDIÓW

Nazwa Wydziału prowadzącego kierunek studiów:	**Wydział Nauk o Zdrowiu**	
Nazwa kierunku studiów:	**Dietetyka**	
Poziom studiów:	**Studia pierwszego stopnia**	
Profil studiów:	**Profil praktyczny**	
Forma/formy studiów:	**Studia stacjonarne**	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	**licencjat**	
Język zajęć:	**Język polski**	
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	**6**	
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny lub dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się, ze wskazaniem dyscypliny wiodącej w przypadku przyporządkowania kierunku do więcej niż jednej dyscypliny oraz określeniem dla każdej z tych dyscyplin procentowego udziału liczby punktów ECTS w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów (w zaokrągleniu do liczb całkowitych)	**Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu** w dyscyplinie naukowej:	
	nauki o zdrowiu (dyscyplina wiodąca)	**60%**
	nauki medyczne	**33%**
	Dziedzina nauk rolniczych w dyscyplinie naukowej:	
	technologia żywności i żywienia	**7%**

1. Wskazanie związku studiów z misją Uczelni i jej strategią rozwoju.

Akademia im. Jakuba z Paradyża jest samodzielną i dobrze postrzeganą uczelnią publiczną w regionie, preferowaną przez pracodawców w zatrudnianiu absolwentów, wysoko notowaną przez utytułowaną kadrę akademicką. Uczelnia zapewnia najwyższą jakość kształcenia, szeroką ofertę edukacyjną na studiach pierwszego i drugiego stopnia, wysokie nasycenie kadry osobami o najwyższych kwalifikacjach, ciągły rozwój kadry własnej, rozbudowany system praktyk i staży.

Uczelnia posiada pozytywne oceny Polskiej Komisji Akredytacyjnej na ocenionych dotychczas kierunkach. Priorytetem uczelni jest kształcenie absolwenta posiadającego wysokie kompetencje, niezbędne do konkurowania na współczesnym, trudnym rynku pracy. Ambicją Uczelni jest tworzenie nowych, atrakcyjnych kierunków i specjalności, oferowanie kształcenia skorelowanego z potrzebami rynku pracy, uatrakcyjnianie merytoryczne i intensyfikacja toku studiów.

Dbając o innowacyjność kształcenia Uczelnia pragnie wykorzystać dotychczasowe doświadczenia uzyskane w ciągu wielu lat realizacji procesu dydaktycznego. Kształcenie na kierunku *dietetyka* doskonale wpisuje się w realizację celów strategicznych Uczelni wyrażonych m.in. poprzez:

- zwiększanie efektywności i skuteczności kształcenia, na drodze wzbogacania i uelastyczniania oferty edukacyjnej,
- rozwój promocji i współpracy z otoczeniem, czemu służy_realizacja przez studentów projektów na potrzeby praktyki gospodarczej i samorządów terytorialnych,
- wzmocnienie potencjału ludzkiego, stałe doskonalenie kadry naukowo – dydaktycznej.

Znajduje to swoje odzwierciedlenie w misji uczelni.

„Misją nadrzędną Akademii im. Jakuba z Paradyża, zwaną dalej AJP, jest:

1) rozwój badań naukowych,
2) rozwój kadry naukowej,
3) podnoszenie jakości kształcenia,
4) poszerzanie i dostosowywanie oferty dydaktycznej do potrzeb lokalnego i globalnego rynku pracy,
5) rozbudowywanie i unowocześnianie bazy naukowo-dydaktycznej".

Uczelnia dąży w swej działalności do przekazywania najnowszej wiedzy w sposób rzetelny i innowacyjny, dbając szczególnie o jakość kształcenia gwarantującą wysoki poziom zawodowy absolwentów. Misją uczelni jest dokładanie wszelkich starań aby dostosować kompetencje absolwenta do współczesnych potrzeb społeczno-gospodarczych. Proponowane studia idą w kierunku spełniania społecznych oczekiwań i państwowych powinności w obszarze zdrowia publicznego. Rozwój chorób cywilizacyjnych jak również potrzeba wynikająca z oczekiwań

konsumentów powodują konieczność podjęcia starań o uruchomienie studiów, które pozwolą na przygotowanie wysokiej klasy specjalistów z zakresu poradnictwa dietetycznego i dietetyki klinicznej. Umożliwi to w dalszej perspektywie przygotować odpowiednio kadrę do pracy w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego środowiska lokalnego. Uzupełnieniem kwalifikacji zawodowych w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych będzie dobre przygotowanie praktyczne studenta wyrażone dużą liczbą odbywanych praktyk zawodowych. Taka koncepcja jest nawiązaniem do misji i strategii uczelni, która wspiera kształcenie zorientowane na umiejętności praktyczne studenta.

Przyjęta koncepcja kształcenia jest spójna z misją Uczelni i jest realizowana poprzez stwarzanie optymalnych warunków nauczania, rozwijanie współpracy z podmiotami zewnętrznymi, stałe doskonalenie kadry naukowo-dydaktycznej oraz systemy wsparcia studentów i pracowników, a także systematyczne podnoszenie jakości kształcenia. Uczelnia wspiera rozwój naukowy kadry oraz udział studentów w pracach naukowych realizowanych na Wydziale i Uczelni. Proces kształcenia odbywa się z wykorzystaniem bazy dydaktycznej, naukowo-badawczej oraz infrastruktury, która pozwala na pełne osiąganie efektów uczenia się. Podstawową bazę kliniczną i naukową Wydziału Nauk o Zdrowiu stanowi Uczelnia i podmioty, z którymi Wydział podpisał porozumienia o współpracy w zakresie kształcenia na kierunku *dietetyka*. Zalicza się do nich m.in. Szpital w Dębnie, Szpital w Torzymiu i Wielospecjalistyczny Szpital Wojewódzki w Gorzowie Wielkopolskim, posiadające niezbędną bazę.

Zgodnie z misją i strategią Uczelni, Wydział Nauk o Zdrowiu prowadzić będzie badania naukowe dla potrzeb regionu w dziedzinach związanych m.in. ze zdrowiem jednostki, jak i poszczególnych kategorii społecznych ludności. W obszarze zainteresowań badawczych jest też opracowywanie programów oddziaływań zwiększających bezpieczeństwo zdrowotne mieszkańców.

2. Opis kompetencji oczekiwanych od kandydata ubiegającego się o przyjęcie na studia

Rekrutacja na studia odbywa się zgodnie z zasadami przeprowadzania rekrutacji zamieszczonymi w przepisach ogólnych Uczelni. Warunkiem podjęcia studiów na studiach pierwszego stopnia na kierunku *dietetyka* jest uzyskanie efektów uczenia się zakładanych dla kształcenia ogólnego na poziomie poprzedzającym 6 poziom w Polskiej Ramie Kwalifikacji, tj. ukończenie szkoły średniej i uzyskanie świadectwa maturalnego. W zakresie znajomości języka obcego obowiązuje kandydatów poziom B1, gwarantujący po zrealizowaniu w toku studiów 120 godzin kształcenia językowego, złożenie egzaminu na poziomie B2.

3. Wskaźniki dotyczące programu studiów na kierunku, poziomie i profilu.

Wyszczególnienie	Liczba punktów ECTS/liczba godzin
Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	180
Łączna liczba godzin zajęć	3104
Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych na wnioskowanym kierunku, przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni składającej wniosek jako podstawowym miejscu pracy	979
Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie – w przypadku kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny	Nauki o zdrowiu – 60% (dyscyplina wiodąca); Nauki medyczne – 33%; Technologia żywności i żywienia – 7%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	124
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	165
Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejszą niż 5 pkt ECTS – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	8
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru	57
Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	700 godz./28 ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – w przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich (nie mniej niż 60 godz. bez pkt ECTS)	60
Liczba punktów ECTS za pracę dyplomową i egzamin dyplomowy	10

4. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujące umiejętności praktyczne.

Program studiów pierwszego stopnia dla kierunku *dietetyka* o profilu praktycznym obejmuje zajęcia/grupy zajęć powiązane z praktycznym przygotowaniem zawodowym, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS, służące zdobywaniu przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych.

Lp.	Nazwa zajęć / grupy zajęć	Forma/ formy zajęć	Łączna liczba godzin	Liczba punktów ECTS
			ST	
1.	Język obcy	Ćwiczenia	120	**9**
2.	Technologie informacyjne	Ćwiczenia	30	**2**
3.	Chemia żywności	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**4**

4.	Anatomia człowieka	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**3**
5.	Fizjologia człowieka	Wykłady/Ćwiczenia	15/45	**4**
6.	Socjologia medycyny i komunikowania społecznego	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
7.	Psychologia ogólna	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
8.	Genetyka	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
9.	Parazytologia	Ćwiczenia	30	**2**
10.	Ochrona własności intelektualnej	Ćwiczenia	15	**1**
11.	Biochemia ogólna i żywności	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**3**
12.	Immunologia	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**3**
13.	Pierwsza pomoc i podstawowe czynności BSL	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**3**
14.	Mikrobiologia ogólna i żywności	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**3**
15.	Statystyka w dietetyce	Ćwiczenia	15	**1**
16.	Żywienie człowieka zdrowego	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**2**
17.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	Ćwiczenia	90	**4**
18.	Edukacja żywieniowa	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**2**
19.	Żywienie w geriatrii	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
20.	System zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywienia	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
21.	Pracownia żywienia i planowania diet	Ćwiczenia	90	**4**
22.	Dietetyka otyłości i zespołu metabolicznego	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**2**
23.	Kliniczny zarys chorób	Wykłady/Ćwiczenia	15/45	**4**
24.	Zaburzenia odżywiania	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**2**
25.	Dietetyka pediatryczna	Wykłady/Ćwiczenia	15/45	**3**

26.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	Wykłady/Ćwiczenia	15/45	**4**
27.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**3**
28.	Żywienie w chorobach metabolicznych i endokrynologii	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**2**
29.	Żywienie w chorobach wewnętrznych	Ćwiczenia	30	**2**
30.	Analiza i ocena jakości żywności	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**3**
31.	Żywienie w chorobach niezakaźnych	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
32.	Żywienie pooperacyjne	Ćwiczenia	30	**2**
33.	Żywienie w alergologii	Ćwiczenia	30	**2**
34.	Suplementy diety i dodatki do żywności	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
35.	Organizacja pracy dietetyka	Ćwiczenia	30	**2**
Moduł Dietetyka kliniczna				
36.	Żywienie kliniczne	Wykłady/Ćwiczenia	15/45	**5**
37.	Psychologia kliniczna	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**2**
38.	Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	Ćwiczenia	30	**2**
39.	Poradnictwo dietetyczne	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**2**
40.	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	Wykłady/Ćwiczenia	15/45	**5**
41.	Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu, nadwadze i otyłości	Ćwiczenia	30	**2**
42.	Immunologia kliniczna	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**3**
43.	Profilaktyka i leczenie chorób dietozależnych	Wykłady/Ćwiczenia	15/45	**3**
44.	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób nowotworowych	Wykłady/Ćwiczenia	15/45	**4**
Moduł Poradnictwo żywieniowe				
45.	Poradnictwo żywieniowe	Wykłady/Ćwiczenia	15/45	**4**

46.	Pracownia technologiczno - żywieniowa	Ćwiczenia	45	**3**
47.	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	Ćwiczenia	45	**2**
48.	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	Wykłady/Ćwiczenia	15/60	**5**
49.	Diety niekonwencjonalne	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
50.	Podstawy aktywności fizycznej	Ćwiczenia	30	**2**
51.	Choroby dietozależne	Wykłady/Ćwiczenia	30/45	**6**
52.	Psychologiczne metody poradnictwa żywieniowego	Wykłady/Ćwiczenia	15/30	**3**
Przedmioty dodatkowe do wyboru				
53.	Kulturowe uwarunkowania żywienia/Wielokulturowość w medycynie	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
54.	Projektowanie usług żywieniowych/ Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
55.	Promocja zdrowego stylu życia/ Modelowanie warunków żywieniowych – praca z pacjentem	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
56.	Probiotyki i mikrobion jelitowy/ Diety alternatywne	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
57.	Zagrożenia epidemiologiczne/ Gospodarka lekami i odpadami medycznymi	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
58.	Trening zdrowotny/ Środki dopingujące w sporcie, uwarunkowania prawne i diagnostyczne	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
59.	Stres i wypalenie zawodowe/ Zasady leczenia bólu	Wykłady/Ćwiczenia	15/15	**2**
Praktyka				
60.	Praktyka w domu opieki społecznej	Zajęcia praktyczne	70	**3**
61.	Praktyka z technologii potraw	Zajęcia praktyczne	70	**3**
62.	Wstępna praktyka w szpitalu	Zajęcia praktyczne	105	**4**
63.	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	Zajęcia praktyczne	105	**4**
64.	Praktyka w szpitalu dziecięcym	Zajęcia praktyczne	105	**4**
65.	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	Zajęcia praktyczne	140	**6**

66.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	Zajęcia praktyczne	105	**4**
		Razem:	**2860**	**165**

5. Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru

Lp.	Nazwa zajęć / grupy zajęć	Forma/ formy zajęć	Łączna liczba godzin	Liczba punktów ECTS
			ST	
1.	Kulturowe uwarunkowania żywienia/ Wielokulturowość w medycynie	Wykłady/ Ćwiczenia	15/15	**2**
2.	Projektowanie usług żywieniowych/ Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw	Wykłady/ Ćwiczenia	15/15	**2**
3.	Promocja zdrowego stylu życia/ Modelowanie nawyków żywieniowych – praca z pacjentem	Wykłady/ Ćwiczenia	15/15	**2**
4.	Probiotyki i mikrobion jelitowy/ Diety alternatywne	Wykłady/ Ćwiczenia	15/15	**2**
5.	Zagrożenia epidemiologiczne/ Gospodarka lekami i odpadami medycznymi	Wykłady/ Ćwiczenia	15/15	**2**
6.	Trening zdrowotny/ Środki dopingujące w sporcie, uwarunkowania prawne i diagnostyczne	Wykłady/ Ćwiczenia	15/15	**2**
7.	Stres i wypalenie zawodowe/ Zasady leczenia bólu	Wykłady/ Ćwiczenia	15/15	**2**
8.	Język obcy (angielski/niemiecki)	Ćwiczenia	120	**9**
9.	Seminarium	Ćwiczenia	90	**6**
10.	Moduł dietetyka kliniczna / Moduł Poradnictwo żywieniowe	Wykłady / Ćwiczenia	420	**28**
			Razem:	**57**

6. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom

Absolwentom kierunku studiów *dietetyka* – profil praktyczny nadawany jest tytuł zawodowy - licencjat

7. Opis zakładanych efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia na kierunku *dietetyka* – profil praktyczny

Ogólne efekty uczenia się

Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent posiada umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne

i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne. Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia. Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację. Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem. Odbył praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami, również z ochrony zdrowia.

Szczegółowe efekty uczenia się:

symbol efektów uczenia się dla kierunku	Nazwa efektów uczenia się	Kod składnika opisu z charakterystyk poziomów w PRK po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-7	Oznaczenie stosownym symbolem czy efekt odnosi się do charakterystyk uniwersalnych, charakterystyk wspólnych, inżynierskich lub nauczycielskich wraz ze wskazaniem kodu dyscypliny	
1.	2.	3.	4.	5.
WIEDZA: absolwent zna i rozumie				
K_W01	anatomię i fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W02	wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W03	wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W04	mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W05	funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W06	terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.	P6U_W P6S_WG	U W	IV.3
K_W07	organizacje 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	U W	IV.3
K_W08	podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W P6S_WG	U W	IV.3

K_W09	procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W10	psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6U_W P6S_WK	U W	III.4
K_W11	społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6U_W P6S_WK	U W	III.4
K_W12	zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych.	P6U_W P6S_WG P6S_WK	U W	III.4
K_W13	sposób żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W14	zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W15	podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W16	wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W17	zasady postępowania dietetycznego w zależności od rodzaju i stopnia zaawansowania choroby.	P6U_W P6S_WG	UW	III.2
K_W18	pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W19	diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym i zasady interpretacji wyników badań laboratoryjnych.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W20	problematykę występowania substancji Obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym.	P6U_W P6S_WG	U W	IV.3
K_W21	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W22	występujące na rynku farmaceutycznym rodzaje suplementów diety, wskazania i przeciwskazania do ich stosowania w praktyce klinicznej.	P6U_W P6S_WG	U W	III.2
K_W23	posiada wiedzę w zakresie statystyki i technik informacyjnych pozwalająca na opisywanie, analizowanie i interpretowanie zachowań człowieka w zakresie żywienia.	P6U_W P6S_WK	U W	III.4
K_W24	cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania.	P6U_W P6S_WK	U W	III.4
K_W25	organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W P6S_WK	U W	III.4
K_W26	podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6U_W P6S_WK	U W	III.4

K_W27	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6U_W P6S_WK	U W	III.4
K_W28	technologie informacyjne mające zastosowanie w zawodzie dietetyka.	P6U_W P6S_WK	U W	III.4
K_W29	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6U_W P6S_WK	U W	III.4
K_W30	ma elementarną wiedzę o projektowaniu i prowadzeniu badań diagnostycznych w praktyce	P6U_W P6S_WK	U W	III.4
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi				
K_U01	prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO	U W	III.4
K_U02	udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi dostosować dietę do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością.	P6U_U P6S_UW P6S_UK	U W	III.4
K_U03	pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6U_U P6S_UO	U	III.4
K_U04	przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania.	P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO	U W	III.4
K_U05	określić 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	U W	III.2
K_U06	rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U P6S_UW	U W	III.2
K_U07	przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6U_U P6S_UW	U W	III.2
K_U08	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6U_U P6S_UW	U W	III.4
K_U09	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała)	P6U_U P6S_UW P6S_UK	U W	III.4
K_U10	wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6U_U P6S_UK	U	III.4
K_U11	dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6U_U P6S_UW	U W	III.4
K_U12	obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	P6U_U P6S_UW	U W	III.4
K_U13	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz	P6U_U P6S_UW	U W	III.4

	programów komputerowych.			
K_U14	zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi przygotować posiłki dla poszczególnych grup pacjentów	P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO	U W	III.4
K_U15	posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej oraz zasady planowania treningu zdrowotnego dla różnych grup ludności	P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO	U W	III.4
K_U16	zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	P6U_U P6S_UW	U W	III.2
K_U17	posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6U_U P6S_UW	U W	III.4
K_U18	zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO	U W	III.4
K_U19	określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta.	P6U_U P6S_UW	U W	III.2
K_U20	określić wzajemny związek między chorobami o podłożu immunologicznym a stanem odżywienia pacjenta.	P6U_U P6S_UW	U W	III.2
K_U21	posługiwać się komputerem oraz pozyskiwać, gromadzić i analizować dane związane z wykonywanym zawodem.	P6U_U P6S_UW P6S_UU	U W	III.4
K_U22	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6U_U P6S_UK	U	III.4
K_U23	udzielać pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6U_U P6S_UW	U W	III.2
K_U24	rozróżniać poszczególne obszary ciała i znajdujące się w nich narządy oraz ustalać położenie narządów względem siebie.	P6U_U P6S_UW	U W	III.2
K_U25	współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia	P6U_U P6S_UO	U	III.4
K_U26	brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6U_U P6S_KK2 P6S_UO	U	III.4
K_U27	stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6U_U P6S_KO	U	III.4
K_U28	stosować podstawowe akty prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej	P6U_U P6S_KO	U	III.4
K_029	identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności	P6U_U P6S_W	U W	IV.3
K_U30	prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i	P6U_U P6S_WO	U	III.4

	sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne			
K__U31	zaprojektować i przeprowadzić wszystkie fazy procesu badawczego, formułować problemy, dokonać wyboru metody, wyciągnąć i zaprezentować wnioski z badań, zwłaszcza związanych z wybranym obszarem działalności praktycznej	P6U_U P6S_WO	U	III.4
K_U32	pracować nad własnym rozwojem z wykorzystaniem językowych oraz informatycznych źródeł i sposobów uczenia się	P6U_U P6_WO	U	III.4
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do				
K_K01	pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie	P6U_K P6S_KK	U	III.4
K_K02	skutecznego sugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej	P6U_K P6S_KK P6S_KR	U	III.4
K_K03	respektowania zasad etyki zawodowej oraz zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.	P6U_K P6S_KR	U	III.4
K_K04	stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu oraz okazywania im szacunku	P6U_K P6S_KO P6S_KR	U	III.4
K_K05	przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do intymności i do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6U_K P6S_KK P6S_KO P6S_KR	U	III.4
K_K06	stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	P6U_K P6S_KR P6S_KK	U	III.4
K_K07	dbania o poziom sprawności fizycznej oraz troski o zdrowie pacjenta	P6U_K P6S_KR	U	III.4
K_K08	rozumienia etycznego wymiaru badań naukowych, potrafi rozwiązywać problemy etyczne w tym zakresie.	P6U_K P6S_KO	U	III.4

Objaśnienie stosowanych skrótów:

Symbol efektu uczenia się dla kierunku - kolumna 1	
litera K	dla wyróżnienia, że chodzi o efekty kierunkowe
znak _	podkreślnik
litera W	dla oznaczenia kategorii efektów – wiedza
litera U	dla oznaczenia kategorii efektów – umiejętności,
litera K	dla oznaczenia kategorii efektów – kompetencje społeczne,
01, 02 i kolejne	numer efektu w obrębie danej kategorii, zapisany w postaci dwóch cyfr (numery należy poprzedzić cyfrą 0)
Uniwersalne charakterystyki poziomów PRK (pierwszego stopnia) – kolumna 3	
P	poziom PRK (6-7)
U	charakterystyka uniwersalna

W	wiedza	
U	umiejętności	
K	kompetencje społeczne	
Charakterystyki poziomów PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (drugiego stopnia) - kolumna 3		
P	poziom PRK (6-7)	
S	charakterystyki typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego	
W (wiedza)	**G**	zakres i głębia
	K	kontekst
U (umiejętności)	**W**	wykorzystanie wiedzy
	K	komunikowanie się
	O	organizacja pracy
	U	uczenie się
K (kompetencje społeczne)	**K**	oceny
	O	odpowiedzialność
	R	rola zawodowa
Dla oznaczenia w kolumnie 5 tabeli dyscypliny naukowej stosuje się właściwy kod dyscypliny określony w *Wykazie dziedzin nauki/sztuki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych*, stanowiącym załącznik nr 2 do Zarządzenia Nr 81/0101/2018 Rektora AJP z dnia 17 września 2018 r. w sprawie informacji o uprawianej dyscyplinie naukowej, zmienionym Zarządzeniem Nr 60/0101/2020 Rektora AJP z dnia 1 września 2020 r.		
Kod dyscypliny:	**Nazwa dyscypliny:**	
III.2	Nauki medyczne	
III.4	Nauki o zdrowiu	
IV.3	Technologia żywności i żywienia	
Pozostałe oznaczenia		
U	oznaczenie uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji – poziomy 6-7, o których mowa w pkt 2 – kolumna 4	
W	oznaczenie charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji – poziomy 6-7 wspólnych dla wszystkich kierunków studiów - kolumna 4	
inż.	oznaczenie kwalifikacji obejmujących kompetencje inżynierskie – kolumna 4	
naucz.	oznaczenie kwalifikacji obejmujących kompetencje nauczycielskie – kolumna 4	

Ogólne cele kształcenia na studiach pierwszego stopnia na kierunku *dietetyka* – profil praktyczny.

Zasadniczym celem kształcenia na kierunku *dietetyka* jest ukształtowanie u studentów współodpowiedzialności za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta, jak i grup ludności oraz

poszanowania zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników, w tym również ochrony zdrowia.

Kategoria celu kształcenia	Symbol celu kształcenia	Opis celu kształcenia
Wiedza	C_W1	nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu
	C_W2	nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego;
Umiejętności	C_U1	zapobieganie chorobom żywieniowo-zależnym;
	C_U2	nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia;
Kompetencje	C_K1	przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia;
	C_K2	przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego

8. Zajęcia lub grupy zajęć, niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich zakładanych efektów uczenia się i treści programowych, form i metod kształcenia zapewniających uzyskanie tych efektów oraz liczby punktów ECTS z pokazaniem sposobu ich wyznaczenia.

8.1. Plan studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku dietetyka, profil praktyczny, z uwzględnieniem podziału przedmiotów na poszczególne lata i semestry kształcenia, formę zajęć i zaliczeń, liczbę godzin oraz odpowiadających im punktów ECTS .

Plan studiów na kierunku *dietetyka* zawiera informacje na temat realizacji poszczególnych przedmiotów w układzie semestralnym, ich wymiarze godzinowym, formach i przypisanych im punktach ECTS. Plan studiów na kierunku *dietetyka* obejmuje wykaz przedmiotów z ich podziałem na przedmioty podstawowe, przedmioty kierunkowe, kształcenie specjalnościowe zawierające propozycję dwóch specjalności: dietetyka kliniczna i poradnictwo żywieniowe, moduł praktyk oraz grupę przedmiotów do wyboru, które tworzą grupę przedmiotów poszerzających wiedzę i kompetencje studenta, a które pozwalają mu kształcić się zgodnie z zainteresowaniami. Plan studiów stacjonarnych stanowi **załącznik nr 1.**

8.2. Karty poszczególnych zajęć

Opis poszczególnych przedmiotów uwzględnionych w programie studiów dla studiów pierwszego stopnia na kierunku *dietetyka* – profil praktyczny zawierają karty zajęć, które stanowią **załącznik nr 2** oraz znajdują się na stronie internetowej Uczelni: www.ajp.edu.pl.

8.3. Matryca efektów uczenia się

W matrycy przedstawiono realizację poszczególnych efektów uczenia się w ramach poszczególnych przedmiotów zajęć. Pozwala to na kontrolę i weryfikację czy efekty uczenia się znajdują odzwierciedlenie w programach przedmiotowych. Matryca efektów uczenia się dla kierunku *dietetyka* – profil praktyczny znajduje się w **załączniku nr 3.**

9. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia.

W zakresie nauczania poszczególnych przedmiotów efekty uczenia się zostały opisane w kartach przedmiotów zgodnych ze wzorem określonym w Uchwale Nr 28/000/2021 Senatu AJP z 22 czerwca 2021r. Formy i kryteria weryfikowania wiedzy oraz oceny realizacji efektów uczenia się studentów, realizacji praktyk studenckich i ich zaliczenia zostały określone w regulaminie studiów Akademii im. Jakuba z Paradyża. Istotnym narzędziem w monitorowaniu realizacji efektów uczenia się jest opinia absolwentów na temat przydatności wiedzy i umiejętności zdobytych w Uczelni z punktu widzenia potrzeb i wymogów rynku pracy.

Nauczyciel akademicki, prowadzący przedmiot, określa w karcie przedmiotu formę i warunki zaliczenia przedmiotu, a wyniki zaliczeń, egzaminów, egzaminów poprawkowych lub poprawkowych uzupełniających podaje do wiadomości studentom. Studenci, by zaliczyć przedmiot, zobowiązani są osiągnąć wszystkie zakładane przedmiotowe efekty uczenia się. Stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się odzwierciedla ocena. Podkreślenia wymaga, że proces potwierdzania faktu i stopnia osiągania zakładanych efektów uczenia się z zakresu poszczególnych przedmiotów realizowany jest za pomocą dwóch rodzajów ocen: oceny formującej i oceny podsumowującej. Pierwszy z wymienionych sposobów oceniania służy do informowania studentów o stopniu osiągania założonych efektów uczenia się w czasie trwania przedmiotu, a prowadzących zajęcia o prawidłowości wyboru metod, sposobów i narzędzi lub w przypadku, gdy studenci mają problemy z osiąganiem założonych efektów uczenia się o konieczności zmiany metod, sposobów lub narzędzi dydaktycznych.

Zaliczanie poszczególnych etapów studiów opiera się na akumulacji i transferze punktów ECTS (Europen Credit Transfer System – Europejski System Transferu Punktów).

OPIS SPOSOBÓW WERYFIKACJI I OCENY OSIĄGANYCH PRZEZ STUDENTÓW EFEKTÓW UCZENIA SIĘ W TRAKCIE CAŁEGO PROCESU KSZTAŁCENIA

Oparcie programu studiów na efektach uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych daje szanse na odpowiednie przygotowanie przyszłych absolwentów do pracy. Stwierdzenie osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się musi

podlegać weryfikacji na każdym etapie. Weryfikacja ta jest wieloaspektowa i wielokierunkowa. Przebieg weryfikacji następuje na podstawie różnego rodzaju sprawdzianów – zarówno ustnych jak i pisemnych czy w formie sprawdzianów praktycznych umiejętności. Dokonując weryfikacji osiągniętych przez studenta efektów uczenia się uwzględnia się również obserwację i aktywność zarówno przygotowania się studenta do zajęć jak również wykonywanie przez niego określonych zadań. W trakcie całego procesu kształcenia student jest zobligowany również do wykonywania różnego rodzaju prac pisemnych na podane tematy. Ważnym wyznacznikiem osiągniętych efektów uczenia się jest również ustne wypowiadanie się studenta na wybrane tematy. Dłuższa wypowiedź czy formułowanie i rozwiazywanie problemów daje szansę na wykazanie się studentów wybranymi umiejętnościami. Dodatkowym sposobem weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się są m.in. ćwiczenia praktyczne i praktyka, w ramach których student zarówno obserwuje lekcje lub zajęcia, przygotowuje je i prowadzi.

Wykorzystywana różnorodność form weryfikacji osiąganych przez studenta efektów uczenia się w trakcie całego procesu kształcenia daje szansę na wnikliwą ocenę ich osiągania.

Pomocny w sposobie weryfikacji osiągniętych przez studenta efektów uczenia się jest także przyjęty system metod oceniania. Podział na ocenę formująca i ocenę podsumowującą daje nauczycielowi akademickiemu możliwość wnikliwego dokonania weryfikacji osiągniętych przez studenta efektów uczenia się.

Metody oceniania określone na Wydziale Turystyki i Nauk o Zdrowiu		
Ocena formująca	**F1**	sprawdzian (ustny, pisemny, „wejściówka", sprawdzian praktyczny umiejętności, kolokwium cząstkowe, sprawdzian praktyczny umiejętności wyszukiwania i prezentacji informacji z materiałów źródłowych itd.)
	F2	obserwacja/aktywność (przygotowanie do zajęć, ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własnej, sprawdzenie czytania kanonu lektur, prace domowe itd.)
	F3	praca pisemna (pisemne wypowiedzi na podstawie źródła historycznego, referat, ćwiczenia pisemne sprawdzające poziom umiejętności samodzielnej interpretacji/analizy utworu literackiego, formułowanie dłuższej wypowiedzi pisemnej na wybrany temat, przygotowanie materiału dziennikarskiego, recenzja, esej, raport, pisemne prace translatorskie itd.)
	F4	wypowiedź/wystąpienie (dyskusja, prezentacja pisemnych interpretacji, opis prezentacji multimedialnej, formułowanie dłuższej wypowiedzi ustnej na wybrany temat, prezentacja wybranego tekstu specjalistycznego, debata, rozwiązywanie problemu, formułowanie i rozwiązywanie problemu, przemówienie, recytacja tekstu, interpretacja tekstu, omówienie referatu problemowego, wypowiedź problemowa, analiza projektu itd.)
	F5	ćwiczenia praktyczne (kwerendy biblioteczne, ćwiczenia sprawdzające umiejętności, zaliczenie technik pedagogicznych)
	F6	zaliczenie praktyki (obserwacja/hospitacja lekcji praktykanta, omówienie zajęć praktykanta, arkusz przebiegu praktyki)
Ocena podsumowująca	**P1**	egzamin (ustny, pisemny, test sprawdzający wiedzę z całego przedmiotu itd.)

	P2	kolokwium (ustne, pisemne, kolokwium podsumowujące semestr, test sprawdzający wiedzę z całego przedmiotu, rozmowa podsumowująca przedmiot i wiedzę)
	P3	ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze
	P4	praca pisemna (projekt, referat, esej, raport, materiał dziennikarski itd.)
	P5	wystąpienie/rozmowa (prezentacja, przemówienie, recytacja tekstu, interpretacja tekstu, omówienie referatu problemowego, wypowiedź problemowa, wypowiedź w języku obcym, materiał dziennikarski itd.)
	P6	dokumentacja praktyki
	P7	ocena pracy dyplomowej
	P8	egzamin dyplomowy

Metody kształcenia określone na Wydziale Nauk o Zdrowiu		
M1 Metoda podająca		wykład informacyjny, referat, objaśnienie, wyjaśnienie, elementy wykładu, miniwykład
M2 Metoda problemowa	**1**	wykład problemowy, wykład interaktywny, wykład z elementami analizy źródłowej i dyskusji, wykład z elementami dyskusji, wykład problemowy połączony z dyskusją, wykład połączony z dyskusją panelową, wykład analityczny, wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, rozmowy ze świadkami historii
	2	metody aktywizujące: metoda przypadków, np. analiza przypadku (case study); metoda majeutyczna; metoda sytuacyjna; drama; inscenizacja; gry dydaktyczne, np. symulacja danej sytuacji, symulacja lekcji (obserwowanie lekcji prowadzonej przez studenta); gry decyzyjne; gry psychologiczne; seminarium; dyskusja dydaktyczna, np. związana z wykładem, śnieżna kula, burza mózgów, metaplan, pogadanka heurystyczna, mapa myśli, rozwiązywanie problemu, ćwiczenia pobudzające wyobraźnię socjologiczną, rozmowa sterowana, dyskusja, debata, debata inscenizowana, pytania i odpowiedzi, konwersacja, dyskusja panelowa, wypowiedzi kontrolowane i poprawiane, rozmowa/dyskusja na temat doświadczeń w czasie praktyk, dyskusja kierowana
M3 Metoda eksponująca		prezentacja materiału audiowizualnego, pokaz prezentacji multimedialnej, ekspozycja w galerii (wycieczka), pomiar
M4 Metoda programowana		wykład z wykorzystaniem materiałów multimedialnych, wykład słowno-graficzny z bieżącym wykorzystaniem źródeł internetowych, wykład problemowy z wykorzystaniem sprzętu multimedialnego, praca na materiale przekazów medialnych
M5 Metoda praktyczna	**1**	pokaz, np. prezentacja prac, prezentacja wybranych zagadnień, prezentacja różnych form wypowiedzi, prezentacja pisemnych interpretacji, przegląd literatury przedmiotu, przegląd słowników i pomocy dydaktycznych, wygłoszenie referatu przez studenta, ćwiczenia z elementami prezentacji, wypowiedź ustna, prezentacja tłumaczonych tekstów
	2	ćwiczenia przedmiotowe, np. czytanie, analiza tekstu źródłowego, praca z tekstem źródłowym, analiza artykułów z czasopism fachowych, analiza i interpretacja wskazanych utworów literackich, analiza tekstów naukowych, analiza tekstu gwarowego w postaci dźwiękowej i transkrybowanej, analiza referatów, analiza radiowych i telewizyjnych programów informacyjnych i publicystycznych, analiza zawartości portali internetowych, analiza tekstów staropolskich, analiza (także

		porównawcza) tekstów teoretycznych oraz wariantów gatunków informacyjnych, publicystycznych oraz medialnych, analiza materiałów dydaktycznych Akademii Telewizyjnej TVP, analiza tekstów i przykładów, analiza zdań, analiza kontekstów, analiza artykułów, raportów, analiza porównawcza, analiza dokumentacji z praktyki, analiza narzędzi diagnostycznych, analiza dokumentacji medycznej, analiza próbek nagrań, analiza tekstów autentycznych w odniesieniu do omawianych kategorii, analiza przeczytanych treści z literatury przedmiotu, analiza tekstu wzorcowego, omówienie konspektu lekcji, omówienie lekcji lub fragmentów lekcji prowadzonych przez studenta, ćwiczenia redakcyjne, pisanie konspektów lekcji, przygotowanie referatu, pisanie prac, opracowanie referatu, działania praktyczne, kwerendy biblioteczne, wyszukiwanie i selekcjonowanie informacji, nauczanie fragmentaryczne i całościowe, ćwiczenia pamięci, prowadzenie lekcji, sesje treningowe, kwerenda, czytanie, kreowanie materiału samokształceniowego, kreowanie materiału dydaktycznego, praca własna z zalecaną literaturą, praca z mapą, analiza treści mediów, analiza studium przypadku, analiza tekstów z czasopism
	3	ćwiczenia laboratoryjne, np. ćwiczenia doskonalące obsługę programów edytorskich
	4	ćwiczenia produkcyjne, np. przygotowanie prezentacji, przygotowanie referatu
	5	ćwiczenia translatorskie i inne, np. ćwiczenia słuchania, mówienia, pisania i czytania, ćwiczenia gramatyczne i leksykalne, tłumaczenia zdań i tekstów, użycie określonych struktur w mowie i piśmie, słuchanie i rozpoznawanie, słuchanie i powtarzanie, czytanie na głos, tłumaczenie właściwe z komentarzem, tłumaczenie a vista, ćwiczenia ze słownictwa, ćwiczenia leksykalne, ćwiczenia stylistyczne, tłumaczenie ustne i pisemne tekstów o tematyce ogólnej i specjalistycznej, słuchanie ze zrozumieniem, dialogi, tworzenie reguł wymowy na podstawie odsłuchów, przekładanie zapisu API na tradycyjny, dostosowanie intonacji do rodzajów wypowiedzi, tłumaczenie pisemne/ustne tekstów o tematyce ogólnej oraz utworów literackich, filmów i piosenek, tłumaczenie pisemne tekstów specjalistycznych, analiza tłumaczonych dokumentów, obserwacja tłumaczenia ustnego
	6	metoda projektów, np. projekt, projekt terapeutyczny, projekt tłumaczeniowy, miniprojekt

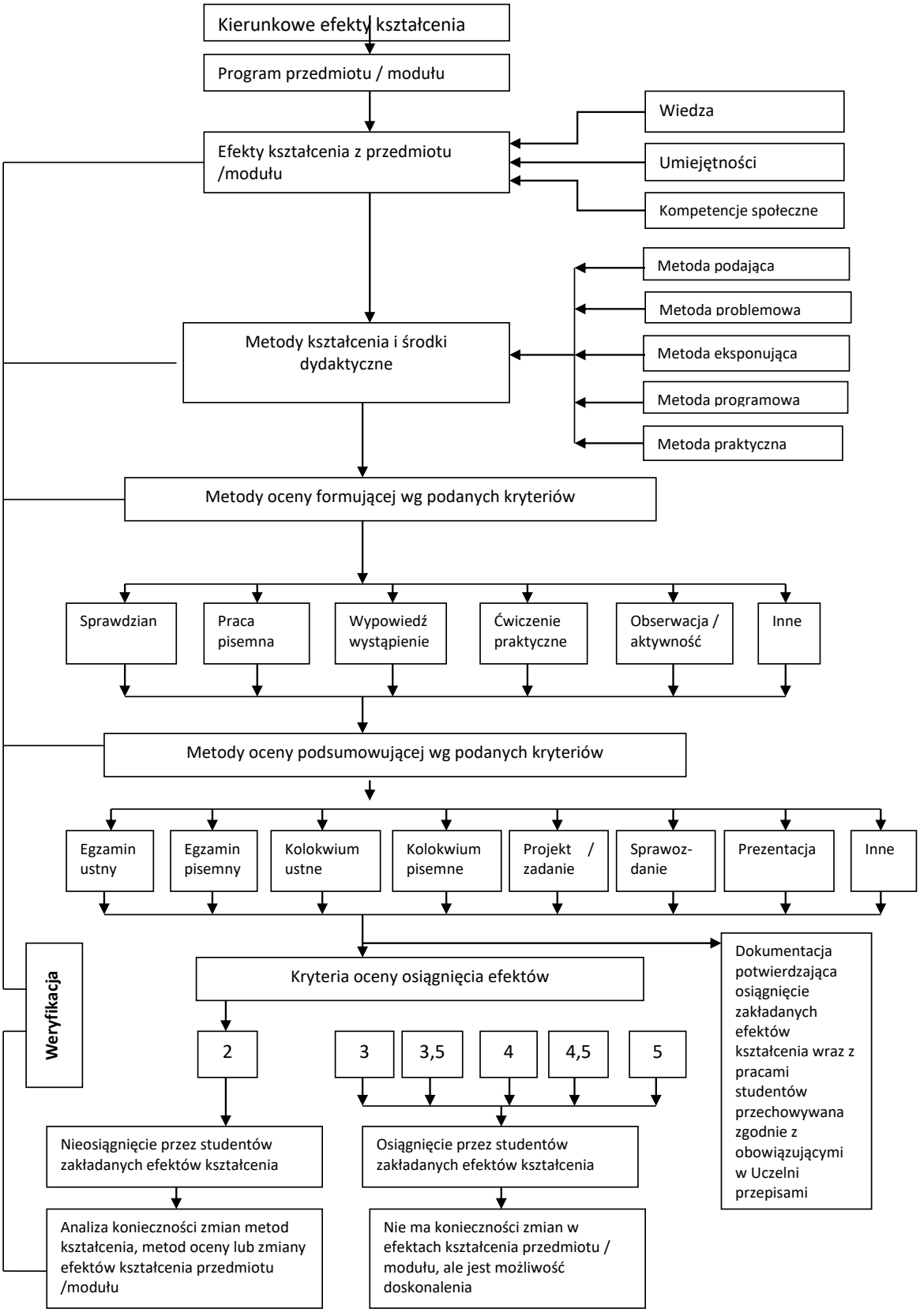
Uczelnia ponadto wypracowała i stosuje mierniki ilościowe i jakościowe weryfikacji osiąganych efektów uczenia się. Pozwalają one w jasny sposób określić obszary, w których studenci winni osiągać oraz wykazać określony poziom osiąganych efektów uczenia się.

Mierniki dla weryfikacji poziomu osiągania efektów uczenia się			
Lp.	**Zadanie**	**Mierniki ilościowe**	**Mierniki jakościowe**
1.	Zaliczenie poszczególnych przedmiotów/ modułów	1. Oceny z zaliczeń i egzaminów. 2. Współczynnik zaliczeń w ramach poszczególnych przedmiotów w pierwszym terminie. 3. Odsetek studentów z zaliczeniem warunkowym i powtarzających rok/semestr.	1. Wnioski z hospitacji zajęć 2. Adekwatność pytań egzaminacyjnych i zaliczeniowych do zakładanych efektów uczenia się
2.	Obrona pracy dyplomowej	1. Oceny uzyskane z egzaminu dyplomowego. 2. Oceny prac dyplomowych wystawiane przez promotorów i recenzentów.	1. Dostosowanie pytań na egzamin dyplomowy do

		3. Odsetek studentów, którzy obronili pracę dyplomową w terminie. 4. Odsetek prac odrzuconych przez Jednolity System Antyplagiat.	weryfikowanych efektów uczenia się. 2. Przestrzeganie zasad pisania prac dyplomowych i zasad dyplomowania.
3.	Zaliczenie praktyk zawodowych	1. Opinie pracodawców o studentach odbywających praktyki. 2. Ocena osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na podstawie badań skierowanych do pracodawców i studentów	Przestrzeganie zasad ustalonych w Regulaminie praktyk i Programie praktyk

Poniżej przedstawiono graficzny schemat weryfikacji sposobów potwierdzających osiąganie efektów uczenia się określonych dla przedmiotów realizowanych w procesie dydaktycznym wybranego kierunku studiów.

SPOSÓB POTWIERDZENIA OSIĄGNIĘCIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA OKREŚLONYCH DLA PRZEDMIOTU



Podstawą do zaliczenia zajęć jest udział i aktywność studenta na zajęciach, wyniki kontroli wiadomości oraz oceny prac wynikających z programu zajęć. Formę tej kontroli określa prowadzący zajęcia. Egzamin jest sprawdzianem stopnia opanowania przez studenta materiału ujętego w programie studiów. Egzamin przeprowadza wykładający dany przedmiot. W uzasadnionych przypadkach, za zgodą Dziekana, egzamin w określonym semestrze może przeprowadzić inny nauczyciel akademicki. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uprzednie zaliczenie obowiązujących ćwiczeń z danego przedmiotu. Brak zaliczenia uniemożliwia przystąpienie do egzaminu i powoduje wystawienie oceny niedostatecznej. W przypadku uzyskania na egzaminie oceny niedostatecznej, studentowi przysługuje prawo do składania egzaminu poprawkowego z każdego niezdanego przedmiotu, a w przypadku zakwestionowania przez studenta obiektywizmu i poprawności przeprowadzania egzaminu, dziekan wydziału zarządza egzamin komisyjny.

Opisane powyżej formy są bezpośrednią weryfikacją realizacji efektów uczenia się. Pośrednią weryfikację realizacji efektów uczenia się prowadzi dziekan wydziału lub osoby przez niego wyznaczone poprzez hospitację zajęć prowadzonych przez podległych mu pracowników; na bieżąco, pośrednią weryfikację efektów uczenia się, prowadzi dziekan i prodziekan wydziału, w szczególności poprzez bezpośrednie rozmowy ze studentami oraz badania ankietowe.

Wykładowcy oraz prowadzący ćwiczenia zobowiązani są informować dziekana, jeśli taka sytuacja wystąpi, po zakończeniu każdego semestru lub roku akademickiego, w zależności od czasu trwania przedmiotu o ewentualnych trudnościach w osiąganiu przez studentów wybranego lub wybranych przedmiotowych efektów uczenia się.

Zaliczenie praktyk odbywa się na podstawie odbytej praktyki zawodowej. Po sprawdzeniu realizacji szczegółowego programu praktyki i wypełnieniu wszystkich zadań i osiągnięciu zakładanych efektów uczenia się, zaliczenia praktyki dokonuje wyznaczony przez dziekana wydziału opiekun praktyk zawodowych na kierunku *dietetyka*, na podstawie przedłożonej przez studenta karty praktyki.

Ostatecznym etapem sprawdzania efektów uczenia się będzie praca licencjacka oraz egzamin licencjacki. Warunkiem uzyskania dyplomu ukończenia studiów na kierunku *dietetyka* będzie zaliczenie wszystkich zajęć i praktyk przewidzianych planem studiów oraz osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Proces dyplomowania obejmować będzie napisanie samodzielnej pracy licencjackiej, której temat powinien być związany z kierunkiem kształcenia. Praca zostanie napisana pod kierunkiem promotora, którym może być nauczyciel akademicki ze stopniem naukowym nie niższym niż doktor. Praca winna być pozytywnie oceniona przez promotora i recenzenta. Swoje stanowisko przedstawiają oni na druku Oceny Pracy Dyplomowej Formularz Promotora/Recenzenta.

Student musi uzyskać z egzaminu dyplomowego co najmniej ocenę dostateczną. Szczegółowa procedura oceniania jest zawarta w Zarządzeniu Nr 6/0101/2019 Rektora Akademii im. Jakuba z Paradyża w Gorzowie Wielkopolskim z dnia 31 stycznia 2019 r. w sprawie prac dyplomowych i egzaminów dyplomowych na studiach prowadzonych w AJP zmienione Zarządzeniem nr 26/0101/2020 z dnia 25 marca 2020 r., zmienione Zarządzeniem nr 49/0101/2020 z dnia 10 lipca 2020 r.

10. Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS

Studenci studiów stacjonarnych odbywający studia na kierunku dietetyka (specjalność dietetyka kliniczna oraz poradnictwo żywieniowe) prowadzonych w Wydziale Nauk o Zdrowiu są zobowiązani do odbycia praktyki zawodowej w wymiarze 700 h (do końca V semestru). Obowiązuje zaliczenie z oceną. Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk wynosi 28 pkt.

Praktyki realizowane są w jednostkach wskazanych w planie praktyk i dających gwarancję zrealizowania założeń programowych praktyki. Podstawą realizacji praktyki jest porozumienie zawierane między Uczelnią a instytucją przyjmującą na praktykę. Wybór miejsca odbycia praktyki należy do studenta. Miejsce odbywania praktyki przez studenta musi uzyskać akceptację opiekuna praktyk.

Tygodniowy czas pracy studenta odbywającego praktykę jest zgodny z podstawowym systemem czasu pracy określonym w art. 129 § 1 kodeksu pracy. Praca w godzinach nadliczbowych, w nocy, w soboty, niedziela i święta może być wykonywana przez studenta jedynie za jego zgodą. Istnieje możliwość odbycia praktyki za granicą. Dokumenty kierujące na praktykę za granicą wydawane są w języku polskim. Warunkiem jej zaliczenia jest przedłożenie przez studenta dokumentów obowiązujących w uczelni przetłumaczonych na język polski przez tłumacza przysięgłego. Koszty związane z praktyką zagraniczną w całości pokrywa student.

Szczegółowe zasady odbywania i zaliczania praktyk na studiach pierwszego stopnia na kierunku *dietetyka* – profil praktyczny reguluje Regulamin Praktyk Zawodowych stanowiący **załącznik nr 4,** znajdujący się również na stronie internetowej Uczelni: www.ajp.edu.pl.

Studenci kierunku dietetyka są zobowiązani do odbycia praktyki w domu opieki społecznej w wymiarze 70 godzin w II semestrze, praktykę z technologii potraw w wymiarze 70 godzin w II semestrze. W semestrze III student jest zobowiązany do zrealizowania wstępnej praktyki w szpitalu w wymiarze 105 godzin i praktyki w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych w wymiarze 105 godzin. W IV semestrze studentów obowiązuje praktyka w szpitalu dziecięcym (oddział szpitalny, kuchnia ogólna i niemowlęca, żłobek, poradnia dietetyczna, magazyn żywności) w wymiarze 105 godzin. W semestrze 5 student odbywa

praktykę w szpitalu dla dorosłych (oddział szpitalny, kuchnia ogólna, dział żywienia) w wymiarze 105 godzin. Po II roku student ma też obowiązek odbyć praktykę w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu w wymiarze 140 godzin.

11. Sylwetka absolwenta studiów pierwszego stopnia na kierunku *dietetyka*

Program kształcenia na kierunku Dietetyka jest oparty o efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Jest on interdyscyplinarnie wyprofilowany, bowiem łączy wiedzę z zakresu nauk medycznych, chemicznych i dietetycznych, z jednoczesnym silnym nachyleniem na kształcenie praktycznych umiejętności wykonywania zawodu dostosowanego do wymogów współczesnego rynku pracy. Istotnym jego elementem jest kształtowanie humanistycznej orientacji w zakresie rozwiązywania społecznych problemów zdrowia i choroby w różnych kategoriach społecznych oraz uwrażliwiających postaw wobec zachowania równowagi człowieka ze środowiskiem przyrodniczym. W efekcie uczenia się absolwent zostaje przygotowany do samodzielnego i odpowiedzialnego pełnienia roli zawodowej dietetyka.

Absolwent posiada podstawową wiedzę z zakresu funkcjonowania i właściwego żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw dostosowanych do ich specyficznych wymogów. Jest przygotowany do planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności oraz planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją. Potrafi ocenić stan odżywienia, sposób żywienia oraz przeprowadzić rozpoznanie niedożywienia. Potrafi też ocenić wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób oraz poprzez dobór diety zapobiegać chorobom żywieniowo-zależnym. Jest również przygotowany do oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia. Posiada również umiejętności kontrolowania jakości produktów żywnościowych, warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw. Absolwent jest przygotowany do organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego, a także do pracy w publicznych i niepublicznych instytucjach opieki zdrowotnej, żywienia zbiorowego i instytucjach dostarczających pożywienie do szpitali oraz innych placówek zbiorowego żywienia.