

Ocena programowa

Profil praktyczny

Raport samooceny



**Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych
z siedzibą w Szczecinie**

71-011 Szczecin, ul. Mieszka I 61c

Tel. 91 48 38 162

e.mail: biuro.rektora@cb.szczecin.pl

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	4
Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu praktycznym	11
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	11
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	15
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez Studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	23
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	30
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	33
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	49
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	54
Kryterium 8. Wsparcie Studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	56
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	62
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	64
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	68
Część III. Załączniki	70
Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów	70
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających	78

Nazwa ocenianego kierunku studiów: dietetyka

1. Poziom/y studiów: studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym
2. Forma/y studiów: niestacjonarne
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek¹ dyscyplina nauk medycznych

W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny:

- a. Nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
Nauki medyczne	104	58 %

- b. Nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	Nauki biologiczne	25	14
2.	Nauki o zdrowiu	13	7
3.	Technologia żywności i żywienia	13	7
4.	Psychologia, nauki prawne, ekonomia i finanse	13	7
5.	Językoznawstwo i filozofia	12	7

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela - NIE

¹Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedziny nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych, Dz.U. 2018poz. 1818.

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów

Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka odpowiadające kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji (profil praktyczny) Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do:		
		Uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych dla poziomu 6 w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226)	Charakterystyk drugiego stopnia określonych dla studiów pierwszego stopnia na poziomie 6 w rozporządzeniu MNiSW z dnia 14.11. 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-8 (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218)	Charakterystyki drugiego stopnia PRK dla obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk rolniczych w ramach szkolnictwa wyższego – poziomy 6 i 7 (rozwiniecie opisów typowych)
Wiedza				
Zna i rozumie:				
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WG
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek,	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG

	tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.			
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W07	Zna organizację 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_WG	P6S_WK
K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W09	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).	P6U_W	P6S_WG	P6S-WK
K_W10	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W11	Zna specyfikę wybranych dyscyplin sportowych w kontekście zasad żywienia sportowców	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W12	Posiada wiedzę na temat podstaw farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W13	Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W14	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK

	komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.			
K_W16	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	P6U_W	PS6_WG	P6S_WG
K_W17	Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W	P6S_WG	P6S-WK
K_W19	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W20	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W21	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i postępowania w stanach zagrożenia życia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
Umiejętności Potrafi:				
K_U01	Realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U02	Uczestniczyć w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U03	Udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U04	Określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U05	Scharakteryzować i rozpoznać rodzaj niedożywienia i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S-UW	P6S_UW
K_U06	Zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW

K_U07	Oceń stan odżywienia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U08	Wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub Innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U09	Interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie pod wpływem wysiłku fizycznego	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U10	Sporządzać potrawy stosowane w dietoterapii (dobierać składniki, stosować prawidłowe techniki pracy)	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U11	Dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U12	Określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U13	Zaplanować i wdrożyć modele żywienia w różnych okresach rozwoju człowieka	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U14	Dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U15	Formułować zalecenia żywieniowe na potrzeby osób podejmujących różne rodzaje aktywności fizycznej, w tym na potrzeby czynnych sportowców	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U16	Wykorzystać podstawowe programy komputerowe oraz posługiwać się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW

K_U17	Posługiwać się językiem obcym w mowie i piśmie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemem dietetyki.	P6U_U	P6S_UK	P6S_UK
K_U18	Stosować ćwiczenia ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U19	Komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii	P6U_U	P6S_UK	P6S_UK
K_U20	Brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich	P6U_U	P6S_UK	P6S_UK
K_U21	Planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U22	Samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	P6U_U	P6S_UU	P6S_UO
Kompetencje społeczne Jest gotów do:				
K_K01	Nieustannego uaktualniania wiedzy i umiejętności oraz inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób	P6U_K	P6S_KK	P6S_KK
K_K02	Przyjęcia profesjonalnej i etycznej postawy dla skutecznego współdziałania w grupie w wykonywaniu w niej różnych ról	P6U_K	P6S_KO P6S_KR	P6S_UO
K_K03	Formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu	P6U_K	P6S_KO	P6S_UK
K_K04	Przewodzenia i zarządzania przy wykorzystaniu różnych mediów i różnych form	P6U_K	P6S_KO	P6S_UO
K_K05	Dostrzegania, identyfikowania i rozstrzygania dylematów zawodowych i etycznych w podejmowanych działaniach	P6U_K	P6S_KK P6S_KR	P6S_KK
K_K06	Dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów	P6U_K	P6S_KR	P6S_KR

**Raport samooceny Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie,
kierunek dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym**

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny:

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Małgorzata Hermanowicz	doktor, Rektor
Andrzej Staroń	doktor, Prorektor
Barbara Popiel-Kobielska	doktor, Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia
Ewelina Żyżniewska-Banaszak	doktor n. med., nauczyciel akademicki
Daria Szulim	magister inż. menadżer kierunku dietetyka
Tatiana Staroń	magister, Kanclerz
Dominika Macedońska	magister, Wicekanclerz ds. Marketingu i Rekrutacji

Prezentacja uczelni

Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie jest jedną z najstarszych uczelni niepublicznych w Szczecinie, kształcąca Studentów od roku akademickiego 2000/2001, posiadającą status wyższej szkoły zawodowej i funkcjonuje w oparciu o ustawę z 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2022 poz. 574 z późn.zm).

Początkowo Uczelnia prowadziła wyłącznie kierunki humanistyczne i społeczne. Priorytetowym działaniem Uczelni jest wspieranie Studentów w osiąganiu umiejętności, zdobywaniu gruntownej wiedzy i kwalifikacji, zapewniających optymalne szanse rozwijania kariery zawodowej po zakończeniu studiów, a także wzmocnienie postaw aktywności i samodzielności, zgodnie z oczekiwaniami otwartego społeczeństwa XXI wieku, co w sposób jednoznaczny koresponduje z inicjatywą kształcenia Studentów na kierunkach niezbędnych na rozwijającym się rynku pracy.

Uczelnia uzyskała uprawnienia do prowadzenia studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym na podstawie decyzji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego nr DSW.WNN.5014.70.2020.3.EK/MU z dnia 28.07.2020 r., po uzyskaniu pozytywnej opinii dotyczącej spełniania warunków prowadzenia studiów na kierunku dietetyka wyrażonej w uchwale Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej nr 431/2020 z dnia 16 lipca 2020 r.

Decyzją Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego nr DSW-WNN.8014.122.2023.4.SG z dnia 15 września 2023 r. (uchwała Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej nr 719/2023 z 7 września 2023 r.) Uczelnia uzyskała pozwolenie na prowadzenie studiów na poziomie studiów drugiego stopnia kierunku dietetyka o profilu praktycznym.

Aktualnie Uczelnia kształci Studentów o profilu praktycznym na studiach pierwszego stopnia na kierunkach: bezpieczeństwo wewnętrzne, dietetyka, kosmetologia, pedagogika, psychologia w biznesie, na studiach drugiego stopnia na kierunkach: bezpieczeństwo wewnętrzne, dietetyka, pedagogika, na studiach jednolitych magisterskich na kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna oraz na studiach podyplomowych.

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu praktycznym

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się

Program studiów na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym, stacjonarne i niestacjonarne w Collegium Balticum ANS, został zbudowany zgodnie z misją i głównymi celami strategicznymi Uczelni, zawartymi w przyjętej przez Collegium Balticum Misji i Strategii Collegium Balticum ANS

(załącznik 1: Misja i Strategia Collegium Balticum ANS).

W dokumencie tym zwraca się uwagę, że szczegółowymi celami misji są m. in.: doskonalenie procesu kształcenia w kontekście potrzeb rynku pracy i rozwoju instytucjonalnego oraz „dążenie do ciągłego doskonalenia i realizacji najwyższych wartości społecznych i akademickich”. Prowadzone kształcenie powinno pozwolić na sprawne funkcjonowanie w realiach konkurencyjnej gospodarki rynkowej, a także na badania typu „desk research” dokumentów strategicznych dla rozwoju lokalnego, państwowego i europejskiego, analizy portali oferujących pracę, przeprowadzone wśród Interessariuszy zewnętrznych wywiady oraz konsultacje. Tak więc celem działalności Uczelni jest wspieranie Studentów w zdobywaniu gruntownej wiedzy, kompetencji i kwalifikacji zapewniających optymalne szanse rozwijania kariery zawodowej po zakończeniu studiów oraz wzmacnianie postawy aktywności i samodzielności Studentów, spełniających oczekiwania otwartego społeczeństwa XXI wieku.

Należy zauważyć, że w ostatnich latach wzrasta świadomość społeczeństwa w odniesieniu do zdrowego stylu życia, w tym szczególnie sposobu żywienia, jako czynnika, który może przyczynić się do utrzymania pełnego zdrowia, ale również może być czynnikiem ryzyka występowania wielu dolegliwości i chorób. Zmiany demograficzne i społeczne, a także wzrost zachorowalności i chorobowości na choroby dietozależne przy jednoczesnej dużej presji społecznej i modzie na bycie szczupłym i wysportowanym promowanej w zakładach pracy i środkach masowego przekazu wymagają wykształcenia profesjonalistów, posiadających gruntowne podstawy teoretyczne i umiejętności praktyczne do rozwiązywania problemów związanych z żywieniem i jego wpływem na zdrowie publiczne.

Uczelnia przygotowała program studiów w oparciu o efekty uczenia się zapewniające Studentom i absolwentom umiejętność poruszania się we współczesnym świecie, zdominowanym gwałtownym postępem naukowym i technologicznym, zgodnie z oczekiwaniami rynku. Efekty uczenia się dla kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia odpowiadają szóstemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Dla studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka najważniejszym celem strategicznym Uczelni jest wyposażenie absolwentów w podstawową wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne z zakresu nauk medycznych, nauk o zdrowiu i technologii żywności i żywienia, a także wyrobienie u Studentów współodpowiedzialności za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta, jak i grup ludności w poszanowaniu zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia. W ramach programu studiów Student zdobywa wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne m.in. z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów, technologii przygotowywania potraw z zapewnieniem bezpieczeństwa i kontroli jakości żywności zgodnie z międzynarodowymi normami i standardami m.in. Systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów

Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) oraz zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP). Istotnym elementem programu studiów jest profilaktyka chorób dietozależnych oraz planowanie i opracowanie prawidłowego żywienia dla pacjentów w trakcie leczenia klinicznego – dotyczy to żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ponadto w zależności od wybranego zakresu dietetyki absolwent będzie dysponował pogłębianą, wyspecjalizowaną wiedzą z zakresu dietetyki w sporcie lub psychodietetyki.

Uzasadnieniem utworzenia specjalności dietetyka w sporcie jest potrzeba edukacji żywieniowej nie tylko w przypadku zagrożenia zdrowia lub choroby. Z uwagi na istotne znaczenie różnorodnej i zbilansowanej diety dla wyniku treningu sportowego, zasadnym jest podejmowanie oddziaływań w zakresie edukacji żywieniowej, służącej racjonalizacji wyborów żywieniowych sportowców. Znanym faktem jest duże rozpowszechnienie błędów żywieniowych wśród aktywnej młodzieży. Dlatego dietetyk w sporcie obejmuje opieką nie tylko młodzież, ale również osoby z najbliższego jej otoczenia, w tym rodziców i trenerów, mających bezpośredni i pośredni wpływ na sposób żywienia młodych sportowców.

Psychodietetyk, jako znawca kwestii żywieniowych, a także zagadnień związanych z motywacją, wsparciem oraz wprowadzaniem nowych nawyków żywieniowych odpowiada na coraz częściej sygnalizowane przez rodziców dzieci i młodzieży potrzeby. Specjalność psychodietetyka łączy psychologię i dietetykę, a ukierunkowana jest na holistyczną pomoc pacjentom i ich rodzinom z problemami odżywiania takimi jak bulimia, anoreksja czy otyłość, które stanowią istotny problem zdrowotny współczesnych populacji.

Tak wyposażony absolwent studiów pierwszego stopnia jest przygotowany do uczestniczenia w życiu zawodowym, społecznym i obywatelskim kraju, do podejmowania zadań wymagających pracy z ludźmi, do pracy w placówkach prowadzących działania z zakresu dietetyki, promowania zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia. Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia samodzielnie lub w ramach instytucjonalnej działalności. Jest przygotowany do pracy w poradniach dietetycznych, do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia, a także do pracy w innych placówkach prowadzących działania z zakresu dietetyki, promowania zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia. Zna zasady etyczne, uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem. Absolwent może podjąć studia podyplomowe oraz studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych, a zdobytą wiedzę i umiejętności będzie mógł połączyć z zasobami uzyskanymi na poziomie studiów pierwszego stopnia, co wzbogaci jego warsztat pracy i możliwości zawodowe.

Koncepcja kształcenia i program studiów na kierunku dietetyka pierwszego stopnia wpisuje się również w Strategię Rozwoju Województwa Zachodniopomorskiego.

Przy budowaniu programu studiów na kierunku dietetyka pierwszego stopnia oraz podczas procesu doskonalenia tego programu Uczelnia uwzględnia potrzeby i planowane kierunki rozwoju zamieszczone w strategii rozwoju miasta. W tym celu Collegium Balticum współpracuje także z interesariuszami zewnętrznymi, ekspertami reprezentującymi szpitale, centra medyczne, placówki uzdrowiskowe, gabinety dietetyczne, firmy cateringowe, restauracje, centra fitness, hotele oraz placówki oświatowe, placówki opiekuńcze i placówki prowadzące pomoc społeczną. Interesariusze wewnętrzni – Studenci i wykładowcy – również uczestniczą w budowaniu i doskonaleniu programu studiów dietetyki pierwszego, przy czym ich udział ma szczególną wartość przy opracowywaniu propozycji nowych zakresów (zwanym wcześniej „specjalnościami”) na danym poziomie studiów.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27.09.2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. z 2021 poz. 661 z późn. zm.) program studiów pierwszego stopnia o profilu

praktycznym na ocenianym kierunku umożliwia Studentowi wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% ECTS koniecznych do ukończenia studiów na danym poziomie w ramach oferowanych przez Uczelnię zakresów studiów do wyboru przez Studenta zgodnie z jego zainteresowaniami.

W ramach studiów na kierunku **dietetyka pierwszego stopnia** o profilu praktycznym Studenci poszerzają kompetencje zawodowe poprzez wybór modułów w ramach jednego z dwóch proponowanych zakresów (którym przypisano 36 punktów ECTS):

- dietetyka w sporcie;
- psychodietetyka.

W grupie przedmiotów do wyboru znajdują się również:

- język obcy – 8 punktów ECTS,
- psychologia ogólna lub etyka - 4 punkty ECTS,
- pedagogika zdrowia lub filozofia medycyny – 3 punkty ECTS,
- prawo pracy lub podstawy prawa administracyjnego – 2 punkty ECTS.
- przygotowanie do egzaminu praktycznego – 9 punktów ECTS,
- praktyka zawodowa – 30 punktów ECTS.

Student w całym cyklu kształcenia ma możliwość wyboru zajęć, którym przypisano 62 punkty ECTS, bez praktyk zawodowych (30 punktów ECTS), co stanowi 34,44% punktów ECTS niezbędnych do ukończenia studiów (z praktykami 51,11% ECTS).

Najważniejszym wzorcem czerpanym zarówno z krajowych, jak i międzynarodowych doświadczeń jest położenie w przyjętej koncepcji kształcenia na kierunku dietetyka pierwszego stopnia szczególnie ważnego nacisku na kształcenie praktyczne. Zgodnie z przyjętym na pierwszym stopniu kształcenia profilem praktycznym oraz z wykorzystywanymi wzorcami, program studiów na kierunku dietetyka wyróżniają: przewaga zajęć o charakterze praktycznym nad zajęciami teoretycznymi, rozbudowany zestaw propozycji zajęć praktycznych (ćwiczenia, laboratoria, warsztaty, projekty, seminaria). Łącznie na studiach niestacjonarnych 586 godzin to zajęcia praktyczne, co stanowi 63,28 % wszystkich godzin realizowanych w kontakcie bezpośrednim (926 godzin dydaktycznych) bez praktyk zawodowych w wymiarze 750 godzin (79,71 %). Aspekt praktyczny zajęć realizowany jest między innymi w postaci praktyk zawodowych, odbywanych w poradniach dietetycznych, w oddziałach i poradniach szpitalnych, zakładach zbiorowego żywienia, placówkach uzdrowiskowych, restauracjach, klubach, ośrodkach sportowych i innych.

Kadra dydaktyczna złożona jest przede wszystkim ze specjalistów o doświadczeniu praktycznym (łącącym często doświadczenie praktyczne, zawodowe i/lub naukowe). Szczególny nacisk położony jest na udział cenionych ekspertów w procesie kształcenia, skupianie się na praktycznym przygotowaniu Studentów do przyszłych ról zawodowych i wykorzystywanie zdobytego wykształcenia w pracy zawodowej. Cechą wyróżniającą studia na kierunku dietetyka jest prowadzenie kształcenia Studentów przez dydaktyków mających bardzo duże doświadczenie w postępowaniu żywieniowym w prewencji chorób i pracy z osobami chorymi. Poprzez kontakt z kadra dydaktyczną zaangażowaną w praktykę postępowania dietetycznego z osobami zdrowymi i chorymi, Studenci mają możliwość zapoznania się z najnowszymi wytycznymi i rekomendacjami w dziedzinie dietetyki.

Ważnym celem jest również stworzenie przestrzeni służącej pozyskiwaniu dodatkowych kwalifikacji poprzez udział w konferencjach, seminariach, projektach, studiach podyplomowych i

kursach z zakresu kierunku studiów. Umożliwia to zdobywanie dodatkowych umiejętności, kompetencji, wiedzy i uprawnień.

Program studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka, obecnie prowadzonych w Collegium Balticum wyłącznie w formie niestacjonarnej, jest skonstruowany zgodnie z *Ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* oraz *Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów*.

Studia na kierunku dietetyka pierwszego stopnia, realizowane są od roku akademickiego 2020/2021, czyli po uzyskaniu pozwolenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego na prowadzenie studiów na kierunku dietetyka pierwszego stopnia w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych (wówczas: Szczecińskiej Szkoły Wyższej Collegium Balticum), obejmują następującą liczbę efektów uczenia się w ramach kształcenia podstawowego, kierunkowego i w wybranym przez Studenta zakresie:

- w kategorii wiedza: 21 efektów uczenia się;
- w kategorii umiejętności: 22 efekty uczenia się;
- w kategorii kompetencje społeczne: 6 efektów uczenia się.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym mieszczą się w dyscyplinach, do których kierunek ten został przyporządkowany już na etapie przygotowywania wniosku o utworzenie studiów na tym kierunku i nie zostały w tym zakresie wprowadzone żadne zmiany, tj.:

- dyscyplina nauki medyczne – 58%,
- dyscyplina nauki biologiczne – 14%,
- technologia żywności i żywienia – 7%,
- dyscyplina nauki o zdrowiu – 7 %,
- psychologia, nauki prawne, ekonomia i finanse – 7%,
- językoznawstwo i filozofia – 7%.,

Jak wynika z powyższego zestawienia dyscypliną wiodącą jest dyscyplina nauki medyczne.

Celem kształcenia jest przygotowanie absolwentów do aktywnej współpracy w przyszłym środowisku zawodowym z naciskiem na umiejętność korzystania z dorobku medycyny opartej na faktach (Evidence Based Medicine, EBM), co zapewnia polepszenie jakości i zakresu świadczonych usług przez absolwentów. Kształcenie skierowane jest na wypracowanie w przyszłych absolwentach innowacyjnego i krytycznego podejścia do obszaru dietetyki, co zapewni im możliwość aktywnego rozwoju i doskonalenia kompetencji zawodowych.

Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi dlatego uwzględniają oczekiwania rynku pracy. Absolwent kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym może podjąć zatrudnienie w szpitalach, w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, w poradniach i gabinetach dietetycznych, sanatoriach, przychodniach i gabinetach specjalistycznych, domach opieki, zakładach żywienia zbiorowego, organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych i turystyczno-rekreacyjnych, placówkach oświatowych, gabinetach fitness, firmach cateringowych, w hotelach, w siłowniach i innych, a także jest przygotowanych do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Studia licencjackie na kierunku dietetyka umożliwiają ponadto Studentom różnorodną działalność w zakresie aktywnego udziału w:

- pracach Samorządu Studenckiego oraz innych organizacji studenckich,

- imprezach zewnętrznych promujących zdrowy styl życia (m.in.: Stress Off Festiwal),
- Dniach Otwartych Uczelni i promocji kierunku wśród uczniów szkół ponadpodstawowych,
- opracowywaniu artykułów publikowanych na blogu Uczelni.

Załączniki:

Załącznik 1 – Misja i Strategia Uczelni na lata 2019-2025

Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się

Koncepcja kształcenia została dostosowana do wymogów formalnych tj. ustawy z 20 lipca 2018 – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, rozporządzeń wydanych przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, a także regulaminów wewnętrznych Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie.

Treści programowe studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka są zgodne z celami oraz ogólnymi i szczegółowymi efektami uczenia się, odnoszą się do dyscyplin nauki medyczne, nauki o zdrowiu, nauki biologiczne, technologia żywności i żywienia. Uwzględniają wiedzę i jej zastosowanie, normy i zasady potrzebne w zawodzie dietetyka, a także są zgodne z aktualnym stanem wiedzy i praktyki w obszarach działalności absolwenta studiów i rynku pracy.

Treści programowe na kierunku dietetyka realizowane są zgodnie z programem studiów obejmującym przedmioty kształcenia podstawowego, kierunkowego, specjalnościowego oraz dyplomowanie i praktykę, a także przedmioty humanistyczno-społeczne, co pozwala na zdobywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych do pracy w zawodzie dietetyka.

Program studiów obejmuje zagadnienia z zakresu nauk podstawowych (m.in. anatomia człowieka, fizjologia człowieka, biochemia ogólna i żywności, mikrobiologia ogólna i żywności, technologia informacyjna, bhp i ergonomia, chemia żywności, socjologia medycyny, pierwsza pomoc przedmedyczna, ekologia i ochrona przyrody, parazytologia, genetyka, ochrona własności intelektualnej), zajęcia kształcenia kierunkowego (m.in. żywienie człowieka, dietetyka pediatryczna, kliniczny zarys chorób, farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością, edukacja żywieniowa, prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, analiza i ocena jakości żywności, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, technologia produkcji potraw dietetycznych, towaroznawstwo żywności) oraz zajęcia w ramach wybranej przez Studentów ścieżki kształcenia. W programie studiów uwzględniono również zajęcia, których celem jest rozwinięcie umiejętności pracy z pacjentem, motywowanie go do właściwej postawy (psychologia ogólna lub etyka, etyka w dietetyce, edukacja żywieniowa). Uwzględniono zagadnienia z zakresu składu chemicznego i właściwości fizycznych żywności (chemia żywności) oraz nauk pozwalających na zrozumienie i interpretację procesów zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania żywności (w ramach przedmiotów: analiza i ocena jakości żywności, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, technologia produkcji potraw dietetycznych). Studenci poznają metody produkcji żywności, przygotowywania potraw dietetycznych, sensoryczne właściwości surowców i produktów oraz

zmiany zachodzące w żywności podczas obróbki cieplnej na zajęciach z technologii produkcji potraw dietetycznych oraz towaroznawstwie żywności.

Plany i programy studiów są opracowane zarówno dla studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. W ramach dotychczas realizowanych edycji kandydaci decydowali się na podjęcie studiów w formie niestacjonarnej. Plan i program studiów dostępny jest dla Studentów w e-dziewianym w zakładce dydaktyka, materiały różne.

Na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia kształcenie realizowane jest w 6 semestrach (180 punktów ECTS). Uczelnia przyjęła zasady dotyczące przypisywania punktów ECTS zgodnie z Regulaminem studiów przyjętym uchwałą Senatu SSW CB w Szczecinie z dnia 23 kwietnia 2019 r., zgodnie z którym 1 punkt ECTS = 25 godzin. Łączna liczba realizowanych godzin dydaktycznych na studiach pierwszego stopnia zgodnie z programem studiów obowiązującym od roku akademickiego 2022/2023 wynosi 926 godzin, a z uwzględnieniem praktyk zawodowych 1676. Zajęcia realizowane są w formie wykładów w wymiarze 340 godzin – co stanowi 20,28% godzin zajęć, ćwiczeń w wymiarze 424 godzin (25,30%), laboratoriów w wymiarze 126 godzin (7,53%), seminariów – 36 godzin (2,5%) oraz praktyk w wymiarze 750 godzin, co stanowi 44,75% wszystkich zajęć dydaktycznych. Obecny trzeci rok studiów niestacjonarnych realizuje 1052 godziny dydaktyczne, a z praktykami w wymiarze 735 godzin łącznie 1787 godzin. Zajęcia realizowane są w formie wykładów w wymiarze 395 godzin, ćwiczeń – 443 godzin, laboratoriów – 178 godzin, seminariów – 36 godzin oraz praktyk zawodowych. Dominującą formą realizacji zajęć praktycznych na studiach niestacjonarnych są ćwiczenia i laboratoria.

W planie studiów obowiązującym od roku akad. 2022/2023 nakład pracy Studenta mierzony liczbą punktów ECTS, jaką Student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia, wynosi 66,72 punktów ECTS (w planie studiów obowiązującym od roku 2021/2022 wskaźnik ten wynosi 71,32 punktów ECTS).

Nakład pracy własnej Studenta mierzony łączną liczbą punktów ECTS wynosi 113,28 (dla studiów od roku akad. 2022/2023) oraz 108,68 dla planu studiów obowiązującego od roku akad. 2021/2022.

Liczebność grup studenckich sprzyja osiąganiu przez Studentów założonych efektów uczenia się i została ustalona zgodnie z Zarządzeniem Rektora SSW CB nr 6/10/2019/2020 z dnia 1.10.2019 w sprawie liczebności grup studenckich. Wykłady realizowane są dla całego roku studiów, natomiast ćwiczenia i laboratoria w podziale na grupy ćwiczeniowe lub laboratoryjne. Lektoraty realizowane są w grupach według stopnia zaawansowania znajomości języka obcego.

Organizacja procesu kształcenia na studiach niestacjonarnych pierwszego stopnia sprzyja osiąganiu przez Studentów zakładanych celów i efektów uczenia się i jest zgodna z zasadami higieny procesu nauczania. Kształcenie na studiach niestacjonarnych jest realizowane podczas 3-dniowych zjazdów odbywających się średnio dwa razy w miesiącu. W bieżącym roku akademickim w semestrze zimowym zaplanowano 12 zjazdów, sesję egzaminacyjną i sesję poprawkową, w semestrze letnim zaś – 10 zjazdów, sesję egzaminacyjną i sesję poprawkową. Zajęcia realizowane są w piątki od 16:00 do 21:00 oraz w soboty w godzinach od 8:00 do 21:00 i niedziele od 8:00 do 17:00. Podczas niektórych zjazdów zaplanowano wyłącznie zajęcia zdalne (zjazdy oznaczone literą H), podczas których Studenci realizują głównie wykłady wynikające z programu studiów. Na studiach pierwszego stopnia zajęcia dydaktyczne realizowane są w formie wykładów, ćwiczeń, laboratoriów lub projektów.

Harmonogram realizacji programu studiów znajduje się w e-dziekanacie oraz załączniku nr 2 do niniejszego raportu.

Plan studiów niestacjonarnych pierwszego stopnia pozwala realizować przedmioty z modułu podstawowego i modułu kierunkowego przede wszystkim w semestrach 1–3, a przedmioty z modułu specjalnościowego oraz modułu dyplomowania – w semestrach 4–6. Wyboru ścieżki kształcenia (zakresu, dawniej „specjalności”) Studenci dokonują ostatecznie podczas semestru trzeciego, aby od semestru czwartego mogli realizować jedną z dwóch oferowanych specjalności: **dietetyka w sporcie lub psychodietetyka**).

Zajęcia kształtujące **umiejętności praktyczne** na studiach niestacjonarnych obejmują 798 godzin dydaktycznych (85% wszystkich zajęć dydaktycznych bez praktyk zawodowych), którym przypisano 130 punktów ECTS i obejmują znaczną część przedmiotów podstawowych, kierunkowych oraz wszystkie przedmioty wchodzące w zakres modułu specjalnościowego.

W planie studiów zaplanowano również zajęcia do **wyboru Studenta**, którym przypisano 62 punkty ECTS bez praktyk zawodowych. Student wybiera przedmioty specjalnościowe w ramach jednej z dwóch oferowanych ścieżek kształcenia, którym przypisano 36 punktów ECTS oraz:

- język obcy (angielski lub niemiecki) – 8 punktów ECTS,
- psychologia ogólna lub etyka – 4 punkty ECTS,
- pedagogika zdrowia lub filozofia medycyny – 3 punkty ECTS,
- prawo pracy lub podstawy prawa administracyjnego – 2 punkty ECTS.
- przygotowanie do egzaminu praktycznego – 9 punktów ECTS.

Zajęcia rozwijające kompetencje **językowe** Studentów to lektoraty języka obcego, podczas których Studenci studiów pierwszego stopnia osiągają kompetencje na poziomie B2, zgodnie z Europejskim Systemem Opisu Kształcenia Językowego. Nauczanie języka obcego odbywa się w semestrach od 1 do 4 i kończy się egzaminem. Wprowadzono również możliwość korzystania przez Studentów i wykładowców z publikacji obcojęzycznych na innych zajęciach (lektury obowiązkowe i nadobowiązkowe proponowane przez wykładowcę). Lektoraty pozwalają na zaktywizowanie Studentów za pomocą takich narzędzi jak dyskusja i praca w grupach, dzięki czemu Studenci mają przestrzeń do sprawdzania, ćwiczenia i pogłębiania swej znajomości języka obcego, szczególnie w zakresie bezpośredniej komunikacji werbalnej i tworzenia wypowiedzi z wykorzystaniem słownictwa specjalistycznego.

Treści programowe realizowane na studiach pierwszego stopnia przygotowują Studentów do podjęcia studiów drugiego stopnia lub studiów podyplomowych. Szczegółową prezentację zajęć kształtujących umiejętności praktyczne przedstawiono w tabeli 4.

Każdy przedmiot posiada opracowaną kartę przedmiotu, która zawiera: nazwę przedmiotu, nazwę jednostki organizacyjnej, imię i nazwisko koordynatora i osób prowadzących zajęcia, rok i semestr studiów, cel/e, formy zajęć, wymagania wstępne, efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, wraz z kryteriami ich weryfikacji, warunki i formę zaliczenia przedmiotu z podanymi kryteriami, ogólną liczbę punktów ECTS oraz bilans punktów ECTS w oparciu o oszacowanie nakładu pracy Studenta, a także literaturę podstawową i uzupełniającą. Dostępny w karcie przedmiotu spis literatury umożliwia Studentowi pogłębienie swojej wiedzy. Na części zajęć wymagane jest wcześniejsze zapoznanie się z polecaną literaturą, o czym informuje prowadzący zajęcia na początku semestru.

Podczas realizacji zajęć na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka Uczelnia korzysta z **metod i technik kształcenia na odległość**. Wykorzystywane są dwie platformy: Moodle i

Teams, które zawierają wiele narzędzi do nauki zdalnej i pozwalają zarówno na zamieszczanie materiałów i zadań dla Studentów, jak i na spotkania w formacie „na żywo online”, pracę w grupach i pracę indywidualną.

Metody i techniki kształcenia na odległość wykorzystywane są przede wszystkim na rzecz zajęć o charakterze teoretycznym, zwłaszcza wykładów, w znacznie mniejszym zakresie na rzecz zajęć o charakterze praktycznym; w tym ostatnim przypadku wykorzystywane są przede wszystkim narzędzia pozwalające na interakcję Studentów i pozostawiające im duży zakres samodzielności w podjętych działaniach.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami Uczelnia realizuje w sposób zdalny maksymalnie 50% punktów ECTS. W okresie od marca 2020 do czerwca 2021 roku Uczelnia realizowała wszystkie zajęcia w formie zdalnej, zgodnie z zapisami w odpowiednich rozporządzeniach ministra właściwego do spraw szkolnictwa wyższego. Obecnie Uczelnia wykorzystuje narzędzia edukacji zdalnej również w celu umożliwienia udziału w zajęciach prowadzonych stacjonarnie Studentom, którzy z różnych powodów (choroba, obowiązki zawodowe, praca za granicami kraju) nie mogą pojawić się na zajęciach osobiście, ale uczestniczą w nich dzięki formie streamingu (za pomocą platformy Teams).

Procentowy udział zajęć prowadzonych metodą nauczania na odległość na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia niestacjonarne w roku akad. 2023/2024						
Zajęcia dydaktyczne w kontakcie bezpośrednim	I rok/I semestr		II rok/ III semestr		III rok/V semestr	
	Liczba godzin	Punkty ECTS	Liczba godzin	Punkty ECTS	Liczba godzin	Punkty ECTS
łącznie	173	30	171	30	144	30
w tym: e-learning*	77	13,28 (44,27%)	84	14,74 (49,14%)	70 - dietetyka w sporcie	14,6 (48,67%)
					67 - psychodietetyka	14 (46,7%)

Procentowy udział zajęć prowadzonych metodą nauczania na odległość na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia niestacjonarne w semestrze letnim w roku akad. 2022/2023						
Zajęcia dydaktyczne w kontakcie bezpośrednim	I rok/II semestr		II rok/ IV semestr		III rok/VI semestr	
	Liczba godzin	Punkty ECTS	Liczba godzin	Punkty ECTS	Liczba godzin	Punkty ECTS
łącznie	150	30	153	30	135	30
w tym: e-learning*	71	14,2 (47,3%)	70 - dietetyka w sporcie	13,7 (45,67%)	62 - dietetyka w sporcie	13,78 (45,9%)
			72 - psychodietetyka	14,12 (47,07%)	62 - psychodietetyka	13,78 (45,9%)

Na kierunku dietetyka pierwszego stopnia wykłady odbywają się w trybie asynchronicznym lub w trybie synchronicznym. W przypadku wykładów asynchronicznych zalecane jest, aby wykład miał postać slajdów z nagraniem komentarzem wykładowcy. Potwierdzenie efektów uczenia się wymaga też prawidłowej odpowiedzi na pytania dotyczące jego treści znajdujące się na końcu wykładu lub też dodatkowo po poszczególnych częściach wykładu. Studenci mogą zadawać pytania

bezpośrednio podczas zajęć na platformie Teams na czacie, w formie elektronicznej lub pośredniej w czasie zaplanowanych dyżurów przed i po zajęciach dydaktycznych.

W ramach przygotowań do realizacji zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość Uczelnia organizuje spotkania dla Studentów i kadry dydaktycznej z menadżerem kierunku oraz pełnomocnikiem do spraw jakości kształcenia, podczas których przekazywane są praktyczne instrukcje dotyczące przygotowania wykładów i sposobu ich umieszczania na platformie Teams lub Moodle. Podczas zjazdów pełnią dyżur pracownicy, który telefonicznie wspomaga pracowników dydaktycznych i Studentów. Problemy z obsługą platform można kierować na adres: teamsy@cb.szczecin.pl. Na stronie internetowej Uczelni (<https://www.nauczaniezdalne.cb.szczecin.pl/>) zamieszczone są materiały szkoleniowe z tego zakresu. Zaliczenia i egzaminy prowadzone są w siedzibie Uczelni.

Ze strony internetowej Uczelni jest przekierowanie do e-dziekanatu, na platformę Teams i Moodle. Strona internetowa Uczelni jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Proces uczenia się jest dostosowany do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych Studentów. Na każdym poziomie studiów proponowane są dwa zakresy do wyboru (tzw. modułów specjalnościowych), tj. dietetyka sportowa lub psychodietetyka oraz trzy grupy przedmiotów do wyboru.

Praktyka zawodowa jest realizowana zgodnie z kartą przedmiotu.

Program praktyk przedstawiony jest w załączniku nr 5 do Raportu.

Wymiar praktyk wynosi: 6 miesięcy dla studiów pierwszego stopnia, czyli 750 godzin, którym przypisano 30 ECTS (1 ECTS = 25 godzin). Praktyki podzielone zostały na 5 części realizowane są w semestrach 2, 3, 4, 5 i 6. Miejsca praktyk zależą od realizowanego modułu specjalnościowego i są wskazane w regulaminie praktyk; są to między innymi: szpitale, placówki uzdrowiskowe, centra medyczne, poradnie i gabinety dietetyczne, firmy cateringowe, restauracje, centra fitness, hotele, a także w inne placówki prowadzące działania z zakresu dietetyki, promowania zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia. Studenci mogą realizować praktyki w instytucjach, z którymi Uczelnia ma podpisane porozumienie o współpracy albo w innych wybranych placówkach w swoim miejscu zamieszkania. Praktyki spoza listy uczelnianej są weryfikowane i zatwierdzane przez opiekuna praktyk – menadżera kierunku. Z instytucją, w której praktyka będzie realizowana, podpisywana jest umowa o praktyki zawodowe. Student pobiera skierowanie na praktykę. Dokumentacja praktyk to: program praktyk, regulamin praktyk, ankieta ewaluacyjna pracodawcy, dzienniczek praktyk, w którym Student szczegółowo dokumentuje przebieg praktyki, a zakładowy opiekun praktyki opiniuje praktykanta pod względem jego zaangażowania i realizacji zadań oraz ocenia przebieg praktyki. Hospitację praktyk przeprowadza opiekun praktyk głównie w formie telefonicznej i sporządza notatkę. Na podstawie dostarczonej przez Studenta dokumentacji opiekun praktyk z ramienia Uczelni zalicza praktykę. Oprócz hospitacji do oceny przebiegu praktyk jest stosowany kwestionariusz oceny praktyki przez pracodawców. Wnioski z dostarczonych ankiet poddawane są analizie przez menadżera kierunku.

Studenci są zobowiązani zrealizować wszystkie godziny praktyk do końca ostatniego semestru, przed przystąpieniem do egzaminu dyplomowego. Metodą weryfikacji i oceny osiągnięcia przez Studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk jest ocena stopnia opanowania przez Studenta umiejętności praktycznych przewidzianych w programie praktyk, obserwacja przez opiekuna praktyki postawy i zaangażowania Studenta, wykorzystanie wiedzy i umiejętności nabytych podczas zajęć.

Zgodnie z § 8 ust. 6 Regulaminu praktyk, w związku z art. 67 ust. 7 ustawy z 13 stycznia 2023 r. o zmianie ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2023, poz. 212) Student może

zaliczyć praktykę na podstawie pracy zawodowej. Podstawą do zaliczenia praktyki jest pisemny wniosek Studenta zawierający zaświadczenie z zakładu pracy potwierdzające uzyskanie efektów uczenia się dla realizowanego kierunku i zakresu studiów

Uczelnia jest otwarta na potrzeby i oczekiwania Studentów, toteż obecnie przygotowuje do uruchomienia nowe zakresy (moduły specjalnościowe) zgodnie z zasygnalizowanym przez Studentów zainteresowaniem. Studenci mają też możliwość realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia w postaci indywidualnej organizacji studiów, o ile spełniają warunki wskazane w Regulaminie studiów.

Studenci z niepełnosprawnościami mogą skorzystać z pomocy Biura ds. Osób Niepełnosprawnych, które służy wsparciem. Jedną z form takiego wsparcia jest możliwość zatrudnienia przez Uczelnię asystenta dla osoby z niepełnosprawnością, który wraz z tą osobą uczestniczy w zajęciach i wspiera ją w realizacji programu studiów. Na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia obecnie studiuje 6 Studentów posiadających orzeczenie o stopniu niepełnosprawności i nie korzystają z dodatkowego wsparcia ze strony Uczelni.

Dobór kluczowych treści programowych na poziomie studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka został oparty o przyjęte cele kształcenia i efekty uczenia się dla praktycznego profilu kształcenia, a tym samym zapewnia uzyskanie wiedzy i umiejętności określonych w sylwetce absolwenta. Treści programowe związane są z praktycznym zastosowaniem wiedzy z zakresu nauk medycznych i nauk o zdrowiu, a także nauk farmaceutycznych, nauk biologicznych, technologii żywności i żywienia oraz psychologii, nauk prawnych, ekonomii i finansów. Przy doborze treści kierowano się analizą rynku pracy, analizą obecnej i zakładanej w przyszłości sylwetki absolwenta dietetyki oraz obecnym funkcjonowaniem osób z wykształceniem z zakresu nauk medycznych i nauk o zdrowiu w przestrzeni zawodowej. Wśród powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się warto podkreślić te treści zajęć praktycznych (zwłaszcza ćwiczeń i laboratoriów), które pozwalają Studentowi na podejmowanie prób samodzielnego działania, wprowadzania zdobytej wiedzy w przestrzeń zawodową (prawdziwą lub symulowaną) oraz uzyskiwanie informacji zwrotnej na temat podejmowanych i realizowanych przez siebie zadań. Uczelnia zwraca uwagę, aby treści kształcenia wiązały się z kierunkowymi efektami uczenia się w każdej kategorii.

W kategorii wiedzy efekty pozwalają na uzyskiwanie takiego zasobu informacji, z którego Student będzie mógł sprawnie i swobodnie czerpać. W kategorii umiejętności przenoszą uzyskaną wiedzę na działania praktyczne (w warunkach kontrolowanych), zmuszają do analizowania i odkrywania praktycznych aspektów danej wiedzy i prowokują do samodzielnego decydowania i poszukiwania rozwiązań. W kategorii kompetencji społecznych efekty uwrażliwiają na przestrzeganie etyki zawodowej, budowanie relacji z ludźmi (współpracownikami i osobami spoza środowiska zawodowego), przygotowują do pracy samodzielnej i w grupie oraz do weryfikowania i podnoszenia własnych kwalifikacji przez całe życie. Dodatkowym aspektem powiązania treści kształcenia z efektami uczenia się jest wzbudzenie zainteresowaniem i potrzebą uczenia się przez całe życie (lifelong learning, LLL). Odnosi się to do wszelkiej, trwającej całe życie aktywności mającej na celu rozwój wiedzy i umiejętności w perspektywie osobistej, obywatelskiej, społecznej oraz zorientowanej na zatrudnienie.

W ramach zajęć dydaktycznych na kierunku dietetyka stosuje się zróżnicowane metody nauczania, aktywizujące Studentów, umożliwiające uzyskanie wiedzy, umiejętności praktycznych i kompetencji ważnych w zawodzie dietetyka. Metody kształcenia zostały dobrane w sposób umożliwiający realizację założonych efektów uczenia się przyjętych dla profilu praktycznego studiów pierwszego stopnia. Zajęcia prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych, seminariów oraz praktyk. W ramach poszczególnych form dydaktycznych stosowane

są różne metody i techniki nauczania, podające i poszukujące, aktywizujące Studentów do samodzielnej pracy. Cechy wyróżniające dobrane metody kształcenia to: przewaga praktycznego sposobu prowadzenia zajęć i praktycznego sposobu weryfikacji wiedzy, korzystanie z form laboratoryjnych, umożliwiających symulację rzeczywistych sytuacji zawodowych lub umożliwiających bezpośredni udział w rzeczywistych sytuacjach zawodowych, metody przypadków, projektów i eksperymentów, pozwalające na utrwalenie zdobytej wiedzy, na ugruntowanie i sprawdzenie zdobytych umiejętności oraz zastosowanie w praktyce pozyskanych kompetencji społecznych. Jedną z najważniejszych wyróżniających cech jest realizowanie zaliczenia przedmiotów na podstawie praktycznych działań Studentów, w tym: tworzenie projektów działań, uczestniczenie w opracowywaniu i wdrażaniu działań przez daną Instytucję, rozwiązywanie rzeczywistych lub wprowadzanych w formie symulacji (scenek) problemów i wyzwań związanych z tematyką danego przedmiotu. Metody podające i problemowe wykorzystywane są głównie podczas wykładów i ćwiczeń audytoryjnych lub laboratoryjnych, a także podczas praktyk. Metody aktywizujące stosowane są przede wszystkim podczas ćwiczeń (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, burza mózgów) oraz praktyk (metoda sytuacyjna). Zajęcia z użyciem komputerów i specjalistycznego oprogramowania są głównym rodzajem technik i metod nauczania w czasie zajęć laboratoryjnych. Na potrzeby rozwijania umiejętności posługiwania się zaawansowanymi technikami informacyjno-komputerowymi wprowadzono przede wszystkim laboratorium z zakresu technologii informacyjnej, poza tym na poszczególnych przedmiotach Studenci korzystają z nowych technologii w celu wyszukiwania informacji, pracy ze zdobytym materiałem, a także realizowania wybranych działań za pomocą nowych technologii. Podczas ćwiczeń Studenci wykonują doświadczenia, prowadzą analizę lub obserwację, przygotowują projekty w formie jadłospisów dla konkretnego przypadku pacjenta, opracowują zalecenia żywieniowe, przygotowują potrawy, prowadzą symulacje porad dietetycznych, a także opracowują autorskie programy edukacji żywieniowej. Działania aktywizujące umożliwiają wykształcenie u Studentów postawy odpowiedzialności za własne działania oraz podkreślenie świadomości wagi rzetelnego podejścia do pracy i postępowania etycznego. Prezentacje ustne umożliwiają nabycie pewności siebie i umożliwiają wykształcenie jasnego i zrozumiałego formułowania zaleceń. Podczas ćwiczeń Studenci nabywają umiejętność przeprowadzania pomiarów ciała i analizowania wykonanych badań, formułowania poglądów w oparciu o uzyskaną podczas zajęć wiedzę specjalistyczną. Tego typu zajęcia pozwalają na konfrontację wyników badań własnych z doniesieniami w literaturze naukowej.

Studenci i nauczyciele akademicy korzystają z programu do opracowywania jadłospisów o nazwie Nuvero, działającego w technologii „web” i dostępnego pod adresem <http://nuvero.pl>. Podpisane porozumienie reguluje zasady współpracy pomiędzy Uczelnią a Administratorem w ramach projektu „NUVERO DLA EDUKACJI”. Projekt ten przewiduje nieodpłatny dostęp dla Uczelni i Studentów do programu do celów edukacyjnych. Dostęp do programu jest możliwy na podstawie udostępnionego przez Uczelnię wykazu numerów albumów studenckich oraz daty rozpoczęcia i zakończenia studiów. Program pozwala na przypisanie Studentów do poszczególnych przedmiotów wynikających z planu studiów, podczas których Studenci korzystają z funkcjonalności programu. Dostęp dla pracowników obejmuje okres do 30.09.2025 z możliwością przedłużenia.

Funkcje programu NUVERO:

FUNKCJE PROGRAMU DIETETYCZNEGO	NUVERO
Konto wykładowca i Student	wykładowca ma pełną funkcjonalność programu, Student nie może

	wydrukować listy zakupów i ankiety pacjenta, ale może je tworzyć
Możliwość przypisania Studentów do przedmiotów	tak
Baza produktów	IŻŻ - 1670 produktów oraz dodatkowo 185 suplementów i odżywek
Baza dań	580
Miary domowe	tak
Ankieta dla pacjentów	tak
Wydruk jadłospisu	możliwość wydruku wszystkich utworzonych jadłospisów
Indeks i ładunek glikemiczny	tak
Baza leków	tak
Baza chorób i schorzeń	tak
Baza nietolerancji pokarmowych	tak
Oznaczanie produktów wchodzących w interakcję z lekami, chorobami, nietolerancjami	tak
Oznaczanie produktów nie lubianych	tak
Ilość pacjentów	Bez limitu
Lista zakupów	tak
Dostęp Internetowy	tak
Wprowadzanie własnych potraw	możliwe
Możliwość wpisania zaleceń żywieniowych	tak

Każdy Student posiada swoje indywidualne konto, z którego może korzystać zarówno na Uczelni, jak i w domu. Dzięki temu Student ma możliwość praktycznego ćwiczenia swoich umiejętności w opracowywaniu jadłospisów podczas pracy własnej.

Program Nuvero posiada:

- bazę produktów i potraw (według tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw w oparciu o dane Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ) - PZH Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego),
- bazę dań,
- ankietę dla pacjentów,
- możliwość wpisania zaleceń żywieniowych,
- możliwość wprowadzania własnych potraw,
- opcję wyliczania indeksu i ładunku glikemicznego produktów,
- bazę leków, nietolerancji, chorób i schorzeń,
- kalkulator podstawowej przemiany materii (PPM) i całkowitej przemiany materii (CPM).

Istotnym elementem wykorzystania omawianego programu dietetycznego jest możliwość pracy w modelu „studium przypadku” poprzez tworzenie projektów jadłospisów przez Studentów, czyli w formie symulacji prawdopodobnych sytuacji pracy z pacjentem w gabinecie dietetycznym.

W celu doskonalenia umiejętności praktycznych z zakresu analizy składu ciała Studenci doskonalą swoje umiejętności przy użyciu specjalistycznego sprzętu. Analiza bioimpedancji elektrycznej (bioelectrical impedance analysis, BIA) stanowi wiarygodny, nieinwazyjny, bezpieczny i skuteczny sposób badania składu ciała. Badanie metodą BIA polega na pomiarze impedancji, czyli

oporu elektrycznego, na który składa się rezystancja i reaktancja tkanek miękkich, przez które jest przepuszczany prąd elektryczny o niskim natężeniu. Studenci otrzymują wynik pomiaru natychmiast (badanie trwa kilka minut) po jego przeprowadzeniu. Podczas zajęć Studenci uzyskują wiedzę dotyczącą wskazań i przeciwwskazań (metalowe implanty, rozrusznik serca i ciąża) do wykonywania analizy składu ciała i czym zastąpić takie badanie (wykonanie pomiaru masy ciała). Zajęcia realizowane z wykorzystaniem wymienionego powyżej sprzętu umożliwiają analizę następujących parametrów: masy ciała, wskaźnika masy ciała (body mass index, BMI), tkanki tłuszczowej, całkowitej zawartości wody w organizmie, masy tkanki mięśniowej, wieku metabolicznego, zawartości minerałów kostnych, wskaźnika trzewnej tkanki tłuszczowej (wisceralnej), zapotrzebowania kalorycznego, podstawowej przemiany materii, jakości masy mięśniowej, pomiaru tętna.

Ponadto posiada funkcje pomiaru "STANDARD" i "ATHLETE" (sportowiec). Analizator składu ciała jest kompatybilny z aplikacją MyTANITA, co pozwala na monitorowanie stanu zdrowia oraz postępów wdrażanej dietoterapii. Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem specjalistycznego sprzętu obrazują przebieg pracy w gabinecie dietetycznym i systematyzują procedury wymagane w praktyce klinicznej dietetyka z pacjentem. Dotyczy to przeprowadzenia wywiadu żywieniowego, dokonania oceny sposobu żywienia, przygotowania zaleceń żywieniowych, określania wartości odżywczej i energetycznej diet, ustalania jadłospisów dla osób zdrowych i chorych, sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii (m.in. dotyczy doboru produktów i zastosowania odpowiednich technik kulinarnych), analizowania wyników badań laboratoryjnych oraz interpretowania wyników badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.

Załącznik 2.1 - Harmonogramy realizacji programu studiów (plan studiów od roku akad. 2021/2022)

Załącznik 2.2 - Harmonogramy realizacji programu studiów (plan studiów od roku akad. 2022/2023)

Załącznik 2.1 - Harmonogramy realizacji programu studiów (plan studiów od roku akad. 2023/2024)

Załącznik 3.1 - Programy studiów do roku akad. 2021/2022

Załącznik 3.2 - Programy studiów od roku akad. 2022/2023

Załącznik 3.3 - Programy studiów od roku akad. 2023/2024

Załącznik 4.1 - Karty przedmiotów od roku akad. 2021/2022

Załącznik 4.2 - Karty przedmiotów od roku akad. 2022/2023

Załącznik 4.3 - Karty przedmiotów od roku akad. 2023/2024

Załącznik 5 - Program praktyk

Załącznik 6 - Harmonogram zjazdów w roku akademickim 2023/2024

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez Studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie

Warunki przyjęcia na studia pierwszego i drugiego stopnia na kierunek dietetyka zostały określone w uchwale Senatu Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych i dotyczą kandydatów posiadających obywatelstwo polskie oraz cudzoziemców. Na pierwszy rok studiów pierwszego stopnia na kierunek dietetyka w roku akademickim 2023/2024 do Collegium

Balticum – Akademii Nauk Stosowanych przyjmowano kandydatów w postępowaniu rekrutacyjnym na zasadach konkursu ocen uzyskanych na świadectwie dojrzałości lub maturalnym, na podstawie złożonego kompletu wymaganych dokumentów zgodnie z Uchwałą Senatu nr 6 Collegium Balticum z dnia 21 czerwca 2022 roku w sprawie warunków, trybu oraz terminów rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji oraz sposobu jej przeprowadzania na I rok studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz studiów jednolitych magisterskich w roku akademickim 2023/2024 w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych.

Podstawą przyjęcia na studia pierwszego stopnia są pozytywne wyniki egzaminu maturalnego lub egzaminu dojrzałości albo pozytywne wyniki równoważnego egzaminu zagranicznego uprawniającego do podjęcia studiów w Polsce. Informacje o zasadach i trybie przyjmowania kandydatów na pierwszy rok studiów publikowane są na stronie internetowej Uczelni. Rekrutacja na studia odbywa się elektronicznie, dokumenty rekrutacyjne można złożyć również osobiście w biurze rekrutacji w siedzibie Uczelni.

Uczelnia zapewnia osobom z niepełnosprawnością formy rekrutacji dostosowane do ich potrzeb. Zgodnie z § 1 pkt. 9 Uchwały w sprawie zasad i terminów rekrutacji na studia *"forma pomocy osobom niepełnosprawnym (w zależności od potrzeb kandydata) w zakresie całego procesu postępowania rekrutacyjnego może być ustalona z Uczelnianą Komisją Rekrutacyjną za pośrednictwem Pełnomocnika Rektora ds. osób niepełnosprawnych, po osobistym zgłoszeniu się kandydata z aktualnym orzeczeniem o niepełnosprawności"*. Do dyspozycji Studentów z orzeczeniem o niepełnosprawności jest pełnomocnik rektora ds. osób niepełnosprawnych oraz asystent osoby niepełnosprawnej. Studenci z orzeczeniem o niepełnosprawności korzystają z pomocy materialnej dla osób z niepełnosprawnością zgodnie z Regulaminem pomocy materialnej w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych.

Od kandydatów na studia pierwszego stopnia na kierunku dietetyka oczekuje się znajomości podstawowych zagadnień z zakresu biologii lub chemii. Kryteriami weryfikującymi predyspozycje zawodowe były m.in. rozumienie idei służebności zawodu dietetyka w grupie zawodów medycznych. Z kandydatami przeprowadzano rozmowę kwalifikacyjną weryfikującą predyspozycje do wykonywania zawodu. Kandydaci wykazywali się rozumieniem roli żywności i żywienia w profilaktyce chorób i promocji zdrowia. Rozumieli konieczność przestrzegania zasad etyki i dbałości o zdrowie drugiego człowieka, cenili sobie uczciwość i rzetelność. Kandydaci podejmowali decyzję o studiach w sposób przemyślany i potrafili uzasadnić swój wybór.

Kandydaci zobowiązani są do przedstawienia zaświadczenia wydanego przez lekarza medycyny pracy potwierdzającego predyspozycje zdrowotne wymagane do podjęcia studiów na kierunku dietetyka oraz posiadania lub wykonania badań do książeczki zdrowia uprawniającej do kontaktu z żywnością.

W roku akademickim 2023/2024 na pierwszy rok studiów pierwszego stopnia przyjęto 63 kandydatów. Na studia drugiego stopnia przyjęto 24 kandydatów.

W poprzednich latach nabór kształtował się następująco:

2022/2023 studia pierwszego stopnia 45 Studentów,

2021/2022 studia pierwszego stopnia 49 Studentów,

2020/2021 studia pierwszego stopnia 37 Studentów.

Podczas pierwszego semestru studiów każdego roku odnotowujemy rezygnacje z powodu m.in. przyjęcia na studia w innej uczelni lub wyjazdu do innego miasta lub poza granice kraju w celach zarobkowych.

Analizując skalę i przyczyny odsiewu, można zauważyć, że dominującymi powodami skreślenia z listy Studentów były niepodjęcie studiów, brak postępów w nauce, brak opłat z tytułu czesnego; natomiast w pierwszym roku akademickim 2020/2021 realizacji studiów – pandemia i problemy osobiste Studentów związane z utratą pracy i kształceniem zdalnym, zarówno w rodzinach Studentów, jak i samych Studentów.

Rezygnującym ze studiów oferowana jest pomoc pedagogiczna (konsultacje z menadżerem kierunku), psychologiczna (ze specjalistą współpracującym z Uczelnią) i finansowa (z pracownikiem kwestury w kwestii wsparcia finansowego i warunków uzyskania pomocy materialnej).

Na kierunek dietetyka studia pierwszego stopnia nie przyjęto nikogo na podstawie potwierdzenia efektów uczenia się.

Przyjęcie na studia na podstawie przeniesienia z innej uczelni:

- w roku akad. 2023/2024 semestr trzeci – 2 Studentki,
- w roku akad. 2022/2023 semestr drugi – 4 Studentki,
- w roku akad. 2021/2022 semestr drugi – 1 Studentka.

Przyjęcie na studia na podstawie przeniesienia z innej uczelni dotyczy Studentów posiadających status studenta, studiujących na tym samym lub zbliżonym kierunku studiów, którego efekty uczenia się zostały przypisane do dyscypliny nauk medycznych, za zgodą rektora lub dziekana uczelni, którą student opuszcza. Menadżer kierunku dietetyka przeprowadza analizę zrealizowanego programu studiów i wyznacza różnice programowe, które Student zobowiązany jest, zgodnie z Regulaminem studiów, uzupełnić w ciągu roku od przyjęcia do Collegium Balticum.

W roku akad. 2023/2024 kształci się 135 Studentów na studiach pierwszego stopnia i 21 studentów na studiach drugiego stopnia.

Z uwagi na fakt, że Uczelnia uzyskała pozytywną opinię PKA wyrażoną w uchwale nr 431/2020 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 16.07.2020 r., pierwsi absolwenci (21 absolwentów), którzy ukończyli studia, uzyskali dyplom licencjata w roku akademickim 2022/2023.

Metody oceniania efektów uczenia się uzależnione są od rodzaju zajęć realizowanych przez nauczyciela akademickiego i dobierane są samodzielnie w taki sposób, aby umożliwiły skuteczne sprawdzenie efektów uczenia się i opisane są one w karcie przedmiotu. W Uczelni na kierunku dietetyka stosowane są następujące metody sprawdzania i oceniania uzyskanych efektów uczenia się: aktywność i dyskusja, kolokwium pisemne i odpowiedzi ustne, projekty indywidualne i zespołowe, prezentacje, sprawdzian umiejętności praktycznych, prace pisemne, egzamin pisemny, egzamin ustny. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych weryfikowane są na podstawie oceny postawy Studenta podczas zajęć, jego udziału w dyskusji, zaangażowania w realizację zadań oraz umiejętność pracy w zespole.

Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, realizowane w ramach przedmiotu przygotowanie do egzaminu dyplomowego, weryfikowane są na bieżąco podczas zajęć dydaktycznych. Zdobyte kompetencje oceniane są przez nauczyciela akademickiego realizującego przedmiot, a następnie, podczas składanego egzaminu dyplomowego, weryfikowane przez członków Komisji Egzaminacyjnej.

Za ocenę stopnia osiągnięcia założonych efektów uczenia się odpowiedzialni są przede wszystkim nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia z poszczególnych przedmiotów. Proces monitorowania efektów uczenia się obejmuje prace etapowe: zaliczeniowe i egzaminacyjne. W poszczególnych kartach przedmiotów określone są sposoby weryfikacji efektów uczenia się osiaganych przez Studenta, obejmują one: egzaminy ustne lub pisemne, kolokwia, prace i opracowania pisemne na zadany temat, ustne formy odpowiedzi, dyskusje według zaproponowanych

tez, projekty badawcze na zadany temat, prezentacje, referaty, symulacje zadań zawodowych, ewaluację.

Sposoby dokumentowania efektów uczenia się nie różnią się formą w zależności od poziomu studiów ani studiowanego zakresu, natomiast istotne różnice występują w treściach tych efektów. System przewiduje odpowiednie formy weryfikowania wszystkich efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Realizacja tego celu zakłada zastosowanie procedur określonych w Wewnętrznym Systemie Zapewnienia Jakości Kształcenia. Włącznie z wdrożeniem tzw. „dobrych praktyk” uwzględniających potencjał Innowacji, co zdecydowanie podnosi jakość kształcenia.

Stosowanie różnych sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiaganych przez Studentów i potwierdzonych poprzez przedstawienie na to obiektywnych dowodów ma na celu ujawnienie, że zostały spełnione wymagania wyspecyfikowane w kartach przedmiotów. Weryfikacja efektów uczenia się prowadzona jest na różnych etapach kształcenia poprzez: rozliczanie wszystkich przedmiotów/modułów w ramach poszczególnych form zajęć (wykładów, ćwiczeń, lektoratów, warsztatów, laboratoriów, seminariów, projektów), w ramach praktyk, w ramach procesu dyplomowania. Weryfikacja obejmuje trzy kategorie obszarów kształcenia: wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Za weryfikację zakładanych efektów uczenia się odpowiadają w szczególności nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia dydaktyczne bez względu na rodzaj zatrudnienia i formę zajęć, pracownicy administracyjni (Biuro Obsługi Studenta), wszyscy Studenci, opiekunowie praktyk studenckich z ramienia placówek, menadżer kierunku, jako uczelniany opiekun praktyk oraz członkowie komisji egzaminacyjnej egzaminu dyplomowego.

Weryfikacja efektów uczenia się osiaganych w ramach praktyk następuje zgodnie z procedurą opisaną w Regulaminie praktyk oraz w dziennikach praktyk dla każdej części praktyki na studiach pierwszego stopnia. Studenci po odbyciu każdej części praktyk zobowiązani są złożyć wypełniony dziennik praktyk, zawierający arkusz realizacji efektów uczenia się i opinię o przebiegu praktyki. Realizacja praktyk zawodowych na kierunku dietetyka na studiach pierwszego stopnia dla pierwszego naboru była utrudniona ze względu na pandemię. Uczelnia podjęła działania, aby Studenci mogli zrealizować praktykę w innej formie (w podmiotach leczniczych lub służbach sanitarno-epidemiologicznych w ramach realizowanych przez nie zadań w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2) lub w innym czasie (Zarządzenie nr 1/03/2020/2021 Rektora z dnia 16 marca 2021 r. w sprawie zmiany realizacji praktyk zawodowych Studentów w związku z przeciwdziałaniem rozprzestrzenianiu się koronawirusa SARS-CoV-2). Uczelnia stosowała się w tym zakresie do zaleceń ministerstwa określonych w rozporządzeniu Ministra Edukacji i Nauki z dnia 29.10.2020 r. *zmieniającego rozporządzenie w sprawie studiów* (Dz. U. 2020 poz. 1908), tak by umożliwić Studentom zaliczenie praktyki i uzyskanie zakładanych efektów uczenia się.

Monitorowanie osiagania efektów uczenia się następuje w sposób szczegółowo opisany w Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości Kształcenia Collegium Balticum.

Prace etapowe przybierają często formę prac pisemnych i prac prezentowanych ustnie. Prace egzaminacyjne mają formę egzaminu pisemnego lub ustnego. Prace etapowe i końcowe mają charakter przede wszystkim praktyczny, tj. wymagają od Studenta zastosowania w praktyce zdobytej wiedzy, umiejętności i kompetencji, przełożenia wiedzy na konkretne działanie, wykorzystanie w tym działaniu uzyskanych umiejętności i udowodnienie ich opanowania, wspierania realizowanych działań kompetencjami, co umożliwia prawidłową realizację działań w otoczeniu społecznym.

Egzaminy ustne i pisemne pozwalają w większym wymiarze weryfikować nabytą wiedzę teoretyczną. Egzaminy pisemne przybierają formę zgodną z zapisem w karcie przedmiotu.

Egzaminami kończą się zajęcia prowadzone w formie wykładów (połączonych np. z ćwiczeniami). Prace pisemne są formą wypowiedzi pozwalającą na kształtowanie języka zawodowego w oparciu o źródła naukowe.

Bardzo często stosowaną formą zaliczenia końcowego, zwłaszcza w przypadku zajęć o charakterze praktycznym – ćwiczeń, laboratoriów i projektów – jest opracowanie jadłospisu i/lub zaleceń dietetycznych dla pacjentów z konkretnymi potrzebami żywieniowymi z uwzględnieniem jednostki chorobowej lub zespołu objawów. W tym przypadku Student wykorzystuje przede wszystkim zdobyte umiejętności i kompetencje, które, w oparciu o uzyskaną wiedzę, pozwalają mu na symulację działań w pracy zawodowej. W ramach projektów przewidywanych są takie prace jak: tworzenie materialnych efektów, a także bezpośredni udział Studentów w danym działaniu (np. przygotowanie jadłospisu dla osób z określonymi chorobami/potrzebami żywieniowymi, opracowanie zaleceń, żywieniowych, przeprowadzenie analizy składu ciała z wykorzystaniem profesjonalnej aparatury, opracowanie autorskiego programu edukacji żywieniowej). Prace etapowe są archiwizowane zgodnie z Regulaminem studiów.

Punkty ECTS stanowią miarę średniego nakładu pracy Studenta niezbędnego do uzyskania efektów uczenia się. Jeden punkt ECTS odpowiada 25 godzinom pracy Studenta obejmującej zajęcia organizowane przez Uczelnię oraz jego indywidualną pracę związaną z tymi zajęciami. Studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka realizowane są podczas 6 semestrów, którym przypisano po 30 punktów ECTS. Wszystkie przedmioty określone w planie i programie studiów, z wyjątkiem wychowania fizycznego na studiach stacjonarnych oraz przedmiotu szkolenie biblioteczne, kończą się oceną, która jest ustalana zgodnie z zasadami określonymi w karcie przedmiotu. Należy przy tym zaznaczyć, że w wielu kartach przedmiotów jako możliwą formę zaliczenia zaznaczono zarówno formę ustną, jak i pisemną (np. egzaminu) albo dwie różne formy, np. aktywność merytoryczna i projekt. Takie zróżnicowanie i wskazanie kilku możliwych form zaliczenia ma na celu umożliwienie wykładowcom samodzielnego doboru właściwej ich zdaniem formy zaliczenia przedmiotu, dopasowanej zarówno do karty przedmiotu, jak i do indywidualnej koncepcji prowadzenia przedmiotu przez danego nauczyciela akademickiego. Informacja dotycząca warunków zaliczenia lub formy egzaminu ustalana jest ze Studentami na pierwszych zajęciach z przedmiotu.

Wszystkie przedmioty są zaliczane według ocen i punktów ECTS. Zaliczenie zajęć wyraża się wpisaniem oceny, przez prowadzącego zajęcia dydaktyczne, do dokumentacji przebiegu studiów. Warunkiem zaliczenia każdego przedmiotu jest uzyskanie oceny pozytywnej, co oznacza osiągnięcie przez Studenta zakładanych efektów uczenia się. Dopuszcza się zaliczenie lektoratu językowego na podstawie przedłożonego przez Studenta uznawanego certyfikatu potwierdzającego uzyskanie umiejętności na poziomie odpowiadającym poziomowi wymaganemu przez program studiów. Zaliczenie zajęć może również nastąpić w wyniku uznania efektów uczenia się, co reguluje Regulamin potwierdzania efektów uczenia się. O wynikach zaliczeń i egzaminów Studenci informowani są indywidualnie lub w sposób uzgodniony z nauczycielem akademickim realizującym dany przedmiot. Każdy Student ma możliwość sprawdzenia swoich ocen i uzyskanych punktów ECTS w e-dziekanacie, do którego dostaje dostęp w momencie rekrutacji i przyjęcia na studia (w e-dziekanacie w zakładkach: moje zajęcia, karta przebiegu studiów lub karty okresowych osiągnięć).

Zaliczenie przedmiotu następuje na podstawie złożonego z wynikiem pozytywnym egzaminu lub spełnienia wymagań koniecznych do uzyskania zaliczenia zgodnie z kartą przedmiotu. Warunki uzyskania zaliczenia lub złożenia egzaminu określa prowadzący nauczyciel akademicki na pierwszych zajęciach w danym semestrze, zgodnie z treściami zapisanymi w karcie przedmiotu. Student może przystąpić do egzaminu lub zaliczenia wykładów, jeżeli uzyskał zaliczenie z ćwiczeń, laboratoriów lub

projektów. Zaliczenie wszystkich form przypisanych do przedmiotu na oceny pozytywne umożliwia uzyskanie przypisanych do przedmiotu punktów ECTS potwierdzających uzyskanie założonych efektów uczenia się.

Warunkiem zaliczenia semestru jest uzyskanie zaliczeń i złożenie egzaminów z przedmiotów wynikających z planu i programu studiów, uzyskanie co najmniej 20 punktów ECTS, spełnienie dodatkowych wymagań określonych w Regulaminie studiów, na przykład przy wcześniejszych wpisach warunkowych. Student może posiadać deficyt 10 punktów ECTS jedynie w semestrach 1–5 na studiach pierwszego stopnia; deficyt ten powinien być wyeliminowany w ciągu jednego roku kalendarzowego, licząc od początku sesji egzaminacyjnej, nie później jednak niż do ostatniego dnia sesji egzaminacyjnej w ostatnim semestrze studiów. Studenci mają prawo do wpisów warunkowych na kolejny semestr, do egzaminów poprawkowych i komisyjnych oraz w uzasadnionych przypadkach do przedłużenia sesji egzaminacyjnej o 2 tygodnie. Warunki zaliczania semestrów określa Regulamin studiów.

Student, który zaliczył wszystkie przedmioty określone w planie i programie studiów, w tym praktyki zawodowe w wymiarze 6 miesięcy i uzyskał 180 punktów ECTS, zostaje dopuszczony do egzaminu dyplomowego, którego wynik pozytywny jest podstawą do wydania dyplomu ukończenia studiów i nadania tytułu zawodowego licencjata.

Warunkiem ukończenia studiów i uzyskania dyplomu ukończenia studiów pierwszego stopnia jest uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów, którym przypisano 180 punktów ECTS. Zgodnie z art. 76 ust. 1 pkt 3 ustawy z 20 lipca 2018 r. – *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. 2022 poz. 574 z późn. zm.) oraz § 41 ust 1 pkt. 3 Regulaminu studiów warunkiem ukończenia studiów pierwszego stopnia i uzyskania dyplomu ukończenia studiów pierwszego stopnia jest:

- uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów, którym przypisano 180 punktów ECTS,
- złożenie egzaminu dyplomowego.

Proces dyplomowania w Collegium Balticum na studiach pierwszego stopnia regulują postanowienia *Regulaminu egzaminu dyplomowego z przygotowania zawodowego na kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie*, które określają sposób przeprowadzenia i organizacji egzaminu dyplomowego. Proces dyplomowania obejmuje dwa ostatnie semestry studiów i prowadzi do właściwego przygotowania do egzaminu dyplomowego oraz zapewnia weryfikację założonych efektów uczenia się uprawniających do ukończenia studiów i nadania tytułu zawodowego licencjata. Zgodnie z przyjętym Regulaminem podczas egzaminu dyplomowego następuje ocena stopnia przygotowania absolwentów do samodzielnego i bezpiecznego pełnienia obowiązków zawodowych, weryfikacja stopnia przygotowania do zawodu w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz posługiwania się zdobytą podczas studiów wiedzą. Egzamin dyplomowy umożliwia ocenę poziomu wiedzy i umiejętności intelektualnych i praktycznych absolwenta oraz postaw niezbędnych do realizacji funkcji zawodowych.

Egzamin dyplomowy odbywa się przed komisją, w skład której wchodzi przewodniczący i dwóch członków komisji; egzamin składa się z części praktycznej i teoretycznej. Egzamin praktyczny polega na wykonaniu zadań przygotowanych przez wykładowców realizujących zajęcia na danym kierunku studiów. Zadanie ogólne polegające na badaniu składu ciała przy pomocy analizatora oraz analizie stanu odżywienia wraz z interpretacją wyników uzyskanego pomiaru. Drugie zadanie polega na opracowaniu, przy użyciu programu dietetycznego, 3-dniowego jadłospisu dla wylosowanego

studium przypadku wraz z zaleceniami dietetycznymi. Prawidłowe wykonanie zadań potwierdza uzyskanie umiejętności posługiwania się specjalistycznym sprzętem służącym do analizy stanu odżywienia i badania składu ciała (aparat i oprogramowanie do bioimpedancji, taśmy antropometryczne, wzrostomierz, itp.), przygotowania jadłospisu dostosowanego do potrzeb ilościowych i jakościowych modelu żywienia pacjenta (z zastosowaniem programu komputerowego Nuvero) oraz wskazania kluczowych zaleceń dietetycznych odnoszących się do wylosowanego opisu pacjenta.

Ocena części praktycznej obejmuje poprawność wykonania badania składu ciała oraz oceny stanu odżywienia wraz z interpretacją wyniku pomiaru, poprawności zaplanowanego jadłospisu odniesionego do omawianego przypadku z uwzględnieniem parametrów jakościowych i ilościowych prezentowanych w zaleceniach żywieniowych.

Do części teoretycznej może przystąpić Student, który uzyskał pozytywną ocenę z egzaminu z części praktycznej. Ten etap egzaminu polega na udzieleniu poprawnych odpowiedzi na dwa wylosowane pytania, przy ustalonych przez komisję egzaminacyjną treściach prawidłowych odpowiedzi, w tym jedno pytanie obejmujące zakres ogólny, a drugie zakres kierunkowy z obszaru wybranej ścieżki kształcenia. Egzamin jest złożony z wynikiem pozytywnym, jeżeli Student uzyskał wszystkie oceny pozytywne z części praktycznej i teoretycznej. Zestawy pytań, spośród których następuje losowanie, jest udostępniony Studentom w semestrze poprzedzającym egzamin dyplomowy.

Z przebiegu egzaminu dyplomowego sporządzany jest protokół, który podpisują członkowie Komisji.

Wynik ukończenia studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym stanowi sumę:

- 0,5 średniej arytmetycznej wszystkich ocen z egzaminów i wszystkich ocen z zaliczeń wpisanych do dokumentacji przebiegu studiów, w tym praktyk, uzyskanych w ciągu całego okresu studiów z uwzględnieniem ocen niedostatecznych oraz
- 0,5 średniej arytmetycznej oceny z egzaminu dyplomowego.

W dyplomie ukończenia studiów wpisuje się ostateczny wynik studiów zgodnie z § 46 ust. 7 Regulaminu studiów.

Motywacją do osiągania przez Studenta dobrych wyników w nauce stanowią nagrody Rektora, dyplom ukończenia studiów z wyróżnieniem (wręczany podczas Inauguracji Roku Akademickiego) oraz stypendium rektora dla najlepszych Studentów (warunki uzyskania stypendium rektora zostały opisane w § 22 Regulaminu świadczeń dla Studentów dostępnym w e-dziekanacie w zakładce dydaktyka, materiały różne, regulaminy oraz na BIP Uczelni <https://bip.cb.szczecin.pl/pomoc-materialna-i-stypendia>).

W bieżącym roku akademickim 10 absolwentów studiów pierwszego stopnia (48%) podjęło studia uzupełniające magisterskie w Collegium Balticum, z tego 9 absolwentów na dietetyce II stopnia i 1 osoba na innym kierunku. W związku z tym, że Uczelnia uzyskała zgodę na prowadzenie studiów drugiego stopnia dopiero we wrześniu (decyzja z 15.09.2023 r.), pomimo wcześniejszych deklaracji nie wszyscy absolwenci studiów licencjackich podjęli dalsze kształcenie w naszej Uczelni.

Załącznik 7 – Regulaminu egzaminu dyplomowego z przygotowania zawodowego na kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry

Zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka na studiach pierwszego stopnia realizuje 21 nauczycieli akademickich. W skład kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku na studiach pierwszego stopnia wchodzi 9 nauczycieli akademickich zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, dla których Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy, oraz 12 innych osób prowadzących zajęcia, zatrudnionych w ramach umowy cywilno-prawnej.

Do grona nauczycieli akademickich, dla których Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy, należy: 1 doktor habilitowany, 5 doktorów i 3 magistrów, co gwarantuje realizację wymogu obsady co najmniej 50% godzin zajęć wynikających z programu studiów pierwszego stopnia w całym cyklu kształcenia. Wśród osób zatrudnionych w ramach umowy o pracę jedna magister Inżynier jest w trakcie kończenia doktoratu.

Zatrudnieni nauczyciele akademicy reprezentują następujące dyscypliny: nauki medyczne, nauki o zdrowiu, nauki o kulturze fizycznej, technologię żywności i żywienia, filozofię, psychologię.

Poza wymienionymi osobami w Uczelni w ramach umowy cywilno-prawnej zatrudnionych jest także 12 nauczycieli akademickich, którzy związani są bezpośrednio z kierunkiem dietetyka i prowadzą głównie zajęcia praktyczne. Do tej grupy nauczycieli zalicza się 6 doktorów i 6 magistrów. W planach kadrowych mamy również podpisanie umowy o pracę z doktorem nauk rolniczych, mającym doświadczenie praktyczne w prowadzeniu działalności z zakresu dietetyki, obecnie współpracującym z Uczelnią w ramach umowy cywilno-prawnej. Finalizacja wskazanych planów kadrowych zwiększy strukturę zatrudnienia o dwie osoby posiadające stopień doktora i doświadczenie praktyczne.

Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia na kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym, w większości łączą działalność dydaktyczną z pracą zawodową. Część wykładowców łączy pracę zawodową z pracą naukową. Dobór wykładowców na dietetyce wiąże się z przyjętym przez Uczelnię profilem praktycznym kształcenia, dlatego Uczelnia skupia w swojej kadrze praktyków, specjalistów, ekspertów, naukowców. W gronie nauczycieli akademickich znalazły się osoby prowadzące własne gabinety dietetyczne, zatrudnione w szpitalu w Klinice Pediatrii, Endokrynologii, Diabetologii, Chorób Metabolicznych i Kardiologii Wieków Rozwojowych, dietetycy i koordynatorzy ds. diet. wzorcowych, osoby posiadające doświadczenie na stanowisku dietetyka klinicznego, autorzy tekstów dotyczących zdrowego odżywiania i inni specjaliści dietetycy.

Nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia związane z określonymi dyscyplinami, posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy w zakresie dyscyplin do których przypisane są efekty uczenia się i doświadczenie zawodowe w obszarze działalności zawodowej dla kierunku dietetyka umożliwiające prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez Studentów umiejętności praktycznych. Bogate doświadczenia dydaktyczne, zawodowe i praktyczne kadry dydaktycznej przekłada się na użyteczność prowadzonych zajęć z uwzględnieniem przyszłej pracy zawodowej Studentów.

Zróżnicowanie kwalifikacji i dorobku naukowego zatrudnionych nauczycieli pozwala na realizację wszystkich efektów uczenia się i prawidłową realizację zajęć. Większość nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia związana jest z Uczelnią od początku realizacji kierunku.

Zajęcia dydaktyczne, których efektem końcowym ma być nabycie przez Studentów umiejętności praktycznych są prowadzone przez kadrę specjalistów posiadających kwalifikacje zawodowe. W przypadku zajęć realizowanych w formie ćwiczeń, nad prawidłowym przebiegiem, przygotowaniem pracowni czuwa menadżer kierunku. Nauczyciele akademicki odpowiadają za właściwy dobór treści programowych i wykorzystywane metody dydaktyczne co jest sformułowane w kartach przedmiotu. Zgodnie z procedurami określonymi w Wewnętrznym Systemie Zapewnienia Jakości Kształcenia programy studiów po zakończeniu roku akademickiego mogą być modyfikowane i udoskonalane.

Stosunek liczby nauczycieli akademickich zatrudnionych w ramach umowy o pracę, dla których Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy, do liczby Studentów na studiach pierwszego stopnia wynosi 1:15. Uczelnia spełnia również ustawowy obowiązek realizacji co najmniej 50% godzin zajęć dydaktycznych przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy. Podstawą obliczenia minimalnej liczby godzin zajęć prowadzonych przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest liczba godzin zajęć określona w programie studiów dla kierunku, poziomu i profilu.

Wszyscy nauczyciele akademicki zatrudnieni w Uczelni posiadają przygotowanie do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Uczelnia przeprowadziła szkolenia grupowe, opracowano materiały instruktażowe dotyczące wiedzy i umiejętności z zakresu wykorzystania platform w procesie uczenia się Studentów (dostępne na stronie Internetowej Uczelni <https://www.nauczaniezdalne.cb.szczecin.pl>), dla chętnych oferujemy również szkolenia indywidualne. Menadżer kierunku jest odpowiedzialny za organizację kształcenia zdalnego, przekazanie linków umożliwiających logowanie Studentów.

Władze Uczelni dbają o prawidłową politykę kadrową Uczelni w zakresie zatrudnienia w podstawowym miejscu pracy oraz stwarzają warunki do realizacji założonych efektów uczenia się w ramach prowadzonych na kierunku dietetyka przedmiotów.

Przydział zajęć dydaktycznych uwzględnia kompetencje i doświadczenie nauczycieli do prowadzenia zajęć i grup zajęć. Przy powierzaniu zajęć nauczycielom akademickim i innym osobom prowadzącym zajęcia bierzemy pod uwagę: wykształcenie, kompetencje, specjalizacje w określonych dyscyplinach nauki, doświadczenie naukowe oraz doświadczenie praktyczne. Przy obsadzie zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez Studentów umiejętności praktycznych, przyjmuje się za bardzo ważne kryterium doświadczenie praktyczne/zawodowe. Staramy się, aby obciążenie godzinowe nauczycieli akademickich nie przekraczało norm ustawowych i pensum ustalonego w Uczelni, które określa Zarządzenie Rektora. Nadgodziny przydzielane są nauczycielom akademickim po uzyskaniu ich zgody. Pensum dydaktyczne dr habilitowanego wynosi 180 godzin, doktora – 240-270 godzin, magistra – 360 godzin, lektora – 540 godzin.

Charakterystykę poszczególnych nauczycieli akademickich zaprezentowano w załączniku 8 do niniejszego Raportu, a przydziały zajęć w roku akad. 2023/2024 w załączniku nr 9.

Polityka zatrudniania i rekrutacji nauczycieli akademickich opiera się w szczególności na priorytetach Uczelni w zakresie uzyskania najwyższego poziomu zajęć dydaktycznych na realizowanych kierunkach studiów, jak również zapewnienia możliwie najwyższej jakości oferty edukacyjnej przy uwzględnieniu specyficznych kompetencji i kwalifikacji pracowników dydaktycznych. Polityka kadrowa Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych realizowana jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. - *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz.U. z 2022, poz. 574 z późn. zm.) oraz Statutu Uczelni z dnia 17.09.2019. Podstawowe wymagania

kwalifikacyjne dla osób zatrudnianych na stanowiskach nauczycieli akademickich określa Statut CB w Rozdziale 5 - § 26 – 32.

Realizowana polityka kadrowa w Uczelni służy właściwemu doborowi kadry naukowo-dydaktycznej niezbędnej do prowadzenia kształcenia na ocenianym kierunku. Kadra Uczelni motywowana jest do podnoszenia kwalifikacji naukowo-dydaktycznych poprzez okresową ocenę aktywności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej, ocenę kadry dydaktycznej dokonywaną przez Studentów w formie ewaluacji prowadzonych zajęć, możliwość udziału w projektach międzynarodowych. Umożliwia nauczycielom akademickim udział w organizowanych konferencjach naukowych, publikację artykułów w Zeszytach Naukowych Collegium Balticum oraz na blogu Uczelni, dofinansowanie udziału w konferencjach krajowych i zagranicznych lub wydawania skryptów oraz książek.

Nauczyciele akademicy poddawani są okresowej ocenie zgodnie z przyjętą procedurą oceny nauczycieli akademickich wprowadzoną Zarządzeniem Rektora nr 10/10/2023/2024 z dnia 26.10.2023 r. Procedura oceny nauczycieli akademickich zatrudnionych na podstawie umowy o pracę obejmuje: hospitację prowadzonych zajęć, ewaluację dokonywaną przez Studentów oraz samoocenę działalności naukowo-badawczej oraz działalności dydaktyczno-organizacyjnej. W przypadku nauczycieli akademickich zatrudnionych na umowy cywilno-prawne procedura oceny obejmuje hospitację zajęć i ewaluację dokonywaną przez Studentów.

Harmonogram hospitacji na określony semestr jest podawany do wiadomości osób prowadzących zajęcia dydaktyczne. W trakcie trwania semestru liczba planowanych hospitacji może być zwiększona.

Hospitacji podlegają nauczyciele akademicy, którzy:

- a) prowadzą zajęcia ocenione negatywnie podczas poprzedniej hospitacji;
- b) w ewaluacji dokonanej przez Studentów otrzymali niską ocenę;
- c) są osobami dotąd niehospitowanymi;
- d) pragną poddać się hospitacji.

W przypadku negatywnej oceny hospitowanych zajęć hospitujący przeprowadza z hospitowanym rozmowę wyjaśniającą i zostają podjęte działania naprawcze.

W Uczelni prowadzone są badania ankietowe wśród Studentów, których celem jest zebranie opinii o efektach uczenia się, osiaganych w toku realizacji przedmiotów oraz jakości pracy nauczyciela akademickiego prowadzącego przedmiot.

Zebrane opinie i oceny przedstawiane są nauczycielom akademickim i są podstawą do analizy i podejmowania działań naprawczych w celu utrzymania jakości kształcenia.

Całościowej oceny nauczycieli akademickich zatrudnionych na podstawie umowy o pracę dokonują Komisje Oceniające utworzone dla poszczególnych kierunków w oparciu o wypełniony przez nauczyciela akademickiego „Arkusz oceny nauczyciela akademickiego Collegium Balticum”.

Nauczyciel akademicki jest zobowiązany do złożenia wypełnionego „Arkusza oceny nauczyciela akademickiego Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych” po zakończeniu roku akademickiego.

W Uczelni opracowane są zasady rozwiązywania konfliktów, reagowania na przypadki zagrożenia, naruszenia bezpieczeństwa lub dyskryminacji i przemocy, molestowania i mobbingu wobec członków kadry i Studentów w formie procedur wprowadzonych zarządzeniem rektora. Dotyczy to procedury zapobiegania zjawiskom patologicznym związanym z realizacją procesu kształcenia (Zarządzenie Rektora nr 11/10/2023/2024) oraz procedury antydyskryminacyjnej i

przeciwdziałania mobbingowi i molestowaniu seksualnemu pracowników i Studentów (Zarządzenie Rektora nr 2/02/2019/2020).

Zgodnie z § 3 Procedury antydyskryminacyjnej i przeciwdziałania mobbingowi i molestowaniu seksualnemu pracowników i Studentów wszelka dyskryminacja, mobbing lub molestowanie seksualne pracowników, Studentów lub słuchaczy na terenie Uczelni lub zachęcanie do tego typu zachowań jest zabronione. Relacje pomiędzy wszystkimi członkami społeczności akademickiej Collegium Balticum oparte są na zasadach szacunku i tolerancji oraz poszanowania godności osobistej. Każdy pracownik, Student lub słuchacz zobowiązany jest do powstrzymania się od działania lub zachowania noszącego znamiona dyskryminacji, mobbingu lub molestowania seksualnego. Uczelnia zobowiązana jest do podejmowania wszelkich działań w celu przeciwdziałania przypadkom dyskryminacji, mobbingu bądź molestowania seksualnego pracowników, Studentów lub słuchaczy oraz do pomocy ich ofiarom. Przeciwdziałanie tego typu zachowaniom realizowane jest w szczególności poprzez:

- a) promowanie pożądaných postaw i zachowań w relacjach pomiędzy pracownikami, Studentami, słuchaczami oraz na linii pracownik – Student lub pracownik – słuchacz;
- b) podejmowanie starań, aby środowisko akademickie było wolne od dyskryminacji, mobbingu lub molestowania seksualnego;
- c) podejmowanie działań zapobiegawczych, mających na celu stosowanie obiektywnych kryteriów oceny oraz otwartej komunikacji pomiędzy pracownikami, Studentami oraz słuchaczami.

Podjęcie przez pracownika, Studenta lub słuchacza działań przeciwstawiających się dyskryminacji, mobbingowi lub molestowaniu seksualnemu nie może powodować żadnych negatywnych konsekwencji dla niego samego.

Rektor powołuje pełnomocnika do spraw przeciwdziałania dyskryminacji, mobbingowi i molestowaniu seksualnemu pracowników i Studentów na czas określony. Pełnomocnik powinien posiadać wiedzę w zakresie problematyki przeciwdziałania dyskryminacji, mobbingowi oraz molestowaniu seksualnemu i zobowiązany jest do niezwłocznego podejmowania wszelkich czynności z zachowaniem zasady dyskrecji, poufności oraz bezstronności.

Odpowiedzialność dyscyplinarna nauczycieli akademickich została uregulowana w § 30 Statutu Uczelni. Nauczyciel akademicki podlega odpowiedzialności dyscyplinarnej na zasadach określonych w ustawie z 20.07.2018 – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Wśród nauczycieli akademickich Collegium Balticum nie wystąpiły sytuacje wymagające wszczęcia postępowania dyscyplinarnego.

Załącznik 8 - Charakterystyka nauczycieli akademickich,

Załącznik 9 - Przydziały na rok akad. 2023/24.

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie

Baza dydaktyczna Collegium Balticum składa się z pomieszczeń dydaktycznych własnych oraz pomieszczeń wynajmowanych na podstawie umowy najmu z Zespołem Szkół nr 8 w Szczecinie.

W siedzibie własnej Uczelni w Szczecinie, przy ul. Mieszka I 61 C, znajdują się pomieszczenia administracyjne dostępne dla Studentów (Władze Uczelni, menadżerowie kierunków, biuro obsługi Studentów, dział finansowy, rekrutacja, dział IT, biblioteka) od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 16:00. Podczas zjazdów (biuro obsługi Studentów, dział finansowy, menadżer kierunku i władze Uczelni) pełnią dyżur, w wyznaczonych na każdy zjazd godzinach, w budynkach, w których odbywają się zajęcia dydaktyczne w soboty i w niedziele.

W siedzibie Uczelni zlokalizowana jest pracownia chemiczna, przystosowana do prowadzenia zajęć laboratoryjnych (m.in. z chemii, biochemii, mikrobiologii, analizy i oceny jakości żywności, towaroznawstwa, higieny i toksykologii).

Sala ta ma powierzchnię 58,47 m². Znajdują się w niej stoły wyspowe (wraz z nadstawkami) na 20 stanowisk o powierzchni dostosowanej do zasad ergonomii, zapewniające swobodę ruchu wystarczającą do wykonywania pracy w sposób bezpieczny. Sala wyposażona jest w:

- trzy szafki wodne ze zlewem chemoodpornym,
- dygestorium (z wentylacją mechaniczną),
- stolik na ciepłą,
- stanowisko dla nauczyciela,
- wentylowana szafa metalowa na odczynniki chemiczne,
- dwa autoklawy,
- nadstawki wyposażone w gniazda 230V z zabezpieczeniem prądowym oraz różnicowym.

Sala ma dostęp zarówno do wody kranowej (ciepłej i zimnej) i wody destylowanej.

W celu zachowania standardów bezpieczeństwa w pracowni chemicznej znajduje się apteczka pierwszej pomocy, gaśnica proszkowa, hydrant, wyjścia ewakuacyjne, regulamin korzystania z sali oraz plansze informacyjne dotyczące zasad BHP, bezpieczeństwa przeciwpożarowego, udzielania pierwszej pomocy i inne.

Blaty, zlewy oraz armatura znajdująca się w pracowni chemicznej posiada atest higieniczny PZH-PIB oraz deklarację wykonania EN 14411:2012, natomiast dygestorium posiada deklarację zgodności z normami PN-EN 61010-1:2004, PN-EN 60529:2003, PN-EN 61140:2005, PN-EN 14175:2006, PN-EN 14056:2003.

Szczegółowe wyposażenie pracowni chemicznej:

Nazwa wyposażenia	liczba sztuk
Mieszadło magnetyczne (100-1500 obr/min, do pojemności max 3 l)	3
Mieszadło mechaniczne 3400 obr/min	3
Łaźnia wodna (6,1 l - 5 - 100°C - 300 x 150 x 150 mm)	2
Mikroskop dwuokularowy	8
Preparaty mikroskopowe: m.in. tkanki ludzkie: komórki tkanki nabłonkowej płaskiej, tkanka łączna, tkanka kostna, mięsień poprzecznie prążkowany, tętnica, tkanka płucna, rozmaz krwi, tarczyca, żółtek-fragment dna, jelito cienkie, wątroba, macica, jądro, kresomózgowie, skóra	
Szkiełka do mikroskopu podstawowe 76x26x1mm, pole białe szlifowane 50 szt.	1
Ciepłarka z wymuszonym obiegiem 65l zakres 5- 120 stopni (wymiar komory roboczej 4000x360x450)	1

Waga precyzyjna dokł. 0,01g do 2000g (wym. powierzchni ważącej) 120 x 100 mm	2
pH-metr przenośny	1
Waga laboratoryjna 2000g, 0,1g	1
Vortex (mikser wirowy)	3
Lodówka	1
Statyw laboratoryjny z uchwytami	3
Pipeta SurePette zmiennopoj. 100-1000 ul z uchwytem autoklawowana	2
Pipeta SurePette zmiennopoj. 1000-10000 ul z uchwytem autoklawowana	2
Statyw na pipety automatycznej	1
Końcówki do pipet 1000ul (500 szt.)	1
Końcówki do pipet 10000ul (100 szt.)	1
Pudełko na końcówki 1000 ul	1
Pudełko na końcówki 5000 ul	1
Szalki aluminiowe 90mm	op. 50 szt.
Głaszczka L, sterylna, op. 25szt.	7
Rękawice ochronne kwasoodporne	2
Sterylny płyn do płukania oczu 500 ml	3
Statyw na probówki PP 31 miejsc śr 16 mm	12
Gruszka do pipet (flip dwuzaworowa)	2
Mieszadła magnetyczne zestaw (PTFE 07 x 20 x 20 szt.- 4 szt., 06 x 15 x 15 szt.- 2 szt.)	6 op.
Pręt do usuwania mieszadeł	1
Zlewka niska 50 ml	16
Zlewka niska 150 ml	16
Zlewka niska 250 ml	16
Zlewka niska 600 ml	16
Zlewka niska 1000 ml	16
Kolba stożkowa wąska szyja 50 ml	8
Kolba stożkowa wąska szyja 250 ml	8
Kolba stożkowa wąska szyja 1000 ml	8
Kolba miarowa 50 ml	8
Kolba miarowa 100 ml	8
Kolba miarowa 500 ml	8
Kolba okrągłodenna 50 ml	2
Kolba okrągłodenna 250 ml	2
Cylinder miarowy 100 ml	16
Cylinder miarowy 500 ml	16
Pipeta wielomiarowa 25 ml	2
Pipeta wielomiarowa 50 ml	2
Biureta prosta kran PTFE 50 ml	3
Butelka szklana 50 ml	3
Butelka szklana 100 ml	2
Butelka szklana 250 ml	2
Butelka szklana 500 ml	1
Kroplicznik z pipetką	2
Probówki szklane 15*100	100
Szkiełko zegarowe 90 mm	30
Lejek laboratoryjny szklany (10 szt. obw. 90, 5 szt. obw. 75)	15
Tryskawki 1000 ml	8

Moździerz porcelanowy z tłuczkiem	8
Laboratoryjny zestaw szpatułek	1 zestaw
Uchwyt do probówek drewniany klips- rozchył 20 mm gruby dł. 20 cm x 1,5 cm	4
Uchwyt do probówek metalowy do fi 30 mm dł. 130 mm z uchwytem na pale	3
Szczypce do kolby 250mm	4
Szczypce do zlewek 250	4
Eksykator 180 bez tubusa	1
Palnik spirytusowy z kołpakiem poj. 150 ml	7
Szalki Petriego szklane 90x15	200
Parafilm 100mmx38 m	1
Eza bakteriologiczna typ 1 fi 1,5 dł. 50 mm	7
Eza bakteriologiczna typ 1 fi 4,0 dł. 50 mm	7
Aparat do destylacji długości 400 mm (zalecany do kolb o poj. 10000 ml)	2
Statyw do pipet szklanych 16 miejscowy	1
Pipetki Pasteura z znacznikiem 1 ml tzw. pasterówki (plastikowe) opak. 500 szt.	1
Paski pH-Fix 1-14; 4 polowe (100 szt.)	1
Jednorazowe rękawiczki nitrylowe bezpydrowe (XS, S, M, L, XL)	40 op.
Rękawica gumowa	2

W pracowni chemicznej znajduje się zestaw odczynników chemicznych niezbędnych do realizacji zajęć dydaktycznych zapewniających uzyskanie przez Studentów założonych efektów uczenia się. Uczelnia na bieżąco doposaża pracownię chemiczną w sprzęty laboratoryjne i odczynniki chemiczne.

Przedstawione wyposażenie zapewnia właściwą realizację przedmiotów, dla których w kartach przedmiotów określono formę zajęć praktycznych (ćwiczenia i/lub laboratoria), a tym samym uzyskanie założonych efektów uczenia się. Zostały zakupione odpowiednie odczynniki oraz podłoża mikrobiologiczne czy szczepy bakterii niezbędne do realizacji zajęć. Opracowano procedury bezpieczeństwa oraz zgromadzono karty charakterystyk dla posiadanych odczynników.

Studenci i nauczyciele akademicy korzystają z programu do opracowywania jadłospisów o nazwie Nuvero, działającego w technologii „web” i dostępnego pod adresem <http://nuvero.pl>. Podpisane porozumienie reguluje zasady współpracy pomiędzy Uczelnią a Administratorem w ramach projektu „NUVERO DLA EDUKACJI”. Projekt ten przewiduje nieodpłatny dostęp dla Uczelni do programu do celów edukacyjnych. Darmowy dostęp do korzystania z programu odbywa się na podstawie udostępnionego przez Uczelnię wykazu numerów albumów studenckich oraz daty rozpoczęcia i zakończenia studiów. Program pozwala na przypisanie Studentów do poszczególnych przedmiotów wynikających z planu studiów, podczas których Studenci korzystają z funkcjonalności programu. Dostęp dla pracowników obejmuje okres do 30.09.2025 z możliwością przedłużenia.

Funkcje programu NUVERO:

FUNKCJE PROGRAMU DIETETYCZNEGO	NUVERO
Konto wykładowca i Student	wykładowca ma pełną funkcjonalność programu, Student nie może wydrukować listy zakupów i ankiety pacjenta, ale może je tworzyć

Możliwość przypisania Studentów do przedmiotów	tak
Baza produktów	IŻŻ - 1670 produktów oraz dodatkowo 185 suplementów i odżywek
Baza dań	580
Miary domowe	tak
Ankieta dla pacjentów	tak
Wydruk jadłospisu	możliwość wydruku wszystkich utworzonych jadłospisów
Indeks i ładunek glikemiczny	tak
Baza leków	tak
Baza chorób i schorzeń	tak
Baza nietolerancji pokarmowych	tak
Oznaczanie produktów wchodzących w interakcję z lekami, chorobami, nietolerancjami	tak
Oznaczanie produktów nielubianych	tak
Ilość pacjentów	Bez limitu
Lista zakupów	tak
Dostęp internetowy	tak
Wprowadzanie własnych potraw	możliwe
Możliwość wpisania zaleceń żywieniowych	tak

Każdy Student posiada swoje indywidualne konto, z którego może korzystać zarówno na Uczelni jak i w domu. Dzięki temu Student ma możliwość praktycznego ćwiczenia swoich umiejętności w opracowywaniu jadłospisów podczas pracy własnej.

Program Nuvero posiada:

- bazę produktów i potraw (według tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw w oparciu o dane Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ) - PZH Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego),
- bazę dań,
- ankietę dla pacjentów,
- możliwość wpisania zaleceń żywieniowych,
- możliwość wprowadzania własnych potraw,
- opcję wyliczania indeksu i ładunku glikemicznego produktów,
- bazę leków, nietolerancji, chorób i schorzeń,
- kalkulator podstawowej przemiany materii (PPM) i całkowitej przemiany materii (CPM).

Uczelnia dysponuje **pracownią dietetyczną** wyposażoną w niezbędne narzędzia pracy przyszłego dietetyka, tj.:

- dwa analizatory składu ciała (RD-545 HR) z aplikacją MYTanita,
- mierniki wzrostu,
- fatdomierze,

- miarki do pomiaru obwodów talii i bioder,
- przenośną drukarkę.

W pracowni dietetycznej przestrzega się zasad antyseptyki i dezynfekcji.

Analizatory składu ciała pozwalają na przeprowadzenie analizy następujących parametrów: masy ciała, wskaźnika masy ciała, tkanki tłuszczowej, całkowitej zawartości wody w organizmie, masy tkanki mięśniowej, wieku metabolicznego, zmineralizowanej masy kości, wskaźnika trzewnej tkanki tłuszczowej (wisceralnej), podstawowej przemiany materii, jakości masy mięśniowej, pomiaru tętna.

Analizator składu ciała posiada dwie funkcje "STANDARD" i "ATHLETE" (sportowiec). Jest kompatybilny z aplikacją MyTANITA, co pozwala na monitorowanie stanu zdrowia oraz postępów wdrażanej dietoterapii. Zajęcia praktyczne z wykorzystaniem specjalistycznego sprzętu oraz programu dietetycznego obrazują przebieg pracy w gabinecie dietetycznym i systematyzują procedury wymagane w praktyce klinicznej dietetyka z pacjentem.

Uczelnia korzysta z dwóch budynków szkolnych, zlokalizowanych w centrum Szczecina, przy ul. 3 Maja 1a, o powierzchni dydaktycznej 2890 m². W budynkach znajduje się aula o powierzchni 260m², sala gimnastyczna o powierzchni 585 m² z zapleczem sanitarnym, dwie sale konferencyjne (98m² i 75 m²) oraz 19 sal dydaktycznych w starym budynku (budynek SB) i 13 sal dydaktycznych w nowym budynku (budynek NB). Do dyspozycji Uczelni są trzy sale komputerowe 20-stanowiskowe, jedna o powierzchni 51 m² i dwie o powierzchni 75 m² wyposażone komputery z dostępem do Internetu, stacje robocze wyposażone w procesory Intel, wykorzystywany system operacyjny Microsoft, monitory LCD (ciekłokrystaliczne), sieć LAN.

W tzw. nowym budynku (NB) Uczelnia korzysta z pracowni gastronomicznej składającej się z wyposażonej kuchni z zapleczem gastronomicznym i oddzielną zmywalnią oraz z części jadalnej. Na wyposażeniu kuchni znajduje się: lodówka, dwie kuchenki elektryczne 4-palnikowe, taboret elektryczny, okap gastronomiczny, mikrofalówka, piec konwekcyjny, robot kuchenny SilverCrest Monsieur Cuisine Smart 8 1000 W, 2 czajniki elektryczne, krajalnica gastronomiczna, waga kuchenna, zlew dwukomorowy ze stali nierdzewnej do mycia produktów spożywczych, zlew do mycia rąk, zlew ze stali nierdzewnej do mycia naczyń, wyparzarka, zmywarka. Kuchnia wyposażona jest w szafy i szafki kuchenne z blatem roboczym ze stali nierdzewnej. W kuchni wydzielone jest osobne pomieszczenie do przechowywania warzyw. Kuchnia wyposażona jest w typowe garnki, patelnie, sztućce i naczynia do serwowania potraw, oraz drobny sprzęt kuchenny, np. deski do krojenia zgodnie z HACCP, blender, szatkownica.

Produkty spożywcze wykorzystywane podczas zajęć dydaktycznych są kupowane przez prowadzącego zajęcia, co zapewnia właściwą jakość produktów.

Kuchnia połączona jest z salą konsumencką (jadalnią) wyposażoną w 10 stolików 4-osobowych (40 miejsc siedzących), co ułatwia omawianie ćwiczeń poza kuchnią oraz spożywanie przygotowanych przez Studentów potraw przy stolikach. Na terenie kuchni znajduje się apteczka na bieżąco aktualizowana.

W salach znajdują się projektory multimedialne, telewizory, tablice suchościeralne, komputery stacjonarne podłączone do Internetu, w niektórych tablice interaktywne. Istnieje możliwość wypożyczenia laptopów i rzutników oraz sprzętu nagłośnieniowego.

Baza dydaktyczna będąca w dyspozycji Uczelni spełnia niezbędne wymagania, a w szczególności:

- liczba i powierzchnia sal jest dostosowana do liczby Studentów;

- w salach liczba stanowisk jest adekwatna do powierzchni pomieszczenia i liczby Studentów;
- sale wyposażone są w odpowiedni sprzęt zapewniający prawidłowe kształcenie;
- Studenci mają zapewniony dostęp do komputerów i internetu także poza zajęciami;
- budynek dydaktyczny jest utrzymany we właściwym stanie technicznym i estetycznym oraz odpowiada wymaganiom określonym w przepisach dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Uczelnia dysponuje infrastrukturą zapewniającą prawidłową realizację celów i efektów uczenia się, baza dydaktyczna dostosowana jest do specyfiki ocenianego kierunku studiów oraz trybu studiowania i zapewnia pełną realizację efektów uczenia się. Należy podkreślić, że jednostka ma bardzo dobre warunki do prowadzenia zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym przewidzianych w programie studiów dla profilu praktycznego.

Przedstawiona infrastruktura dydaktyczna gwarantuje Studentom i wykładowcom właściwe warunki nauki i pracy. Na bieżąco czynione są kolejne udoskonalenia, które dotyczą głównie wyposażenia sal wykładowych. Umożliwia także prowadzenie zajęć w każdej z form dydaktycznych: w formie wykładów, ćwiczeń, laboratoriów, warsztatów.

Wynajmowana baza dostosowana jest do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Oba budynki połączone są tzw. łącznikiem, który umożliwia przemieszczanie się pomiędzy starą i nową częścią budynku. W nowym budynku znajduje się winda dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością. W razie potrzeby transferu osób z niepełnosprawnościami Uczelnia dysponuje mobilnymi schodolazami gaśiennicowymi VIMEC T09 do dyspozycji Studentów. Personel odpowiedzialny za ich obsługę jest przeszkolony w zakresie ich użytkowania. Schodolazy na stałe znajdują się w dyspozycji kierownika administracyjnego Uczelni.

Przy realizacji praktyk zawodowych dla Studentów studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka Uczelnia korzysta z infrastruktury i wyposażenia Instytucji zewnętrznych. Placówki, z którymi Uczelnia podpisała porozumienia o współpracy w zakresie praktyk zawodowych są zweryfikowane przez Władze Uczelni lub menadżera kierunku oraz poddawane okresowym hospitacjom. Instytucje przyjmujące Studentów na praktyki są zobowiązane do zapewnienia warunków niezbędnych do ich realizacji, w szczególności do:

1. zabezpieczenia odpowiednich stanowisk, pomieszczeń, warsztatów, urządzeń, narzędzi i materiałów zgodnie z programem praktyki,
2. zapoznania Studentów z zakładowym regulaminem pracy, przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony danych osobowych i Informacji niejawnych,
3. nadzoru nad wykonywaniem przez Studentów zadań wynikających z programu praktyki oraz wyznaczenia opiekunów praktyk z ramienia instytucji,

Praktyki z zakresu żywienia w szpitalu i poradni dietetycznej odbywają się w szpitalach oraz w placówkach wskazywanych przez Studentów i zaakceptowanych przez menadżera kierunku/opiekuna praktyk. Są to placówki szpitalne dysponujące oddziałami specjalistycznymi, własnym działem żywienia, kuchnią lub współpracą z odrębną firmą cateringową, dostarczającą posiłki do jednostki, oraz przyszpitalnymi poradniami dietetycznymi z zakresu gastroenterologii, chorób metabolicznych i pokarmowych. W placówkach szpitalnych osobami opiekującymi się Studentami są lekarze, dietetycy lub intendenci.

Praktyki w poradniach dietetycznych odbywają się w państwowych lub prywatnych gabinetach dietetycznych. W placówkach tych dietetycy pracują w oparciu o koncesjonowane programy dietetyczne pozwalające na układanie indywidualnych jadłospisów, specjalistyczny sprzęt pozwalający na analizę składu ciała oraz pomoce naukowe pozwalające na obrazowe przedstawienie planów dietetycznych, treningów i szkoleń. W tym obszarze zajęcia nadzorują lekarze lub dietetycy.

Przedszkola i żłobki, które przyjmują Studentów na praktyki z zakresu żywienia dziecka, posiadają własne kuchnie lub ściśle współpracują z firmami cateringowymi, które ustalają jadłospisy tygodniowe i miesięczne z uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych. Uczelnia ma także podpisane umowy z Domami Pomocy Społecznej, w których realizowane są praktyki w zakresie żywienia osób starszych, zniedołężniałych, uzależnionych od opieki osób trzecich.

Szpitala dziecięce i szpitale z oddziałami dziecięcymi, w których Studenci realizują zajęcia z żywienia dziecka chorego, posiadają własne działy żywienia lub zewnętrzny podmiot dostarczający gotowe posiłki. Studenci współpracują z dietetykami i pielęgniarzami odpowiedzialnymi za żywienie dzieci.

Firmy cateringowe, restauracje posiadają własne kuchnie, przygotowują posiłki, ustalają jadłospisy z uwzględnieniem nietolerancji pokarmowych, alergii, diet dla osób w różnym wieku. Opiekunami Studentów są dietetycy lub specjaliści żywienia człowieka.

Możliwość korzystania z zasobów bibliotecznych oraz z elektronicznych zasobów wiedzy

Biblioteka Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych jest ośrodkiem informacji naukowej, która poprzez biblioteczne formy pracy uczestniczy w procesie dydaktycznym Uczelni. Biblioteka zaspakaja potrzeby pracowników i Studentów w zakresie dostępu do informacji zgodnie z profilem kształcenia oferowanym przez Uczelnię. Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych posiada nowoczesną z informatyzowaną bibliotekę, która zapewnia Studentom kierunku dietetyka możliwość korzystania z literatury zalecanej w ramach kształcenia na kierunku oraz do zasobów Wirtualnej Biblioteki Nauki. Zbiory Biblioteki udostępnione są bezpłatnie na warunkach określonych Regulaminem. Księgozbiór Biblioteki jest systematycznie uzupełniany. Zasady korzystania z zasobów biblioteki określa Regulamin Biblioteki, dostępny dla ogółu czytelników. Menadżerowie Kierunków oraz wykładowcy są regularnie proszeni o:

- opiniowanie planu zakupu książek przy uwzględnieniu stanu i stopnia zaspokajania potrzeb Studentów i nauczycieli akademickich w dziedzinie zakupów podręczników akademickich, monografii oraz innych książek o charakterze naukowym;
- przedkładanie Rektorowi propozycji uzupełniania zasobów, w tym dotyczących prenumeraty czasopism i wykupu abonamentów dostępu do światowych baz danych;
- zgłaszanie uwag dotyczących funkcjonowania systemu biblioteczno-informatycznego;
- ocenę pracy biblioteki.

Biblioteka Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych podjęła działalność wraz z rozpoczęciem roku akademickiego 1999/2000; mieści się w murach Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych przy ulicy Mieszka I 61C.

Biblioteka Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych aktywnie wspiera proces edukacyjny i proces naukowo-badawczy Studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, studiów podyplomowych oraz pracowników naukowych i administracyjnych. Pomaga w realizowaniu toku studiów i pisaniu prac dyplomowych lub przygotowaniach do egzaminów poprzez gromadzenie i

udostępnianie odpowiedniej literatury oraz prowadzenie działalności informacyjno-dydaktycznej, np. szkoleń bibliotecznych dla Studentów.

Celem uczelnianej biblioteki jest prowadzenie działalności biblioteczno-informacyjnej oraz działań tradycyjnie określonych dla bibliotek naukowych, mianowicie:

- gromadzi księgozbiór wg profili kształcenia;
- przechowuje i chroni zbiory;
- opracowuje księgozbiór i prowadzi karty czytelników;
- udostępnia zbiory na miejscu w czytelni;
- udostępnia zbiory poprzez wypożyczanie poza bibliotekę;
- wypożycza poszczególne pozycje na zamówienie;
- zapewnia dostęp do najnowszych źródeł informacji naukowej;
- prowadzi działalność informacyjno-bibliograficzną przy pomocy nowoczesnych technologii informacyjnych.

W siedzibie Biblioteki Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych do dyspozycji użytkowników oddano tradycyjną czytelnię książek i czasopism.

Zasady korzystania

Biblioteka gromadzi wydawnictwa z zakresu: nauk społecznych (pedagogika, psychologia, prawo, zarządzanie, bezpieczeństwo wewnętrzne) oraz nauk medycznych i nauk o zdrowiu (dietetyka, kosmetologia).

Zbiory udostępniane są bezpłatnie na warunkach określonych regulaminem. Z Biblioteki Collegium Balticum mogą korzystać pracownicy i Studenci CB ANS (po okazaniu legitymacji studenckiej). Do zapisu niezbędna jest legitymacja studencka lub dowód osobisty. W danym roku akademickim wszyscy użytkownicy powinni zwrócić wypożyczone materiały do 30 lipca. Studentów obowiązuje system corocznego rozliczania się z wypożyczonych książek. Jednym z warunków uzyskania zaliczenia ostatniego roku studiów jest uzyskanie w bibliotece potwierdzenia rozliczenia się. Pracownicy rozwiązujący umowę o pracę, a będący czytelnikami biblioteki, również winni uzyskać potwierdzenie uregulowania wszelkich swoich zobowiązań wobec biblioteki.

Godziny pracy Biblioteki dostosowane są do terminarza zjazdów Studentów Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych: od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00–16:00, w czasie zjazdów dydaktycznych w soboty, w godzinach 10:00–16:00. Ponadto Studenci mają możliwość zamawiania książek, które chcą wypożyczyć i odbierania ich w dziekanacie podczas zjazdów dydaktycznych.

Władze Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych dostrzegają konieczność rozwoju księgozbioru i dokonują systematycznych zakupów nowych zasobów bibliotecznych. Oferta uaktualniana jest wraz z bieżącymi potrzebami zgłaszanymi przez Studentów oraz nauczycieli akademickich, a także na podstawie propozycji wskazywanych lub dostarczanych przez interesariuszy zewnętrznych. Biblioteka aktualizuje księgozbiór o nowe publikacje, pochodzące zarówno z zakupu w księgarniach, jak i z darowizn zaprzyjaźnionych instytucji, wydawnictw i wykładowców.

Po okresie ograniczonego dostępu w wyniku pandemii oraz po analizie bieżących potrzeb Studentów i wykładowców Uczelnia postanowiła dokonać remontu biblioteki, inwentaryzacji księgozbioru, a także rozwiniecia dostępu do księgozbioru online.

Umowy z innymi bibliotekami, zabezpieczające dostęp do zasobów bibliotecznych związanych z wnioskowanym kierunkiem studiów

Poza biblioteką uczelnianą Studenci Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych mogą korzystać z zasobów bibliotecznych innych placówek. Studenci mogą korzystać między innymi z bogatych zbiorów Książnicy Pomorskiej im. Stanisława Staszica w Szczecinie, która jest centralną biblioteką regionu Pomorza Zachodniego i zarazem wojewódzką biblioteką publiczną o statusie naukowym; korzystanie odbywa się na zasadach ogólnych – bez konieczności podpisywania umów pomiędzy instytucjami. Studenci mogą też swobodnie korzystać ze zbiorów Miejskiej Biblioteki Publicznej w Szczecinie, która ma 34 filie w całym mieście, w tym dwie najlepiej wyposażone i najnowocześniejsze – filię nr 28 przy placu Lotników 28 oraz filię nr 54 ProMedia przy al. Wojska Polskiego 2, czyli w pobliżu budynków dydaktycznych Uczelni. Tu również korzystanie odbywa się na zasadach ogólnych, bez konieczności podpisywania umów pomiędzy instytucjami. W ten sam sposób Studenci mogą korzystać ze zbiorów Biblioteki Głównej Pomorskiego Uniwersytetu Medycznego w Szczecinie.

Ponadto na stronie internetowej Uczelni Studenci mogą znaleźć informacje i bezpośrednie przekierowanie do zbiorów polskich bibliotek cyfrowych, baz danych Biblioteki Narodowej oraz innych zasobów dostępnych online.

Dostęp do zasobów Wirtualnej Biblioteki Nauki i Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych Academica oraz innych źródeł wirtualnych

Od 2016 roku Studenci oraz pracownicy Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych mają dostęp do baz Elsevier, Springer, Web of Knowledge, Wiley. Dają one możliwość korzystania z najbardziej prestiżowych i wartościowych publikacji naukowych.

Elsevier – czasopisma elektroniczne Elsevier są udostępniane od roku 2010 w ramach krajowej licencji akademickiej. Czasopisma są dostępne równolegle jako baza danych Science Direct on Site (SDOS) na serwerze ScienceServer w ICM, baza Science Direct on Line (SDOL) na platformie SciVerse na serwerze wydawcy oraz w systemie Yadda w ICM, który docelowo ma zastąpić system ScienceServer. Krajowa licencja akademicka obejmuje wszystkie czasopisma z aktualizowanej corocznie listy Freedom Collection obejmującej 1851 tytułów bieżących z rocznikami od 1995 oraz archiwa ponad 420 tytułów niekontynuowanych lub kontynuowanych pod inną nazwą. Wzorem wcześniej stosowanych rozwiązań konsorcyjnych każda instytucja zgłoszona do licencji krajowej Elsevier uzyskuje dostęp do pełnej kolekcji Freedom oraz prawo archiwizacyjne do wybranych czasopism z tej kolekcji. Prawo archiwizacyjne oznacza prawo bezterminowego sieciowego dostępu do określonych zasobów po wygaśnięciu umowy licencyjnej. Każdy uczestnik licencji krajowej Elsevier uzyskuje (niezależnie od praw nabytych na podstawie wcześniejszych licencji) prawo archiwizacyjne do roczników od 2006 tych tytułów z kolekcji Freedom, które prenumerował (w wersji drukowanej i/lub elektronicznej) przed przystąpieniem do licencji krajowej. Instytucje, które nie miały dotychczas prenumeraty, uzyskują prawo archiwizacyjne do trzech wybranych przez siebie tytułów z kolekcji Freedom.

Springer – czasopisma oraz kolekcja książek elektronicznych Springer są udostępniane od roku 2010 w ramach krajowej licencji akademickiej. Zasoby Springer są dostępne równolegle na serwerze ScienceServer w ICM, na serwerze SpringerLink – nowa wersja należącym do Wydawcy oraz w systemie Yadda w ICM, który docelowo ma zastąpić system ScienceServer. Licencja krajowa obejmuje ok. 1960 czasopism bieżących oraz ok. 390 czasopism archiwalnych wraz ze wszystkimi dostępnymi na serwerze rocznikami archiwalnymi (dla ok. 1290 tytułów dostępne są głębokie archiwa do 1 wolumenu włącznie). Archiwa czasopism sprzed 1997 roku dostępne są na razie tylko na serwerze SpringerLink, ale będą archiwizowane na serwerze krajowym. Licencja krajowa Springer nie obejmuje 23 czasopism farmakologicznych ADIS (patrz arkusz "Kolekcja ADIS" dołączony do katalogu 2013). W ramach licencji krajowej udostępniane są także archiwa serii książkowych Springera, w tym 17 serii od pierwszego wolumenu do rocznika 2008 oraz dalszych 9 serii z archiwami z lat 1997–2008, a także 16 700 e-książek anglojęzycznych wydanych przez Springera w latach 2004, 2005 i 2009–2011. Archiwa serii i książki są dostępne na razie tylko na serwerze SpringerLink, ale będą archiwizowane na serwerze krajowym. ICM stara się także o uzyskanie finansowania na krajowy zakup e-książek Springera z lat 2006–2008 i 2012, a także zdigitalizowanego archiwum wszystkich książek wydanych przez Springera przed 2004 rokiem (ok. 50 000 tytułów anglojęzycznych). Użytkownicy licencji krajowej Springer mają prawo zamawiania prenumeraty drukowanej dowolnych czasopism objętych licencją po cenach obniżonych (Deep Discount Price, 25% ceny katalogowej). W ramach krajowej licencji akademickiej Springer działa dodatkowy program umożliwiający polskim autorom bezpłatne publikowanie artykułów Open Access w czasopismach hybrydowych Springer Open Choice.

Web of Science – pakiet bazy danych Web of Knowledge produkowanych przez firmę Thomson Reuters jest udostępniany od roku 2010 w ramach krajowej licencji akademickiej. Licencja obejmuje pakiet Web of Science (WoS), który zawiera 3 indeksy cytowań: Science Citation Index Expanded (SCIE z rocznikami od 1945), Social Sciences Citation Index (SSCI z rocznikami od 1956), Art and Humanities Citation Index (AHCI z rocznikami od 1975). Ponadto licencja obejmuje dodatkowy indeks cytowań Conference Proceedings Citation Index (CPCI, w tym części Science i Social z rocznikami od 1990) oraz bazę Journal Citation Reports JCR (dostęp do najświeższego opublikowanego rocznika). Komplet baz jest udostępniany na platformie Web of Knowledge na serwerze wydawcy. Pakiet WoS jest ponadto archiwizowany, na bieżąco aktualizowany i udostępniany na serwerze w ICM. Archiwizacją w ICM objęta będzie także baza JCR, natomiast baza CPCI jest udostępniana tylko na serwerze wydawcy i w czasie trwania licencji, tzn. bez prawa archiwizacyjnego.

Wiley – czasopisma Wiley są udostępniane od roku 2012 w ramach krajowej licencji akademickiej. Czasopisma te są dostępne na serwerze wydawcy Wiley Online Library. Licencja krajowa obejmuje aktualizowany corocznie zbiór czasopism „Full Collection”, który zawiera obecnie 1377 tytułów z nauk ścisłych, humanistycznych i społecznych wraz z archiwami od 1997 roku. Roczники z okresu licencji krajowej będą archiwizowane na serwerze w ICM z prawem bezterminowego dostępu dla wszystkich instytucji akademickich w kraju. W ramach licencji krajowej nie są dostępne czasopisma spoza kolekcji Full (ok. 170 czasopism udostępnianych na platformie Wiley na rzecz różnych towarzystw naukowych, w tym od roku 2013 czasopisma American Geophysical Union, patrz dodatkowy arkusz „Titles out of collection” dołączony do katalogu Full Collection).

Nature i Science – czasopisma elektroniczne są udostępniane od roku 2010 w ramach krajowych licencji akademickich, obecnie w ramach umów zawartych pomiędzy ICM i wydawcami na

lata 2016–2018 (patrz wyciąg z umowy „Nature” i umowy „Science”). Czasopismo „Nature” jest udostępniane z serwera wydawcy Nature Publishing Group. Licencja krajowa Nature pozwala na dostęp do rocznika bieżącego i roczników archiwalnych od roku 2010 i roczniki te będą archiwizowane na serwerze krajowym. Czasopismo „Science” jest udostępniane z serwera wydawcy American Association for the Advancement of Science. Licencja krajowa Science pozwala na dostęp do rocznika bieżącego i archiwów od 1997 r. bez krajowej archiwizacji. Od września 2015 na okres 16 miesięcy do końca roku 2016 wszyscy użytkownicy licencji Science mieli zapewniony dodatkowy dostęp na zasadzie testowej do czasopism Science Signaling oraz Science Translational Medicine. Ponadto na serwerze dostępne jest czasopismo open access Science Advances.

Scopus – baza Scopus jest udostępniana w ramach krajowej licencji akademickiej od roku 2012. Scopus jest produkowaną przez Elsevier interdyscyplinarną bazą abstraktów i cytowań z zakresu nauk matematyczno-przyrodniczych, technicznych, medycznych i humanistycznych. Scopus obejmuje ponad 21 000 recenzowanych czasopism (z których ponad 3800 to czasopisma typu Open Access), ponad 360 publikacji handlowych, 90 000 książek, 520 serii książkowych, 83 000 sprawozdań konferencyjnych. Baza zawiera ponad 57 milionów rekordów bibliograficznych (stan w 2015 r.), z których ok. 25 milionów posiada cytowania sięgające roku 1996, 25 milionów rekordów patentowych, oraz indeksuje naukowe strony www. Ponad połowa czasopism w bazie Scopus pochodzi spoza USA. Baza Scopus podaje także indeks Hirscha, który liczony jest w oparciu o publikacje od 1970 roku, patrz dodatkowe informacje. Scopus jest udostępniany na serwerze producenta na zasadzie subskrypcji bez prawa archiwizacji.

Studenci oraz pracownicy Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych mają również możliwość korzystania z elektronicznych zasobów wiedzy poprzez:

- korzystanie ze zbiorów bezpłatnych bibliotek cyfrowych – ich spis jest podany na stronie internetowej Uczelni;
- korzystanie ze zbiorów cyfrowych w ramach abonamentu IBUK Libra.

Bezpłatne biblioteki cyfrowe

Wybór legalnych źródeł darmowych e-booków.

- Federacja Bibliotek Cyfrowych: <http://tbc.pionier.net.pl> – zamieszczona na stronie wyszukiwarka umożliwia przeszukiwanie 60 bibliotek cyfrowych tworzonych przez biblioteki, uczelnie, archiwa, muzea i ośrodki badawcze.
- Opolska Biblioteka Cyfrowa: <http://www.obc.opole.pl> – Opolska Biblioteka Cyfrowa (OBC) gromadzi i udostępnia zabytki kultury narodowej pochodzące ze zbiorów Wojewódzkiej Biblioteki Publicznej oraz inne publikacje ze zbiorów WBP w Opolu.
- Cyfrowa Biblioteka Narodowa Polona: <http://polona.pl> – CBN Polona oferuje teksty literackie, naukowe, dokumenty historyczne, czasopisma, fotografie i inne, których oryginały znajdują się w Bibliotece Narodowej.
- Otwórz książkę: <http://otworzksiazke.pl> – cyfrowy zbiór współczesnych książek naukowych, głównie tych, do których dostęp jest utrudniony, np. z powodu braku na rynku w formie drukowanej.
- Google Books: <http://books.google.com/books> – serwis publikuje nową literaturę,

umieszczaną przez autorów książek. Wiele z nich dostępnych jest za darmo.

- Ebook.pl – serwis publikacji wydanych w formie elektronicznej. Zawiera zbiór bezpłatnych ebooków.
- Polska Biblioteka Internetowa: www.bn.org.pl – zestaw kilkuset tytułów dostępnych online. Biblioteka Narodowa umożliwia bezpłatny dostęp do szeregu wiodących międzynarodowych baz zawierających pełne teksty artykułów, tekstów źródłowych, specjalistycznych słowników i innych zbiorów niezbędnych do pracy naukowej. Udostępniane są archiwa krajowych dzienników, wycinków prasowych oraz baza prawnicza Lexis.pl.

Serwisy otwartych zasobów bibliotek naukowych

Uczelnia na swojej stronie internetowej wskazuje serwisy otwartych bibliotek naukowych, z których Student może korzystać samodzielnie lub przy pomocy wykładowcy:

- Repozytorium CeON (<https://depot.ceon.pl/>) – gromadzi i udostępnia pełne teksty różnego typu publikacji o charakterze naukowym, takich jak artykuły, książki czy rozdziały w monografiach wieloautorских.
- Repozytorium RepOD (<https://repod.pon.edu.pl/>) – które gromadzi i udostępnia zbiory danych badawczych ze wszystkich dziedzin. Każdy zbiór danych zamieszczony w repozytorium otrzymuje własny numer DOI.
- Biblioteka Nauki (<http://bibliotekanauki.ceon.pl>) – udostępnia w sposób otwarty metadane oraz pełne teksty artykułów publikowanych w polskich czasopismach naukowych
- Agregator CeOn (<http://agregator.ceon.pl/>) – oferuje wspólny punkt dostępu do zasobów polskich otwartych repozytoriów. Zapewnia ich większą widoczność, szerszą dostępność i łatwiejsze wyszukiwanie.

Bazy pełnotekstowe:

Academic Search Complete – wielodzielnicowa baza pełnotekstowa, obejmuje ponad 7100 czasopism pełnotekstowych, w tym ponad 6100 czasopism recenzowanych naukowo. Baza zawiera ponadto opisy i abstrakty artykułów z ponad 11 200 czasopism. Tematyka bazy obejmuje nauki społeczne, humanistyczne, medyczne, biomedyczne, psychologię, rolnictwo, nauki ścisłe, techniczne i wiele innych dziedzin. Academic Search Complete oferuje kluczowe informacje z wielu unikalnych źródeł, dostępnych wyłącznie w tej kolekcji. Archiwa w formacie PDF sięgają 1887 roku. Baza obejmuje m.in. ok. 3000 czasopism w pełnym tekście indeksowanych w bazie SCOPUS, ponad 800 czasopism pełnotekstowych z nauk ścisłych indeksowanych w bazie ISI Science Citation Index (biologia, chemia, fizyka, matematyka, nauki techniczne i biomedyczne), ponad 700 czasopism pełnotekstowych z zakresu nauk społecznych indeksowanych w ISI Social Sciences Citation Index, ok. 900 czasopism pełnotekstowych z zakresu nauk medycznych i biomedycznych indeksowanych w bazie MEDLINE, ponad 700 czasopism z zakresu psychologii indeksowanych w specjalistycznej bazie PsycINFO, ponad 440 czasopism z zakresu pedagogiki i edukacji indeksowanych w specjalistycznej bazie ERIC i wiele innych.

Business Source Complete – najobszerniejsza dostępna baza pełnotekstowa z zakresu nauk ekonomicznych i biznesu, zawiera ponad 29 000 publikacji pełnotekstowych, w tym ponad 3300 czasopism pełnotekstowych i ponad 900 monografii z zakresu marketingu, zarządzania, ekonomii, finansów, księgowości, biznesu, handlu i wielu innych dziedzin, ponad 21 400 raportów

pełnotekstowych z zakresu gospodarek poszczególnych krajów, inwestycji, gałęzi przemysłu, badań rynku, handlu międzynarodowego, finansów, materiały konferencyjne, studia przypadków. Kilkaset najbardziej prestiżowych czasopism w bazie posiada archiwa w pełnym tekście w formacie PDF od 1965 r. lub od pierwszego wydanego zeszytu. Oprócz w/w publikacji baza zawiera ponad 17 600 profili przedsiębiorstw, ponad 40 000 profili autorów najczęściej cytowanych w bazie, ok. 18 000 wywiadów z analitykami ekonomicznymi i osobami z kierownictwa największych firm na świecie oraz ok. 3000 analiz ekonomicznych typu SWOT.

Regional Business News – jest dodatkiem do bazy Business Source i zawiera pełne teksty 100 regionalnych publikacji amerykańskich z zakresu biznesu.

Health Source-Nursing/Academic Edition – zawiera ok. 550 czasopism pełnotekstowych oraz abstrakty i cytowania z ponad 800 czasopism z nauk medycznych, a w szczególności z zakresu pielęgniarstwa i ochrony zdrowia.

Health Source-Consumer Edition – zawiera pełne teksty ponad 460 publikacji, w tym ok. 80 czasopism, ponad 130 monografii, ponad 80 informatorów i broszur oraz ok. 160 raportów z zakresu ochrony zdrowia, medycyny ogólnej, medycyny sportowej, żywienia, zdrowia rodzinnego, zdrowia dziecka, problemów zdrowotnych jak rak, cukrzyca, uzależnienia od alkoholu, narkotyków, problemy okresu starzenia i wiele innych.

Master File Premier – wielodzielnicowa baza pełnotekstowa przeznaczona w szczególności dla bibliotek publicznych, zawierająca ok. 1.700 czasopism pełnotekstowych o tematyce ogólnej, społecznej, biznesowej, ochrony zdrowia, edukacji, zagadnień wielokulturowych. Baza zawiera ponadto ok. 500 informatorów pełnotekstowych, ok. 165 000 dokumentów źródłowych oraz kolekcje ponad 460.000 zdjęć, map i flag. Baza zawiera archiwum w formacie PDF od 1975 r. kluczowych publikacji: American Libraries, Foreign Affairs, History Today, Judaism, Library Journal, National Review, Saturday Evening Post i wielu innych;

Newspaper Source – oferuje dostęp do 45 pełnotekstowych gazet amerykańskich i międzynarodowych w języku angielskim takich jak: „The Christian Science Monitor”, „USA Today”, „The Washington Post”, „The Washington Times”, „The Times” (London), „The Toronto Star”, „The Sunday Times” (Wlk. Brytania), „Budapest Sun”, „Slovak Spectator”, „The Australian”, „Irish Times”, „Japan Times” oraz wielu innych. Baza zawiera ponadto pełne teksty wyselekcjonowanych artykułów z 390 regionalnych gazet amerykańskich oraz transkrypcje wiadomości nadawanych przez amerykańskie kanały radiowe i telewizyjne: CBS News, CNN, CNN International, FOX News, NPR i inne.

Bazy bibliograficzne:

Agricola – zawiera dane bibliograficzne z Narodowej Biblioteki Rolniczej przy Departamencie Rolnictwa USA. Obejmuje ponad 4,6 miliona opisów bibliograficznych odnośnie artykułów z czasopism, monografii, prac naukowych, patentów, oprogramowania, materiałów audiowizualnych, raportów, rozdziałów książek i różnego rodzaju dokumentów źródłowych dotyczących wszystkich aspektów tematyki rolniczej i nauk pokrewnych jak: biotechnologia rolnicza, entomologia, uprawa roślin, hodowla zwierząt i weterynaria, kultura wodna i rybołówstwo, leśnictwo, ekologia, żywność i żywienie, ekonomika rolnictwa, inżynieria rolnicza i technologia, ochrona środowiska i inne.

Medline – kluczowa baza z zakresu medycyny wydawana przez Narodową Bibliotekę Medycyny USA. Zawiera indeksy i abstrakty artykułów z ponad 4 800 czasopism z zakresu medycyny, pielęgniarstwa, stomatologii, weterynarii, ochrony zdrowia i nauk biomedycznych. Ok. 1100 czasopism indeksowanych w MEDLINE jest dostępnych w pełnym tekście w bazie Academic Search Complete. W bazie są zawarte opisy bibliograficzne z Index Medicus, International Nursing Index,

Index to Dental Literature, HISTLINE, SPACELINE, PREMEDLINE®, AIDSLINE®, BIOETHICSLINE® oraz HealthSTAR®.

ERIC – baza wydawana przez Edukacyjne Centrum Informacji finansowane przez Departament Edukacji USA, zawiera ponad 1,3 miliona opisów bibliograficznych oraz linki do ponad 317 000 pełnotekstowych dokumentów z dziedziny szkolnictwa, edukacji i nauk społecznych z archiwami od 1966 r.

GreenFILE – zawiera informacje bibliograficzne z badań dotyczących różnych aspektów wpływu człowieka na środowisko naturalne. Zawarta w bazie kolekcja publikacji naukowych, popularnonaukowych i dokumentów rządowych obejmuje problematykę globalnego ocieplenia, ekologicznych sposobów budowania, zanieczyszczenia środowiska, zrównoważonego rolnictwa, odnawialnych źródeł energii, wtórnego wykorzystania odpadów (recycling) i wiele innych tematów. Baza zawiera ok. 470 000 opisów bibliograficznych oraz pełny tekst 5500 artykułów pochodzących ze źródeł w wolnym dostępie.

Library, Information Science & Technology Abstracts (LISTA) – zawiera pełne indeksy i abstrakty ponad 550 kluczowych czasopism oraz wyselekcjonowaną zawartość z ponad 175 czasopism. Ponadto w bazie znajdują się dane bibliograficzne odnośnie książek, raportów i materiałów konferencyjnych. Tematyka bazy obejmuje bibliotekoznawstwo, klasyfikację, katalogowanie, bibliometrię, wyszukiwanie informacji on-line, zarządzanie informacją i wiele innych tematów. Archiwa w bazie sięgają połowy lat 1960-tych. Baza zawiera również ok. 5000 profili autorów najczęściej indeksowanych w bazie.

Abonament IBUK Libra

Uczelnia w ciągu ostatnich lat obserwuje coraz mniejsze zainteresowanie Studentów możliwością korzystania z tradycyjnego księgozbioru oraz wzrastające zainteresowanie możliwością korzystania z księgozbioru cyfrowego. Zmiana ta zintensyfikowała się w okresie pandemii. Ze względu na tę zmianę oczekiwani Uczelnia od dwóch lat inwestuje środki finansowe w platformę IBUK Libra – cyfrową bibliotekę, w której Studenci mogą znaleźć wiele fachowych publikacji i z której mogą korzystać na własnych komputerach oraz telefonach. Platforma IBUK Libra stwarza też dogodne warunki osobom z niepełnosprawnością, zarówno ruchową (brak fizycznych ograniczeń w korzystaniu z publikacji), jak i wzrokową (możliwość dostosowania wielkości i nasycenia tekstu do własnych potrzeb na ekranie laptopa lub telefonu).

Z tego względu oraz ze względu na praktycznie minimalne zainteresowanie w ostatnich latach tradycyjnym księgozbiorem udostępnianym w bibliotece stacjonarnej Uczelnia podjęła decyzję o ograniczeniu pomieszczenia i wyposażenia biblioteki stacjonarnej na rzecz rozwijania księgozbioru cyfrowego. Decyzja ta spotkała się z pozytywną reakcją Studentów, którzy preferują dostęp do zbiorów online.

W listopadzie 2021 roku Uczelnia zakupiła roczny abonament w bibliotece cyfrowej IBUK Libra na kwotę 10 000 złotych. Pozwoliło to na uzyskanie dostępu do niemal dwustu tytułów płatnych i kilku tysięcy tytułów bezpłatnych. Studenci i wykładowcy otrzymali instrukcję korzystania z platformy IBUK Libra oraz indywidualne kody PIN do wykorzystania. Z zasobów IBUK Libry użytkownicy mogą korzystać na laptopach, komputerach stacjonarnych i przez telefony.

IBUK Libra została przyjęta przez Studentów i wykładowców bardzo pozytywnie, toteż w grudniu 2022 roku Uczelnia zakupiła kolejny roczny abonament na kwotę 10 000 złotych. Przy wyborze tytułów do zakupu uwzględniano uwagi zgłaszane poprzez panel użytkownika przez Studentów i wykładowców (wskazania książek, do których wówczas nie było dostępu, a które

czytelnicy uważają za potrzebne). Ponownie wszyscy Studenci i wykładowcy otrzymali kod PIN do korzystania z zasobów bibliotecznych. Wśród ponad stu trzydziestu zakupionych pozycji znalazło się 45 pozycji dotyczących bezpośrednio kierunku dietetyka:

Lp.	ID Publikacji w Serwisie	Tytuł Publikacji	ISBN Publikacji
1	160676	Alergologia	978-83-200-5101-8
3	175975	Analiza przypadków klinicznych w alergologii	978-83-200-5424-8
13	212457	Bezpieczeństwo ekologiczne	978-83-8084-244-1
28	197508	Bezpieczeństwo żywności w kontekście jej fałszowania	978-83-7462-549-4
29	26597	Biomedyczne podstawy kształcenia i wychowania	978-83-01-16329-7
30	195274	Biotechnologia żywności	978-83-011-9362-1
31	183860	Chemia żywności Tom 1	978-83-01-19691-2
32	183907	Chemia żywności Tom 2	978-83-01-19692-9
34	205758	Diabetologia - wybrane zagadnienia 2019	
36	198559	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	978-83-200-5656-3
37	205290	Dietetyka kliniczna	978-83-200-5679-2
38	206943	Dietetyka sportowa	978-83-200-5664-8
39	230478	Dietetyka. Kompendium	978-83-200-6183-3
40	118964	Dietoterapia	978-83-200-4838-4
41	253085	Dodatki do żywności	978-83-269-9648-1
46	200963	Ekologia	978-83-208-2337-0
49	243282	Fizjologia człowieka. Podstawy	978-83-200-6330-1
52	201373	Genetyka medyczna i molekularna	978-83-011-9263-1
56	102668	Interakcje leków w praktyce klinicznej	978-83-200-6173-4
59	248507	Kompendium farmakologii	978-83-200-6400-1
64	252965	Krótkie wykłady. Mikrobiologia	978-83-01-21978-9
66	211287	Kształtowanie jakości żywności. Wybrane zagadnienia	978-83-66199-61-3
68	471	Mikrobiologia techniczna, t. 1	978-83-01-15221-5
69	2039	Mikrobiologia techniczna, t. 2	978-83-01-15523-0
71	180335	Mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności	978-83-01-19506-9
72	212480	Mikrobiota przewodu pokarmowego	978-83-200-5936-6
76	268706	Nutrigenomika	978-83-01-22486-8
80	162660	Parazytologia medyczna. Kompendium	978-83-200-5140-7
81	45425	Patofizjologia człowieka	978-83-200-4530-7
82	102356	Patofizjologia. Podręcznik dla Studentów medycyny. TOM 1 i 2	978-83-200-4549-9
87	272355	Podstawy biologii człowieka	978-83-01-22283-3
88	195446	Podstawy biotechnologii przemysłowej	978-83-01-19287-7
89	110838	Podstawy immunologii	978-83-200-4252-8

91	225261	Podstawy mikrobiologii i epidemiologii szpitalnej	978-83-200-6078-2
94	211014	Produkcja rolnicza a bezpieczna żywność – wybrane aspekty	978-83-66017-62-7
99	226565	Psychodietetyka	978-83-200-6138-3
111	229427	Szkodliwe substancje w żywności	978-83-01-21306-0
124	241195	Zaburzenia odżywiania	978-83-200-6310-3
125	250721	Zalecenia leczenia żywieniowego u dzieci 2021	978-83-200-6437-7
126	210583	Zarys anatomii człowieka	978-83-200-5913-7
127	206466	Zarys nanotechnologii żywności i kosmetyków	978-83-65929-70-9
128	275940	Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. t. 2	978-83-01-22579-7
129	273007	Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. t. 1	978-83-01-22306-9
130	238321	Żywnienie osób starszych	978-83-200-6208-3
131	247885	Żywnienie w czasie ciąży i karmienia piersią	978-83-200-6380-6

Obecnie Uczelnia przygotowuje zakup abonamentu IBUK Libry na rok 2024, z założoną kwotą 15 000 złotych brutto. Wyboru publikacji dla kierunku dietetyka dokonuje menadżer kierunku w konsultacji z wykładowcami realizującymi zajęcia dydaktyczne.

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku

Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych w Szczecinie prowadzi współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym Szczecina i województwa zachodniopomorskiego zgodnie z procedurą dotyczącą zasad współpracy określoną Zarządzeniem Rektora SSW Collegium Balticum nr 5/12/2019/2020 z dnia 9.12.2019 r w sprawie zasad współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi.

Celem procedury jest określenie zasad współpracy Collegium Balticum ANS z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi w procesie podnoszenia i zapewniania jakości kształcenia.

Do kategorii interesariuszy zewnętrznych zalicza się szczególnie:

- absolwentów;
- pracodawców, w tym przedstawicieli urzędów, instytucji oraz prywatnych przedsiębiorców;
- członków organizacji i stowarzyszeń zawodowych;
- przedstawicieli władz lokalnych i regionalnych.

Dla kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia interesariuszami zewnętrznymi są kierownicy i pracownicy jednostek prowadzących działalność w obszarach związanych z żywieniem, technologią żywności, dietetyką, gastronomią i hotelarstwem, a także z przedstawicielami administracji, dyrektorami szpitali, instytucjami zajmującymi się żywieniem oraz działami żywienia firm związanych z produkcją żywności.

W Uczelni funkcjonuje Zespół Programowy dla kierunku dietetyka, w skład którego wchodzi:

- pełnomocnik rektora ds. zapewnienia jakości kształcenia,
- prorektor,
- menadżer kierunku,
- 3 nauczycieli akademickich, w tym jeden jako przedstawiciel pracodawców.

Do podstawowych zadań Zespołu Programowego należy:

- opiniowanie i przygotowywanie programów studiów dla określonego kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia obejmującego opis zakładanych efektów uczenia się,
- przedstawianie propozycji zmian programów studiów mających za zadanie doskonalenie programów celem zaopiniowana przez komisję ds. oceny i doskonalenia jakości kształcenia,
- dokonywanie aktualizacji programów studiów (corocznie, po zakończeniu semestru letniego),
- aktualizacja kart przedmiotów / modułów,
- doskonalenie przedmiotów, aktualizacja bazy bibliotecznej.

Spotkania Zespołu odbywają się w formie formalnej – tworzone są notatki ze spotkań – a także w formie bieżących konsultacji menadżera, pełnomocnika i prorektora z nauczycielami akademickimi.

W ramach współpracy nieformalnej odbywają się spotkania lub rozmowy indywidualne z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego lokalnego rynku pracy w związku z planowanymi praktykami zawodowymi.

Interesariusze ci pełnią funkcję doradczą i opiniodawczą w zakresie programu studiów i efektów uczenia się.

Celem współpracy z interesariuszami jest:

- uwzględnianie wniosków Interesariuszy przy projektowaniu programów studiów, w tym szczególnie zakładanych efektów uczenia się,
- konsultowanie procesu doskonalenia programów studiów,
- tworzenie nowych kierunków studiów, w tym studiów podyplomowych,
- nawiązywanie współpracy polegającej na podejmowaniu wspólnych przedsięwzięć, takich jak konferencje naukowe i współpraca polegająca na przyjmowaniu Studentów oraz absolwentów na praktyki i staże zawodowe,
- diagnozowanie aktualnych potrzeb rynku pracy,
- współpraca w zakresie realizacji niektórych przedmiotów przez specjalistów z zewnątrz,
- prowadzenie przez Uczelnię szkoleń i kursów,
- inne działania mające na celu podnoszenie i zapewnianie jakości kształcenia w Uczelni.

Współpraca i stały kontakt z interesariuszami zewnętrznymi pozwala na bieżącą ewaluację potrzeb związanych z przedsiębiorczością i nauką zawodu.

Współpraca ta przybiera formę bezpośredniego udziału Interesariuszy zewnętrznych w posiedzeniach zespołów programowych, badaniach ankietowych opinii pracodawców na temat przygotowania Studentów do praktyk zawodowych, a także spotkania i rozmowy z przedstawicielami zachodniopomorskich instytucji podczas konferencji i wydarzeń organizowanych w Uczelni.

Efektom współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym są umowy dotyczące praktyk zawodowych m.in. ze szpitalami, poradniami dietetycznymi, hotelami i restauracjami, ośrodkami SPA, a także z przedszkolami i ze szkołami, w których działają stołówki. Ponadto w ramach wszystkich prowadzonych w Uczelni kierunków realizowana jest na bieżąco współpraca z zainteresowanymi ośrodkami, instytucjami i placówkami, nie zawsze ujmowana w ramy określone pisemnie przez umowę. Współpraca ta polega na organizacji praktyk zawodowych dla Studentów, akcji jednorazowych lub stałych skierowanych na podopiecznych tych Instytucji, realizacji zajęć dydaktycznych poza Uczelnią, współorganizacji konferencji i spotkań tematycznych.

W zakresie przygotowania przyszłych dietetyków do pełnienia ich roli zawodowej Uczelnia podjęła działania mające na celu zapewnienie kształcenia na najwyższym poziomie. Wizja kształcenia na kierunku dietetyka została wypracowana w oparciu o szerokie, wieloetapowe konsultacje z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego, którzy swoje oczekiwania i potrzeby zawarli z skierowanych do Uczelni Listach intencyjnych popierających kształcenie dietetyków:

- 1) Urząd Miasta Szczecin,
- 2) Szpitalne Centrum Medyczne w Goleniowie,
- 3) 109 Szpital Wojskowy w Szczecinie,
- 4) World Medica Centrum Medyczne w Kołobrzegu,
- 5) Centrum Terapii i Stymulacji Rozwoju Dziecka SENSE w Szczecinie,
- 6) Firma Hospes w Szczecinie,
- 7) FAGRON sp. z o.o. w Krakowie,
- 8) Centrum Kształcenia Sportowego w Szczecinie,
- 9) Młodzieżowy Klub Sportowy w Szczecinie.

Dodatkowo należy podkreślić, że również przedstawiciele firm i instytucji, w których Studenci z kierunku dietetyka realizują praktyki zawodowe pozytywnie odbierają przygotowanie w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej. Studenci zaś podczas praktyk uzyskują wiedzę dotyczącą oczekiwań rynku pracy i są świadomi faktycznych oczekiwań wobec przygotowania do zawodu dietetyka. Firmy i instytucje, w których Studenci realizują praktyki zawodowe, swoje opinie wyrażają m.in. w dzienniczkach praktyk, opiniując praktykanta pod względem przygotowania merytorycznego i przebiegu praktyki. Interesariusze zewnętrzni stanowią istotny element łączący Uczelnię ze środowiskiem pracodawców i odgrywają ważną rolę w weryfikacji efektów uczenia się, których ocena jest możliwa po odbyciu przez Studenta praktyk zawodowych. Również Studenci pozytywnie oceniają instytucje, które umożliwiają realizację praktyk zawodowych, zwracają uwagę na umożliwienie zdobycia doświadczenia zawodowego i wykorzystanie zdobytej wiedzy ze studiów w praktyce.

Informacje zwrotne od zakładowych opiekunów praktyk na temat zadań realizowanych przez Studentów, zdobytej przez nich wiedzy, uzyskanych umiejętności i kompetencji dostarczają informacji, które przyczyniają się do doskonalenia współpracy z pracodawcami i efektywnej realizacji programu praktyk w danej placówce. Informacje uzyskiwane od zakładowych opiekunów praktyk stanowią podstawę do wprowadzenia zmian lub modyfikacji modelu nauczania, w tym programu praktyk.

Kierunek dietetyka w naszej Uczelni jest prowadzony od czterech lat. W pierwszym roku Uczelnia musiała zmierzyć się z ograniczeniami w kontaktach z uwagi na pandemię, z trudnościami z realizacją praktyk zawodowych. W planach rozwoju kierunku dietetyka i pozostałych, które Uczelnia realizuje, znalazło się między innymi: zorganizowanie spotkań roboczych z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, większe zaangażowanie się Uczelni w działalność na rzecz

środowiska, promocja Uczelni w szkołach ponadpodstawowych, organizacja seminariów i konferencji dietetycznych. Interesariusze zewnętrzni mają swoich przedstawicieli w gronie nauczycieli akademickich realizujących zajęcia dydaktyczne, dlatego wiele spotkań, wymiany spostrzeżeń odbywa się podczas spotkań nieformalnych.

Uczelnia, angażując się z działalność na rzecz środowiska i promocji zdrowego stylu życia, wzięła czynny udział w następujących wydarzeniach:

- Stress Off Festiwal, podczas którego Studenci przygotowywali materiały edukacyjne z zakresu zdrowego odżywiania dla osób biorących udział w wydarzeniu, oceniali stan odżywienia przy użyciu analizatora składu ciała oraz miarek do obwodu talii i bioder, omawiali pod nadzorem nauczyciela akademickiego wyniki pacjentów. Studenci uczestniczyli w opracowywaniu zaleceń żywieniowych pod przykładowe przypadki pacjentów (dieta w zależności od wieku, płci, stanu odżywienia) oraz pod nadzorem menadżera kierunku przeprowadzali konsultacje dietetyczne. Uczestniczyli w przygotowaniu i przeprowadzeniu warsztatu kulinarnego (sporządzenie pasty z buraka i ciecierzycy, soku ze szpinaku, jabłka i kiwi, zdrowej sałatki).
- Dzień Otwarty połączony z otwarciem pracowni chemicznej, podczas którego Studenci z kierunku dietetyka przygotowali warsztat kulinarny (pasta z buraka i ciecierzycy, sok ze szpinaku, jabłka i kiwi, zdrowa sałatka), oceniali stan odżywienia na podstawie analizy składu ciała oraz wykonanych pomiarów WHR osób biorących udział w wydarzeniu, udzielali konsultacji dietetycznych dla osób biorących udział w wydarzeniu pod kontrolą menadżera kierunku. W ramach pokazów wykonywanych w pracowni chemicznej przygotowywali mikroskopy do obserwacji różnych tkanek, aktywnie uczestniczyli w prelekcji w trakcie przeprowadzania doświadczenia chemicznego (miareczkowanie mleka).
- Dzień Otwarty dla uczniów szkół ponadpodstawowych, podczas którego Studenci z kierunku dietetyka odpowiadali na pytania uczniów, prezentowali kierunek studiów dietetyka, przygotowali warsztat kulinarny (pasta z buraka i ciecierzycy, sok ze szpinaku, jabłka i kiwi, zdrowa sałatka), oceniali stan odżywienia na podstawie analizy składu ciała oraz wykonanych pomiarów ciała (wzrostomierz, miarki do obwodu talii i bioder w celu określenia współczynnika WHR), udzielali konsultacji dietetycznych osobom biorącym udział w wydarzeniu pod kontrolą dydaktyków kierunku, w tym menadżera kierunku. W ramach pokazów wykonywanych w pracowni chemicznej przygotowywali mikroskopy do obserwacji różnych tkanek, aktywnie uczestniczyli w prelekcji w trakcie przeprowadzania doświadczenia chemicznego (miareczkowanie mleka). Warto zaznaczyć, że spotkania w ramach Dni Otwartych mają istotną wartość edukacyjną.

Studenci mogą też realizować działania uwzględniające współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym poprzez uczestnictwo w tworzonej właśnie Kole Naukowym Studentów Dietetyki. Głównym, przewidywanym celem naukowej działalności Studentów jest rozumienie multidyscyplinarnego podejścia do zagadnień ochrony zdrowia. Przejawiać się to może we współpracy ze wszystkimi środowiskami naukowymi akademickimi, w tym pielęgnarskimi, fizjoterapeutycznymi i lekarskimi. Uczelnia zachęca też Studentów do wspierania wydarzeń lokalnych powiązanych tematycznie z kierunkiem.

Dzięki tym wszystkim działaniom Studenci nabywają umiejętność obsługi sprzętu do oceny stanu odżywienia, interpretowania wyników badań antropometrycznych, udzielania konsultacji

dietetycznych, planowania odpowiedniego żywienia oraz przygotowywania materiałów edukacyjnych.

Dodatkową przestrzenią, w której Studenci mogą podejmować aktywność uwzględniającą współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, jest uczelniany blog, na potrzeby którego mają możliwość przygotować artykuły popularyzujące wybrane zagadnienia dotyczące dietetyki. Artykuły te mogą być pisane przez Studentów indywidualnie, w grupach i przy wsparciu menadżera kierunku lub innego wykładowcy.

Spotkania menadżera kierunku z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego odbywają się na terenie Uczelni, a także prowadzone są rozmowy doraźne lub wymiana informacji za pomocą poczty elektronicznej.

Wskazówki przekazane przez interesariuszy zewnętrznych w trakcie rozmów w roku 2022 i 2023 r. dotyczyły zagadnień związanych z:

1. Dbałością o rozwój polityki kadrowej zmierzającej do pozyskiwania najlepszych specjalistów z określonej dyscypliny nauki o wysokich merytorycznych i praktycznych kompetencjach. Współpraca z Interesariuszami zewnętrznymi może zapewnić doświadczone kadry dydaktyczne, co jest konsekwencją utrzymywanych dobrych relacji zawodowych.
2. Aktualizacją i modyfikacją kart przedmiotów, szczególnie w części literatury i treści kształcenia. Wprowadzeniem zasady pracy na konkretnych przypadkach pacjentów z uwzględnieniem stanu fizjologicznego i stanu zdrowia, analizy wyników badań laboratoryjnych i lekarskich, nietolerancji pokarmów, przyjmowanych leków, preferencji potraw itp. W związku z tym zakupiono i uzupełniono bazę biblioteczną o publikacje fachowe z zakresu dietetyki oraz wykupiono abonament do biblioteki cyfrowej IBUK Libra.
3. Uwzględnieniem uwag i sugestii Interesariuszy podczas przygotowania wniosku na studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka dotyczących koncepcji kształcenia i programu studiów. Ponadto współpracą z interesariuszami zewnętrznymi w postaci realizacji praktyk Studentów II stopnia.
4. Konsultacji dotyczących tworzenia własnej infrastruktury dydaktycznej wraz z wyposażeniem.
5. Wykorzystaniem doświadczeń interesariuszy w zakresie działań promujących ofertę dydaktyczną Uczelni przez wzmocnienie informacji o sylwetkach wykładowców, zdjęć infrastruktury Uczelni oraz treści, które przyciągają uwagę przyszłych Studentów. W związku z tym wprowadzono zmiany na stronie internetowej Uczelni, udostępniono zdjęcia wykładowców kierunku dietetyka. W ślad za tym na Facebooku opublikowano post – relację z otwarcia pracowni chemicznej wraz z fotorelacją i filmem promującym takie przedsięwzięcie. W mediach społecznościowych publikowane są artykuły edukacyjne z zakresu dietetyki.
6. Wykorzystanie kontaktów z interesariuszami do poszerzania działań Uczelni w wydarzeniach zewnętrznych oraz angażowania Studentów do wykorzystania wiedzy w praktyce.

Efektem przedstawionej współpracy jest bieżąca aktualizacja koncepcji kształcenia i założonych efektów uczenia się, a tym samym dostosowanie programu studiów dietetyka do potrzeb rynku pracy.

Sposób i częstotliwość monitorowania współpracy są uregulowane w Wewnętrznym Systemie Zapewnienia Jakości Kształcenia.

Załącznik 11- Spis działań realizowanych w ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku

Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie konsekwentnie rozwija współpracę międzynarodową poprzez zaangażowanie w projekty unijne i inicjatywy zewnętrzne. Od 2011 roku korzystamy z funduszy programu Uczenie się przez całe życie, a od 2014 roku aktywnie uczestniczymy w programie Erasmus+, co zaowocowało realizacją wielu projektów. Dzięki tym inicjatywom Studenci i pracownicy mają możliwość poszerzania zainteresowań, zdobywania doświadczenia oraz poznawania środowisk akademickich w Europie. Nasza Uczelnia, wykorzystując zdobytą wiedzę z tych projektów, wprowadza międzynarodowe standardy w procesie kształcenia. Dodatkowo, poprzez współpracę z krajowymi partnerami, czerpiemy z polskich wzorców i dobrych praktyk.

W planach rozwoju kierunku dietetyka skupiamy się na czterech głównych obszarach:

1. Wprowadzeniu nauki wybranego języka obcego, umożliwiając Studentom osiągnięcie kompetencji na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) i B2+ (studia drugiego stopnia);
2. Wykorzystanie literatury zagranicznej w ramach lektur przewidzianych na zajęciach;
3. Umożliwieniu udziału Studentom i wykładowcom w międzynarodowych projektach oraz mobilnościach w ramach Erasmus+ i innych inicjatyw;
4. Regularnej aktualizacji programu studiów, uwzględniającej zagraniczne doświadczenia, praktyki oraz trendy w dziedzinie.

Na kierunku dietetyka w programie studiów znajdują się obowiązkowe zajęcia z języka obcego. Nauczanie języka obcego prowadzone jest w pierwszym i drugim roku studiów pierwszego stopnia i kończy się egzaminem na poziomie B2. Osiągane kompetencje językowe są weryfikowane dzięki zadaniom i pracom cząstkowym, konwersacjom i testom w czasie każdego semestru, a następnie poprzez egzamin końcowy. Obecnie Studenci mogą wybierać lektorat z języka angielskiego lub niemieckiego. W kolejnym roku akademickim Uczelnia wprowadzi również lektorat z języka hiszpańskiego, dotąd prowadzony na kierunkach z dziedziny nauk społecznych.

W gronie naszych nauczycieli akademickich znajduje się kilka osób, które brały udział w projektach reprezentując naszą Uczelnię. Obecnie rozważamy możliwość zaangażowania zagranicznych nauczycieli akademickich w proces kształcenia.

Mobilność międzynarodowa Studentów i kadry w ramach akcji KA-103 programu Erasmus+ jest ograniczona. Głównie kadra bierze udział w projektach międzynarodowych, koncentrując się na aspektach koordynacyjnych i szkoleniowych. Nasze dotychczasowe doświadczenia pokazują, że kadra - głównie składająca się z praktyków, jest bardziej zainteresowana udziałem w projektach umożliwiających praktyczne wykorzystanie umiejętności związanych z dietetyką niż rozwojem naukowym związanym z akcją KA-103. Z kolei nasi Studenci, często studiujący w trybie

niestacjonarnym i łączący obowiązki studenckie z zawodowymi, preferują projekty umożliwiające uczestnictwo online lub krótkoterminowe spotkania osobiste zamiast długotrwałych mobilności czysto akademickich. Dodatkowym atutem projektów jest możliwość zdobycia praktycznego doświadczenia związanego z kierunkiem studiów i zawodem, co znacząco wzbogaca Ich Curriculum Vitae (CV).

Obecnie na kierunku dietetyka nie studiują cudzoziemcy w ramach umowy międzynarodowej podpisanej między uczelniami.

Zakres doświadczeń organizacyjnych i merytorycznych, które Uczelnia zdobyła i wciąż zdobywa dzięki realizowanym projektom, jest niezmiernie rozbudowany i oddziałuje zarówno na umiędzynarodowienie programu studiów, jak też na doskonalenie i wzbogacanie sposobu jego realizacji.

Koordinacja współpracy międzynarodowej Uczelni leży w gestii Biura Projektów Międzynarodowych, które od 2011 roku aktywnie angażuje się w międzynarodowe inicjatywy. Głównym celem Biura jest promowanie naszej Uczelni na arenie międzynarodowej oraz budowanie jej wizerunku jako profesjonalnego i rzetelnego partnera. Biuro aktywnie uczestniczy w projektach współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, takich jak Lifelong Learning Programme, Erasmus+, Europe for Citizens, a także Fundusze Norweskie i Fundusz Wyszehradzki.

Do zakresu obowiązków Biura należy angażowanie Uczelni w interesujące partnerstwa, opracowywanie aplikacji projektowych, koordynacja realizacji projektów, promocja działań oraz organizacja konferencji, szkoleń i spotkań partnerskich.

Obecnie współpracujemy z ponad 100 instytucjami zagranicznymi w obszarach edukacji, szkoleń zawodowych, resocjalizacji, bezpieczeństwa, technologii, historii, sztuki, opieki nad osobami starszymi, pomocy dla osób niepełnosprawnych oraz edukacji osób o specjalnych potrzebach.

Jako jednostka uczelni wyższej Collegium Balticum, Biuro Projektów Międzynarodowych aktywnie działa również w obszarze nieformalnej edukacji dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów, skupiając się na ekologii, przedsiębiorczości, sztuce, społeczeństwie obywatelskim, nauczaniu języków obcych, zdrowiu, resocjalizacji, przeciwdziałaniu cyberprzemocy, migracjach, ekonomii społecznej oraz sporcie.

Poniżej prezentujemy wybrane inicjatywy międzynarodowe, realizowane w ramach programu Erasmus+, w których Collegium Balticum pełni rolę koordynatora lub partnera zgodnie z założeniami projektu:

1. ELILY - głównym celem projektu jest zwiększenie świadomości w zakresie zdrowia oraz e-zdrowia oraz korzystania z Technologii Informacyjno - Komunikacyjnych w opiece nad osobami starszymi i chorymi na demencję.
Numer umowy projektu: 2018-1-PL01-KA204-050659
<https://erasmus-plus.ec.europa.eu/projects/search/details/2018-1-PL01-KA204-050659>
2. FEEL IT – rozwijanie kompetencji emocjonalnych i społecznych uczniów w ramach mieszanego programu nauczania z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych i koncepcji nauczania na odległość oraz poprzez analizę artefaktów pop kultury.
Numer umowy projektu: 2020-1-PL01-KA201-082000
<https://erasmus-plus.ec.europa.eu/projects/search/details/2020-1-PL01-KA201-082000>
3. HYDROTHERAPY – celem projektu jest propagowanie metod hipoterapii i hydroterapii w rehabilitacji dzieci z niepełnosprawnościami.

Numer umowy projektu: 603045-EPP-1-2018-1-TR-SPO-SSCP

<https://erasmus-plus.ec.europa.eu/projects/search/details/603045-EPP-1-2018-1-TR-SPO-SSCP>

4. T&F4ALL – wspieranie integracji społecznej młodych osób zagrożonych wykluczeniem społecznym, zwłaszcza ze środowisk imigranckich poprzez adaptację reguł sportów lekkoatletycznych do promowania sportów ulicznych.

Numer umowy projektu: 613541-EPP-1-2019-1-IT-SPO-SCP

<https://erasmus-plus.ec.europa.eu/projects/search/details/613541-EPP-1-2019-1-IT-SPO-SCP>

Ponadto, w ramach Funduszy Norweskich, zrealizowaliśmy projekt Supporting Employment Platform for through Appernticeship Learning (SEPAL).

Warto podkreślić, że w latach 2016–2023 nasza Uczelnia zrealizowała i nadal realizuje prawie 40 projektów międzynarodowych, głównie w ramach Partnerstw Strategicznych Programu Erasmus+. Obecnie Uczelnia dysponuje kartą ECHE - Erasmus Charter for Higher Education przyznaną na lata 2023–2027.

Kryterium 8. Wsparcie Studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia

Uczelnia prowadzi systematyczne wsparcie o charakterze kompleksowym przybierającym różne formy. Kształcenie odbywa się z udziałem kadry specjalistów-praktyków z wykorzystaniem sprzętu specjalistycznego oraz współczesnych technologii Informatycznych adekwatnych do potrzeb kształcenia na ocenianym kierunku.

Studenci mogą korzystać z bezpośredniego kontaktu z prowadzącymi zajęcia bezpośrednio przed i po zajęciach. Studenci otrzymują wsparcie merytoryczne nauczycieli akademickich podczas realizowanych zajęć, konsultacji oraz podczas spotkań online na platformie Teams (prowadzonych na Uczelni od roku akad. 2019/2020). Również od roku akad. 2019/2020 wprowadzono dla wszystkich Studentów stałe konsultacje (stacjonarne, telefoniczne i drogą elektroniczną) z menadżerami kierunków, biurem obsługi Studenta oraz Władzami Uczelni. Kontakt z nauczycielami akademickimi jest możliwy drogą elektroniczną lub telefoniczną. Wszelkie dane kontaktowe, w tym terminy konsultacji, sposoby komunikacji z wykładowcami podawane są do wiadomości Studentów podczas spotkań organizacyjnych na początku każdego semestru. Podczas spotkań organizacyjnych na pierwszym roku studiów starości roku proszeni są o założenie emaila grupowego umożliwiającego szybki kontakt z Uczelnią.

Od 2021 r. Uczelnia wprowadziła nowy elektroniczny system do obsługi Studentów, który umożliwia przekazywanie istotnych informacji na bieżąco. W e-dziekanacie, do którego dostęp ma każdy Student, zamieszczane są podstawowe informacje dotyczące realizowanych zajęć, planów zajęć, zmian w planach, uzyskiwanych ocenach, programach studiów, ilości godzin i punktów przypisanych do zajęć. Studenci mają również dostęp do dokumentów związanych z tokiem studiów, np.: wzorów podań, regulaminów, dokumentacji praktyk, kart przedmiotów, zestawu zagadnień na egzamin dyplomowy. O zmianach w planach zajęć Studenci informowani są za pomocą ogłoszenia w

e-dziekanacie, za pomocą poczty elektronicznej, SMS-a do Starosty lub przekazania informacji przez media tj. Whatsapp lub Messenger.

Uczelnia oferuje Studentom zróżnicowane formy wsparcia w zakresie przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach rynku pracy z zakresu dietetyki. Na stronie Uczelni lub w e-dziekanacie zamieszcza informacje o ofertach pracy, które spływają do Uczelni, proponuje miejsca realizacji praktyk zawodowych w instytucjach, z którymi Uczelnia podpisała porozumienia.

W Uczelni wszyscy Studenci mają darmowy dostęp do platform Teams i Moodle wykorzystywanych do kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a Studenci dietetyki również do programu dietetycznego Nuvero. Na platformie Moodle wykładowcy zamieszczają materiały dydaktyczne, do których Student ma dostęp przez cały okres studiów i może z nich korzystać w każdym czasie przygotowując się do egzaminu dyplomowego.

Władze Uczelni, korzystając z dotacji z ministerstwa, wspomagają Studentów finansowo, przyznając stypendia socjalne. Najlepsi Studenci otrzymują stypendia rektorskie, a posiadający orzeczenie o stopniu niepełnosprawności – stypendia dla osób niepełnosprawnych. Studenci, którzy z powodów losowych znaleźli się w trudnej sytuacji finansowej, otrzymują zapomogi. Pomoc finansowa przyznawana jest na podstawie Regulaminu pomocy materialnej, przez komisję, której większość stanowią Studenci.

W e-dziekanacie zamieszczone są podstawowe informacje dotyczące pomocy materialnej. Zgodnie z art. 93 ustawy z 20 lipca 2018 r. - *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* – Student może otrzymywać świadczenia tylko na jednym wskazanym przez niego kierunku. Świadczenia przysługują na studiach pierwszego stopnia, studiach drugiego stopnia i jednolitych studiach magisterskich, przez łączny okres 12 semestrów. W ramach tego okresu świadczenia przysługują na studiach pierwszego stopnia – nie dłużej niż przez 9 semestrów, a na studiach drugiego stopnia – nie dłużej niż przez 7 semestrów. Okres 12 semestrów, w trakcie których Studentowi przysługują świadczenia, rozpoczyna się w momencie podjęcia studiów i nabycia praw Studenta po raz pierwszy. Do okresu przysługiwania świadczeń wlicza się wszystkie rozpoczęte przez Studenta semestry na studiach, w tym także semestry przypadające w okresie korzystania z urlopów od zajęć. Wyjątek stanowią semestry na kolejnych studiach pierwszego stopnia rozpoczętych lub kontynuowanych po uzyskaniu pierwszego tytułu zawodowego licencjata, inżyniera albo równorzędnego (kolejne studia pierwszego stopnia nie są wliczane do okresu przysługiwania świadczeń). W przypadku kształcenia się na kilku kierunkach studiów semestry odbywane równocześnie traktuje się jako jeden semestr.

Świadczenia nie przysługują Studentowi posiadającemu tytuł magistra, magistra inżyniera lub równorzędny oraz Studentowi posiadającemu tytuł licencjata, inżyniera lub równorzędny, jeśli ponownie podejmuje studia pierwszego stopnia. Od powyższych zasad został ustanowiony wyjątek dotyczący prawa do stypendium dla osób niepełnosprawnych. W przypadku, gdy niepełnosprawność powstała w trakcie studiów lub po uzyskaniu tytułu zawodowego, Student może otrzymać stypendium dla osób niepełnosprawnych na kolejnych kierunkach studiów przez dodatkowy łączny okres 12 semestrów.

Stypendium socjalne może otrzymać Student znajdujący się w trudnej sytuacji materialnej, którego miesięczny dochód na osobę w rodzinie nie przekracza ustawowego progu dochodu. Dochód uprawniający do otrzymania stypendium w roku akademickim 2023/2024, wynosi 1294,40 zł (netto) na osobę w rodzinie.

Stypendium dla osób z niepełnosprawnością może otrzymać Student posiadający orzeczenie o niepełnosprawności, orzeczenie o stopniu niepełnosprawności albo orzeczenie, o którym mowa w

art. 5 oraz art. 62 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych.

Student, który uzyskał wyróżniające wyniki w nauce, osiągnięcia naukowe lub artystyczne, lub osiągnięcia sportowe we współzawodnictwie co najmniej na poziomie krajowym może ubiegać się o stypendium rektora. Stypendium rektora przyznaje się nie więcej niż 10% Studentów na określonym kierunku studiów. O przyznanie stypendium rektora może ubiegać się Student, który uzyskał zaliczenia ze wszystkich przedmiotów objętych planem studiów i programem kształcenia w poprzednim roku studiów. Warunkiem ubiegania się o stypendium rektora jest średnia ocen, nie niższa niż 4,2. W przypadku ubiegania się o stypendium rektora z uwagi na inne osiągnięcia dopuszczalne jest uzyskanie średniej niższej niż 4,2. Punktacji podlegają osiągnięcia z poprzedniego roku studiów. Student może uzyskać dodatkowe punkty za udokumentowane osiągnięcia naukowe, sportowe lub artystyczne.

Zapomoga może być przyznana Studentowi, który znalazł się przejściowo w trudnej sytuacji życiowej. Wniosek o przyznanie zapomogi należy udokumentować odpowiednimi zaświadczeniami.

W Collegium Balticum ANS od roku 2012 funkcjonuje Biuro ds. Osób Niepełnosprawnych. Aktualnie w ramach działalności biura funkcjonują dwa stanowiska: Pełnomocnik Rektora ds. Osób Niepełnosprawnych oraz Asystent Osób Niepełnosprawnych. Zakres obowiązków Pełnomocnika obejmuje monitorowanie liczby Studentów z orzeczoną niepełnosprawnością, określanie potrzeb związanych ze studiowaniem osób z niepełnosprawnością, inicjowanie działań zmierzających do likwidacji barier utrudniających tym osobom funkcjonowanie w Uczelni, udzielanie pomocy pracownikom prowadzącym zajęcia dydaktyczne, w których biorą udział Studenci z niepełnosprawnościami. Zakres obowiązków Asystenta obejmuje inicjowanie i realizację działań zmierzających do zapewnienia dostępu do zajęć dydaktycznych Studentom niepełnosprawnym, udzielanie pomocy pracownikom prowadzącym zajęcia dydaktyczne, w których biorą udział Studenci niepełnosprawni, informowanie Studentów niepełnosprawnych o możliwości korzystania ze wsparcia Uczelni w procesie kształcenia, wspieranie Studenta niepełnosprawnego w załatwianiu formalności związanych z procesem kształcenia w dziekanacie i innych jednostkach Uczelni.

Strona Uczelni jest responsywna, dostosowana do potrzeb osób niewidomych i niedowidzących. Inne kwestie związane z zachowaniem wobec osób z niepełnosprawnością w społeczności akademickiej oparte są na zasadach zawartych w dokumencie opracowanym na zlecenie Ministerstwa Pracy i Polityki Społecznej, Pełnomocnika Rządu do spraw osób niepełnosprawnych z roku 2015. (M. Gajda, *Jak zachowywać się kulturalnie wobec osób z niepełnosprawnościami?*).

Na stronie Uczelni znajduje się przekierowanie na stronę BIP Uczelni, gdzie zamieszczane są dokumenty Uczelni w wersji elektronicznej, dostępne dla wszystkich osób zainteresowanych. Strona WWW ma możliwość zwiększenia czytelności poprzez zaadaptowane funkcje wspierające jej obsługę przez osoby z niepełnosprawnościami.

Uczelnia oferuje również pomoc psychologiczną dla Studentów zmagających się z problemami natury psychicznej. Studenci mogą otrzymać bezpłatną pomoc psychologiczną, uzyskać wsparcie, zbudować poczucie własnej wartości, odbyć podstawową formę terapii, popracować nad własnymi problemami i zdobyć najważniejsze narzędzia psychologiczne do samodzielnego radzenia sobie z codziennymi trudnościami i wyzwaniami. Studenci zgłaszający problemy są kierowani do wykwalifikowanego psychologa-terapeuty na konsultacje. Z uwagi na fakt, że Uczelnia zatrudnia nauczycieli praktyków, Studenci mogą również skorzystać z pomocy dietetyka, który pomaga przygotować jadłospis dla konkretnej jednostki chorobowej.

W Uczelni istnieje również możliwość skorzystania ze wsparcia tłumacza języka migowego podczas zajęć dydaktycznych, egzaminów semestralnych i egzaminu dyplomowego.

Collegium Balticum ANS proponuje rozwiązania umożliwiające studiowanie dostosowane do potrzeb i możliwości dla Studentek w ciąży i rodziców, którym w trakcie studiów lub przed ich rozpoczęciem urodziło się dziecko. Podstawą są postanowienia zawarte w Regulaminie studiów. Studentce w ciąży przysługuje prawo do odbywania studiów na określonym kierunku i poziomie według indywidualnej organizacji studiów do czasu ich ukończenia, urlopu od zajęć na okres do końca semestru, w którym urodziła dziecko lub urlopu od zajęć z możliwością przystąpienia do weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się określonych w programie studiów w okresie do końca semestru, w którym urodziła dziecko. Natomiast Studentowi będącemu rodzicem przysługuje również prawo do odbywania studiów na określonym kierunku i poziomie według indywidualnej organizacji studiów do czasu ich ukończenia oraz urlopu od zajęć na okres jednego roku od dnia urodzenia dziecka, przy czym koniec urlopu następuje z końcem semestru, na który udzielono urlopu.

Studentki w ciąży i Studenci będący rodzicami mają prawo do urlopów od zajęć, w tym urlopów od zajęć z możliwością przystąpienia do weryfikacji efektów uczenia się określonych w programie studiów. Studenci będący rodzicami składają wniosek o urlop macierzyński lub ojcowski w dziale obsługi studiów w okresie roku od dnia urodzenia dziecka. O takie urlopy mogą wystąpić Studentki w ciąży na okres do dnia urodzenia dziecka oraz Studenci będący rodzicami na okres roku. Jeżeli koniec urlopu przypada w trakcie semestru, Prorektor na wniosek Studenta lub Studentki może go przedłużyć do końca tego semestru.

Informacje o systemach wsparcia, w tym pomocy materialnej, przekazywane są podczas spotkań organizacyjnych ze Studentami pierwszego roku, w publikacjach, w tzw. przewodniku dla Studentów I roku, w ulotkach, podczas spotkań z menadżerem kierunku i przez opiekunów oraz w e-dziekanacie.

Studenci kształcący się na kierunku dietetyka mają możliwość wykorzystania wiedzy zdobytej podczas studiów i doświadczenia zawodowego do podejmowania działań na rzecz społeczeństwa i środowiska. Przykładem takich działań jest udział Studentów w Stress Off Festiwalu, organizowanym w 2023 roku wraz z Fundacją Inspiro: Studenci prowadzili „stoisko dietetyczne”, na którym dokonywali pomiarów składu ciała, udzielali podstawowych porad żywieniowych i zorganizowali warsztaty z zakresu przyrządzania zdrowych przekąsek (np. dietetycznego kremu czekoladowego bez czekolady). Warsztaty były skierowane do wszystkich uczestników festiwalu.

Rozwojowi społecznemu Studentów dietetyki i wskazywaniu możliwości podejmowania działalności pomocowej dla środowiska sprzyjały imprezy organizowane na terenie Uczelni. W lipcu 2023 roku oraz we wrześniu na terenie Uczelni Studenci dietetyki przeprowadzili warsztaty dietetyczne, tym razem o rozbudowanym charakterze i przeznaczone dla wszystkich mieszkańców miasta, którzy chcieli wziąć udział w wydarzeniu.

W Uczelni organizowane są również konferencje naukowe krajowe i międzynarodowe, w których Studenci ze wszystkich kierunków mogą aktywnie uczestniczyć, m.in. zabierając głos w dyskusji. Konferencje były organizowane online. Udział w wydarzeniach o charakterze interdyscyplinarnym stanowi dla Studentów kierunku dietetyka możliwość skonfrontowania własnych doświadczeń studenckich i zawodowych z doświadczeniami Studentów i specjalistów z innych dziedzin i zespołów terapeutycznych (pracowników socjalnych, pielęgniarek, fizjoterapeutów, lekarzy, stomatologów, psychologów, terapeutów zajęciowych). Pozwala to między innymi na wieloaspektowe i rozwijające postrzeganie zagadnień z zakresu dietetyki i zdrowego żywienia w kontekście wychowania, edukacji, psychologii, zarządzania czy medycyny.

Na stronie Uczelni dostępny jest blog, na którym zamieszczane są różne artykuły i opracowania dydaktyków. Studenci mogą tam znaleźć różne odpowiedzi na pytania i wątpliwości z zakresu dietetyki, żywienia, psychologii, pedagogiki oraz informacje o nowościach, zmianach w przepisach i innych. Przykładowe tytuły: „Ortoreksja – co to jest? Skutki, objawy, leczenie”, „Co wywołuje choroby autoimmunologiczne? Jak je zatrzymać?”, „Dlaczego wybór studiów na kierunku dietetyka jest wyborem trafionym?”, „Psychodietetyka, czyli jak wyjść z błędnego koła odchudzania?”, „Żywienie kliniczne – co to takiego” i wiele innych. Co więcej, sami Studenci również mają możliwość przygotować artykuły na blog popularyzujące wybrane zagadnienia dotyczące dietetyki. Artykuły te mogą być pisane przez Studentów indywidualnie, w grupach i przy wsparciu menadżera kierunku lub innego wykładowcy.

Studenci mają możliwość przedstawienia swoich uwag bezpośrednio, telefonicznie lub za pomocą poczty elektronicznej do opiekuna czy menadżera kierunku. Uczelnia uwzględnia zgłaszane przez Studentów uwagi, skargi i wnioski. Pozwala to na analizę i podejmowanie stosownych działań eliminujących, korygujących i rozwiązujących zgłaszane przez Studentów skargi, uwagi i wnioski.

Składanie wniosków i podań odbywa się zgodnie z procedurami określonymi w Uczelni, np. w Regulaminie studiów, w Regulaminie pomocy materialnej. Procedury są opisane i wskazują sposób postępowania. Studenci mają możliwość odwołania się od każdej decyzji przedstawiając odpowiednią motywację, w tym od decyzji Rektora, którego postanowienia są ostateczne. W biurze obsługi Studenta jest dostępna skrzynka opinii i wniosków, do której Studenci mogą zgłaszać anonimowe uwagi. Władze Uczelni na bieżąco monitorują wszystkie aspekty życia akademickiego. Podejmują decyzje niezwłocznie po otrzymaniu informacji o zagrożeniu. Rektor wydaje stosowne zarządzenia, które zostają ogłoszone natychmiast po ich podjęciu.

W Uczelni działa Samorząd Studencki, a przedstawiciele Studentów uczestniczą w posiedzeniach Senatu, Komisji ds. Oceny Jakości Kształcenia i Komisjach Stypendialnych. Samorząd Studencki ma do dyspozycji wyznaczony pokój wyposażony w komputer i adres mailowy.

Każdy rok Studentów kierunku dietetyka ma przydzielonego opiekuna roku, który sprawuje nadzór nad przebiegiem studiów, kontaktami pomiędzy Studentami a wykładowcami i Uczelnią, wspiera podczas pojawiających się trudności i na bieżąco współpracuje z menadżerem kierunku.

Uwagi Studentów przekazywane przez opiekuna menadżerowi kierunku są wnikliwie analizowane i wyjaśniane albo są przekazywane do Władz Uczelni. Działania naprawcze w miarę możliwości podejmowane są na bieżąco.

Studenci uczestniczą w badaniach ankietowych nie tylko po zakończeniu roku akademickiego. Mają możliwość wypowiedzieć się na temat obsługi biura obsługi studiów i funkcjonowania Uczelni, a także przedstawić swoje uwagi poza wskazanymi w ankietach obszarami. Uczelnia prowadzi również badanie zadowolenia ze studiowania poprzez kontakty telefoniczne z losowo wybranymi Studentami. Studenci mogą ocenić pracę biura obsługi Studentów, działu finansowego, warunki socjalno-bytowe, komunikację z Uczelnią, z menadżerem lub opiekunem roku. Raz w roku oceniają prowadzących zajęcia w zakresie realizacji zajęć zgodnie z planem, przygotowania do zajęć, kultury osobistej. Informacje te są analizowane i na ich podstawie podejmowane są działania naprawcze.

W przypadku rezygnacji ze studiów Uczelnia kontaktuje się ze Studentem i proponuje rozwiązania umożliwiające kontynuowanie studiów. Podczas rozmowy telefonicznej, którą przeprowadza menadżer kierunku, pracownik biura obsługi Studentów lub wicekanclerz ds. promocji i marketingu proponowane są konkretne rozwiązania finansowe lub organizacyjne.

Studenci kierunku dietetyka będą mogli uczestniczyć w pracach koła naukowego, które jest w trakcie organizacji; jego powstanie wiąże się z zainteresowaniem i chęcią do takiej aktywności

naukowej, które zgłaszali w ostatnim roku akademickim sami Studenci. Opracowany został regulamin działania koła. Z początkiem semestru letniego Koło naukowe planuje rozpocząć oficjalną działalność.

Studenci, którzy zmagają się ze szczególnymi problemami lub wyzwaniem związanymi ze stanem zdrowia, sytuacją rodzinną, finansową lub zawodową, są objęci dodatkową formą wsparcia organizacyjnego i dydaktycznego. W ramach wsparcia w procesie edukacyjnym Studenci mogą uzyskać zgodę na indywidualną organizację studiów, występować o przedłużenie sesji egzaminacyjnej, uczestniczyć w zajęciach stacjonarnych w formule online (łącznie się przez platformę Teams z wykładowcą i grupą studencką w sali wykładowej), przystępować do zaliczeń i egzaminów w terminach indywidualnych, dostosowanych do ich możliwości, przystępować do zaliczeń i egzaminów w formie online (łącznie się przez platformę Teams z wykładowcą). Studenci, którzy posiadają orzeczenie o niepełnosprawności, mogą uzyskać zgodę na przedłużenie czasu trwania zaliczenia lub egzaminu, zmianę formy zaliczenia lub egzaminu. Dodatkowym wsparciem służy wówczas Menadżer Kierunku Dietetyka, który na bieżąco nadzoruje sytuację poszczególnych Studentów i w razie potrzeby pomaga w kontakcie z wykładowcami, w uzyskaniu dostępu do materiałów z zajęć lub w przygotowaniu odpowiedniego podania i innej dokumentacji.

Studenci wybitni otrzymują wsparcie ze strony nauczycieli akademickich w różnych obszarach. Mogą korzystać z porad związanych z wykonywaną pracą, uzyskują wskazówki służące rozwiązywaniu problemów zawodowych, gdyż kadra Uczelni stanowią nauczyciele praktycy zatrudnieni w różnych placówkach zajmujących się działalnością związaną bezpośrednio lub pośrednio z dietetyką. Zgodnie z § 39 Regulaminu studiów Student wyróżniający się szczególnymi wynikami w nauce, wzorowym wypełnianiem swoich obowiązków, zdyscyplinowaniem może otrzymać nagrody i wyróżnienia Rektora, nagrody ufundowane przez Instytucje pozauczelniane, towarzystwa naukowe, organizacje społeczne, osoby prywatne itp., dyplom ukończenia studiów z wyróżnieniem.

Podstawowym mechanizmem motywowania Studentów do osiągania wyróżniających wyników w nauce, a także zdobywania osiągnięć sportowych, naukowych lub artystycznych, jest świadczenie ustawowe w postaci stypendium rektora.

Studentom osiągającym wysokie wyniki w nauce oferuje się możliwość studiowania według indywidualnego planu studiów i indywidualnego programu studiów polegającego na dostosowaniu programu studiów, w tym planu studiów, do indywidualnych zainteresowań Studenta. Cel ten może być zrealizowany poprzez zapewnienie opieki indywidualnej wskazanego nauczyciela. W dotychczasowej działalności Uczelni nie było Studenta, który skorzystał z możliwości studiowania według indywidualnego programu studiów. Wielu Studentów korzysta z indywidualnej organizacji studiów. Najlepsi Studenci mogą uczestniczyć w programach Erasmus+. Uczelnia realizuje programy międzynarodowe, jednak nie uczestniczą w nich Studenci dietetyki, głównie z powodów wykonywanej pracy zawodowej. W chwili obecnej w Uczelni na kierunku dietetyka realizujemy studia tylko niestacjonarne, na których studiuje głównie osoby dorosłe, pracujące, łączące życie rodzinne i zawodowe ze studiami. Niemniej obecnie Uczelnia przygotowuje nową pulę wniosków o projekty międzynarodowe z uwzględnieniem specyfiki kierunku dietetyka oraz z założeniami, które umożliwią nawet pracującym zawodowo Studentom udział w wybranych działaniach zgodnych z celami tych projektów.

Ze Studentami pierwszego roku organizowane są spotkania informacyjne, podczas których prezentowane są Władze Uczelni, pracownicy administracji oraz przedstawiane są wszelkie informacje istotne dla organizacji roku akademickiego. Na pierwszym roku studiów Studenci

odbywają obowiązkowe szkolenia z zakresu BHP, szkolenie biblioteczne, szkolenie z obsługi platform i systemu e-dziekanat oraz z zakresu ochrony praw autorskich.

Pod patronatem Collegium Balticum od 2019 roku działa orkiestra Sinfonietta. W skład orkiestry pod dyрекcją mgr Eweliny Rożek-Jaworskiej wchodzi najbardziej utalentowani instrumentalіści ze szczecińskiej sceny muzycznej młodego pokolenia. Magister Rożek-Jaworska realizuje zajęcia dydaktyczne i zaprasza naszych Studentów do współpracy. Działalność orkiestry Collegium Balticum Sinfonietta, która jest pierwszą w Szczecinie orkiestrą całkowicie pozainstytucjonalną, jest nowatorskim projektem na muzycznej mapie Szczecina. Jego celem jest zarówno wsparcie, jak i propagowanie młodych szczecińskich muzyków, oraz umożliwienie im dodatkowej praktyki orkiestrowej. Orkiestra zadebiutowała w kwietniu 2019 roku podczas Międzynarodowego Festiwalu Muzyki Pasyjnej w Szczecinie. Od tego czasu regularnie koncertuje i jest zapraszana do udziału w projektach w kraju i za granicą. Celem zespołu jest dotarcie do szerszej publiczności poprzez zróżnicowany dobór repertuaru, koncerty tematyczne jak i działalność wspierającą Polską kulturę za granicą oraz współpracę z uznanymi solistami z Polski i zagranicy. Dorobek artystyczny zespołu jest bogaty w kompozycje wybitnych twórców muzyki klasycznej: Mozarta, Schuberta, Beethovena, Elgara, Saint-Saënsa lub Griega. Szczególną cechą Studentów są ich pasje wykraczające poza program studiów objawiające się spontanicznymi reakcjami nawet w czasie zajęć dydaktycznych. Przykładem tego mogą być krótkie występy muzyczne w przerwach między zajęciami. Takie wydarzenia budują atmosferę kultury i nauki oraz budują więzi w społeczności studenckiej.



Collegium Balticum w sposób pozytywny i otwarty reaguje na zgłaszane przez Studentów zainteresowanie podobnymi działaniami oraz zachęca ich do przyłączania się do różnorodnych aktywności.

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiąganych rezultatach

W Uczelni funkcjonują trzy podstawowe miejsca upublicznienia informacji o studiach na kierunku dietetyka pierwszego stopnia, a mianowicie BIP, Strona Internetowa Uczelni i e- dziekanat. Dodatkową formą upowszechniania informacji są portale społecznościowe.

Na stronie BIP Uczelni (www.bip.cb.szczecin.pl) znajdują się: akty prawne; dokumenty dotyczące studiów i Studentów, w tym regulaminy, zarządzenia Rektora, warunki rekrutacji, informacje dotyczące organizacji roku akademickiego, sylwetki absolwenta, programy studiów, w tym ogólne informacje o kierunku, cele kształcenia, efekty uczenia się oraz harmonogram studiów pierwszego i drugiego stopnia na kierunku dietetyka, w formie stacjonarnej lub niestacjonarnej. Zamieszczone są tam również: Statut i Regulamin organizacyjny Uczelni oraz informacje o władzach Uczelni wraz z ich danymi kontaktowymi. Informacje zamieszczane na stronie BIP są aktualizowane na bieżąco, a link podany jest na stronie internetowej Uczelni.

Na stronie internetowej Uczelni (www.cb.szczecin.pl) znajdują się informacje publikowane na stronie BIP, jak i wiele innych, w tym: oferta dla kandydatów na studia w nowym roku akademickim z opisem poszczególnych kierunków studiów prowadzonych na poszczególnych stopniach, wraz z zakresami (specjalnościami) realizowanymi na tych kierunkach, sylwetką absolwenta i możliwymi miejscami pracy, informacje o działalności Uczelni, o programie Erasmus+, o bibliotece, strefa Studenta, czyli linki prowadzące do e-dziekanatu, platformy Moodle i platformy Teams, informacje o projektach realizowanych przez Uczelnię, jako partnera lub koordynatora; link do bloga Uczelni.

Obecnie Uczelnia przekazuje informacje dotyczące kierunku oraz związane z nim dokumenty także za pomocą platformy Teams i jej aplikacji OneDrive oraz platformy Moodle. Informacje te aktualizowane są na bieżąco. Do platformy Teams i platformy Moodle mają dostęp jedynie Studenci, wykładowcy i pracownicy administracyjni Uczelni korzystając z przypisanego loginu i ustalonego indywidualnie hasła.

Menadżer kierunku jest zobowiązany do zamieszczania i aktualizowania informacji dotyczących kierunku i umieszczania ich na stronach internetowych Uczelni i w e-dziekanacie. Przeglądu stron internetowych dokonuje Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie.

Bieżąca ocena jakości dostępu do informacji publicznej prowadzona jest przez Władze Uczelni, menadżera kierunku studiów dietetyka, pełnomocnika ds. zapewnienia jakości kształcenia i kierownika rektoratu.

Znajomość koncepcji kształcenia jest rozpowszechniana podczas: posiedzeń Senatu Uczelni, posiedzeń Komisji ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia, spotkań ze Studentami, zebrań kadry dydaktycznej z menadżerem kierunku.

Do działań informacyjnych oraz promocyjnych zaliczyć należy również organizowanie dni otwartych (od roku akad. 2022/2023) i innych akcji mających na celu przybliżenie warunków i zasad studiowania, promowanie Uczelni wśród kandydatów na studia podczas targów edukacyjnych i wizyt w szkołach średnich, a także kolportaż materiałów promocyjnych (informatory, broszury, ulotki).

Nowym ważnym narzędziem udostępniania informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych efektach uczenia się jest e-dziekanat przygotowany przez firmę Kalasoft (<https://ehms.cb.szczecin.pl/standard>). System został wprowadzony wraz z sesją zimową roku akademickiego 2020/2021. W e-dziekanacie Student może znaleźć, poza informacjami o swoich ocenach, także: regulaminy (Regulamin studiów, Regulamin praktyk, Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia, Zasady oceniania), zagadnienia na egzamin dyplomowy, dokumenty praktyk (dziennik i program praktyk, wzory umowy, skierowanie i inne), stypendia (informacje o stypendiach, wzory wniosków), zarządzenia, ogłoszenia i aktualności. W e-dziekanacie wykorzystywane są też inne funkcjonalności systemu, a mianowicie: plany zajęć, przydziały zajęć dla kadry, programy studiów dla poszczególnych kierunków studiów, w tym karty przedmiotów, arkusze ewaluacyjne, opłaty i inne.

Za pomocą e-dziekanatu wykładowcy mają możliwość sprawdzania aktualnych list Studentów przypisanych do realizowanych przedmiotów i grup ćwiczeniowych wraz z aktualnym statusem Studenta. Dzięki funkcjonalności systemu kadra dydaktyczna może wypełniać recenzje prac dyplomowych oraz wpisywać oceny do protokołów. Może edytować raport ocen w poszczególnych protokołach i w całej sesji.

Wszystkie dokumenty są dostępne w formie online, część zaś (regulaminy, statut) również w formie drukowanej, w siedzibie Uczelni.

Obecnie Uczelnia przekazuje informacje dotyczące kierunku oraz związane z tym dokumenty także za pomocą platformy Teams i jej aplikacji OneDrive oraz platformy Moodle.

Bieżące informacje, linki do dokumentacji oraz aktualności dotyczące wydarzeń i kierunków studiów publikowane są w mediach społecznościowych Uczelni (Facebook, Twitter i Instagram). Media społecznościowe, poczta elektroniczna, newsletter i SMS-y są wykorzystywane jako narzędzia komunikacji i przekazywania informacji na bieżąco, zgodnie z potrzebą wynikającą z sytuacji, oczekiwań i preferencji danej grupy, a także możliwości danego narzędzia przekazu.

Narzędzia, kanały i środki przekazu, które Uczelnia wykorzystuje, są dostosowane do ważności i publicznego charakteru zarówno danych dokumentów, jak też do grup odbiorców i ich wieku. Uwzględniono również preferencje i potrzebę indywidualnego kontaktu ze Studentem (maile grupowe, platformy e-learningowe), a także potrzebę gromadzenia podstawowych i bieżących ważnych dokumentów w jednym miejscu, z którego Studenci oraz wykładowcy korzystają na bieżąco i w szerokim zakresie (temu służy nowy e-dziekanat).

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów

Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK) Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych został zmodyfikowany Uchwałą nr 5 Senatu Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych z dnia 28 września 2023 r. Postanowienia WSZJK są efektem prac Komisji ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia w Uczelni. Wcześniejsza modyfikacja Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych (wówczas SSW Collegium Balticum) została wprowadzona Uchwałą Senatu nr 9 z dnia 9.12.2019 r. Modyfikacje i aktualizacje WSZJK wynikają z analizy gromadzonych na bieżąco przez Uczelnię doświadczeń, zapoznawania się z nowymi przepisami prawa dotyczącymi szkolnictwa wyższego, refleksji nad informacjami zwrotnymi otrzymywanymi od interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

Celem WSZJK jest zapewnienie wysokiej jakości kształcenia poprzez realizację następujących zadań: doskonalenie oferty dydaktycznej oraz programów kształcenia z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego, kształtowanie postaw pro jakościowych w środowisku akademickim, rozwój kadry. System jakości kształcenia w Uczelni zakłada łączenie dwóch perspektyw: Studentów i pracowników i posiada dwa wymiary: formalny i nieformalny.

Za zapewnienie jakości kształcenia w Uczelni oraz osiągnięcie celów strategicznych odpowiedzialne są wszystkie organy jednoosobowe i kolegalne oraz komórki organizacyjne w Uczelni.

Bezpośrednim organizatorem odpowiedzialnym za realizację programu kształcenia na kierunku dietetyka jest Menadżer Kierunku.

Polityka zapewniania jakości kształcenia została szczegółowo opisana w Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości Kształcenia Collegium Balticum ANS. Na potrzeby zapewniania jakości kształcenia prowadzone są także działania, jak: analiza programu studiów we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi; prowadzenie i analiza dokumentacji kierunku; analiza dorobku wykładowców; hospitacje zajęć; analiza efektów uczenia się osiąganych w ramach prowadzonych zajęć, w ramach praktyk zawodowych i egzaminu dyplomowego; przeciwdziałanie zjawiskom patologicznym oraz dbałość o zasoby informacyjne Uczelni. Projektowanie i dokonywanie zmian odbywa się przy udziale Menadżera Kierunku, Prorektora, Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia, wykładowców, Studentów, partnerów Uczelni. Wprowadzane zmiany są zatwierdzane przez Senat Uczelni.

Bieżące monitorowanie programu studiów odbywa się na podstawie analizy informacji zwrotnych uzyskiwanych od Studentów i wykładowców podczas roku akademickiego, dokumentacji dydaktyki kierunku oraz hospitacji zajęć. Wykorzystywane w tym celu są sprawozdania opiekunów grup, dokumenty dostarczane przez wykładowców (teczki przedmiotów, prace zaliczeniowe), protokoły hospitacji, spotkania z opiekunami grup, spotkania z kadrą kierunku oraz spotkania ze Studentami. Monitoring prowadzony jest w sposób umożliwiający systematyczne, bieżące rozwiązywanie pojawiających się problemów oraz zbieranie informacji, które zostaną wykorzystane podczas okresowego przeglądu programu studiów, który odbywa się raz w roku i obejmuje przedmioty kształcenia podstawowego i kierunkowego, przedmioty z wybranego zakresu studiów, zasady realizacji praktyk, zasady dyplomowania, efekty uczenia się dla kierunku, karty przedmiotów, przyjęte zakresy na kierunku, sylwetki absolwenta, miejsca realizacji praktyk. Wykorzystywane w tym celu są programy studiów, karty przedmiotów, dokumentacja kierunku z danego roku akademickiego, wyniki egzaminów dyplomowych wraz z protokołem komisji egzaminacyjnej, sprawozdania opiekunów grup, notatki ze spotkań z interesariuszami, kadrą i Studentami, dzienniczki praktyk, a także informacje dostarczane przez dział marketingu, Biuro Obsługi Studenta oraz dział rekrutacji. Działania okresowe pozwalają na aktualizację programu studiów i efektów uczenia się, doskonalenie sposobu przydzielania zajęć kadrze dydaktycznej, doskonalenie przebiegu procesu dyplomowania. Nad okresowym przeglądem programu studiów czuwa Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia, realizująca punkty zamieszczone w Wewnętrznym Systemie Jakości Kształcenia w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych.

Interesariusze zewnętrzni mają wpływ na doskonalenie programu studiów przede wszystkim poprzez stałą wymianę doświadczeń na wszystkich polach współpracy, w tym ocenę przygotowania Studentów do realizacji zadań wynikających z programu praktyk, formułowanie wniosków podczas spotkań i rozmów indywidualnych z menadżerem kierunku. Szczególnie cenne są uwagi do realizowanych treści programowych i uzyskiwanych efektów uczenia się pozwalające na wprowadzenie zmian poprawiających jakość kształcenia.

Interesariusze wewnętrzni, poprzez swoich przedstawicieli w organach Uczelni i Komisji ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia, mają istotny wpływ na doskonalenie i realizację wewnętrznego systemu oceny jakości. Ostatnim elementem działań na rzecz doskonalenia programu studiów jest wykorzystanie wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych w związku z tym zaleceń, w tym zaleceń Polskiej Komisji Akredytacyjnej.

Na podstawie uzyskanej oceny, uwag i wskazówek doskonalony jest program studiów na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia. Wykorzystywane są opinie i oceny Interesariuszy zewnętrznych. Powyższe pozwala na działania na rzecz doskonalenia programu studiów. Odnosi się to do oceny poziomu i jakości realizowanego obecnie programu studiów w kontekście przepisów

prawnych i oceny przygotowania absolwenta do zmian na rynku pracy. Kolejną korzyścią jest wskazanie elementów wymagających zmiany, naprawy, aktualizacji i dostosowania ich do wymogów, oczekiwań i potrzeb. Wdrażanie tych zmian może wpływać na zwiększenie miejsc realizacji praktyk zawodowych, tworzenie i modyfikowanie zakresów programu studiów, udoskonalanie procesu dyplomowania, udoskonalanie sposobów prowadzenia zajęć dydaktycznych. Wpływa na dobór kadry dydaktycznej i wspieraniu jej w realizowaniu statutowych celów Uczelni.

Ocena efektów uczenia się osiągniętych przez Studenta na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia polega na analizie kart przedmiotów i zamieszczonych tam efektów przedmiotowych, ocenie prac etapowych oraz prac zaliczeniowych kończących poszczególne przedmioty, co umożliwia stwierdzenie, że Student uzyskał wiedzę, umiejętności i kompetencje przewidziane w programie studiów obejmującym przedmioty podstawowe, kierunkowe i związane z wybranym zakresem (zgodnie z dawną nomenklaturą: przedmioty specjalnościowe). Ocena efektów uczenia się osiągniętych podczas praktyk zawodowych opiera się na analizie dzienniczków praktyk, ankiet oceniających czy miejsce praktyk było zgodne z założeniami programu studiów i przyjętymi celami oraz z wybranym przez Studenta zakresem studiów; czy miejsce praktyk pozwoliło na zrealizowanie efektów uczenia się przypisanych do praktyk zawodowych; czy Student zrealizował efekty w całości, czy tylko w części; czy uzyskał wszystkie wymagane elementy z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji.

Ocena osiągniętych efektów uczenia się uzyskanych w ramach procesu dyplomowania polega na analizie wyników egzaminu praktycznego i teoretycznego. Oceniane są sposób i zakres wykorzystania wiedzy i umiejętności oraz dostępnych narzędzi i programu komputerowego podczas egzaminu praktycznego oraz egzaminu teoretycznego.

Przydatność efektów uczenia się na rynku pracy i/lub w dalszej edukacji oceniana jest na podstawie analiz, spotkań i informacji zwrotnych od Interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, partnerów Uczelni oraz analiz rynku pracy i analiz rynku powiązanego z dietetyką, promocją zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia.

Wszystkie powyższe wyniki ocen efektów uczenia się są wykorzystywane na rzecz doskonalenia programu studiów: aktualizację efektów uczenia się i programu studiów, szczególnie zakresów-specjalności, sylwetek absolwentów, programu praktyk. Ponadto ocena efektów uczenia się jest wsparciem przy aktualizacji kart przedmiotów, form zaliczeń tych przedmiotów oraz form i metod pracy na zajęciach praktycznych, służy również aktualizacji literatury przedmiotu.

Wnioski sformułowane przez Komisję ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia wykorzystano podczas modyfikacji planu i programu studiów polegającej na:

- 1) Zmianie semestru realizacji wybranych przedmiotów.
- 2) Zmniejszeniu liczby godzin realizowanych w kontakcie bezpośrednim z wybranymi przedmiotów.

Na podstawie opinii zebranych od realizujących zajęcia specjalistów-praktyków reprezentujących dyscyplinę nauki medyczne zaleca się dokonać modyfikacji nazw przedmiotów:

- 1) „etyka w dietetyce” zmienić na „etyka w naukach medycznych”,
- 2) „problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie” zmienić na „medyczne i behawioralne problemy nadwagi i otyłości”,
- 3) „żywienie w cyklu życia” zmienić na „żywienie w różnych etapach ontogenezy”.

Zmiany nazw przedmiotów nie włączają się ze zmianą efektów uczenia się i treści kształcenia wskazanych przedmiotów. Modyfikacja nazw przedmiotów zostanie wprowadzona, po uzyskaniu

akceptacji Samorządu Studentów i zatwierdzeniu przez Senat Uczelni, w planie studiów obowiązującym od roku akademickiego 2024/2025.

Ponadto Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia zaleciła na kierunku dietetyka, podobnie jak na innych kierunkach, następujące działania:

- 1) Nawiązanie nowych partnerstw oraz rozbudowanie i wzbogacenie kontaktów z interesariuszami wewnętrznymi i szczególnie zewnętrznymi, zwłaszcza pod kątem zdobywania nowych miejsc praktyk dla Studentów.
- 2) Bieżącą analizę i w razie potrzeby aktualizację efektów uczenia się.
- 3) Opracowanie programów dla nowych zakresów specjalności na prowadzonych kierunkach.
- 4) Weryfikację i aktualizację poszczególnych kart przedmiotów przed rozpoczęciem zajęć w semestrze, w którym dany przedmiot jest prowadzony – w tym aktualizację zalecanej literatury przedmiotu, z uwzględnieniem pozycji dostępnych w bibliotece cyfrowej IBUK Libra.
- 5) Zdyscyplinowanie wykładowców w związku z opracowywaniem teczek przedmiotów (zawierających m.in. prace zaliczeniowe lub egzaminacyjne, zestaw pytań na egzamin lub zaliczenie ustne, kartę przedmiotu, protokół ocen) oraz gromadzeniem i przekazywaniem Menadżerom Kierunków prac etapowych Studentów.
- 6) Doskonalenie kompetencji wykładowców i Studentów w zakresie korzystania z platform Moodle i Teams poprzez kolejne szkolenia i bieżącą pomoc techniczną.
- 7) Częstsze monitorowanie wśród Studentów nastrojów i opinii związanych z jakością prowadzonych zajęć oraz jakością organizacji pracy i nauki na Uczelni – w związku z tym kontynuację włączania w plan zajęć regularnych spotkań grup z opiekunami roku oraz ponowne przeprowadzenie ankiety ewaluacyjnej wśród Studentów.

Załącznik 11 – Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

Analiza SWOT programu studiów na ocenianym kierunku i jego realizacji, z uwzględnieniem szczegółowych kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	Mocne strony <i>należy wskazać <u>nie więcej niż pięć</u> najważniejszych atutów kształcenia na ocenianym kierunku studiów</i> 1) Program studiów o profilu praktycznym; dzięki przeważającej liczbie godzin zajęć praktycznych Studenci mogą zdobywać i rozwijać niezbędne umiejętności, współpracować z potencjalnymi pracodawcami podczas warsztatów i laboratoriów oraz pogłębiać swoją znajomość rynku pracy dietetyka. 2) kadra dydaktyczna posiadająca wiedzę, kompetencje i doświadczenie praktyczne, gwarantująca stałe doskonalenie programu studiów dostosowane do potrzeb rynku pracy i oczekiwań Studentów, 3) tworzenie własnej bazy dydaktycznej i zaplecza materialnego, środków i pomocy dydaktycznych, 4) zdeterminowani Studenci z potencjałem do praktycznego przygotowania do zawodu, 5) kształcenie skierowane na wypracowanie twórczego innowacyjnego i krytycznego podejścia do dietetyki, co zapewni absolwentom możliwość aktywnego rozwoju i doskonalenia kompetencji zawodowych, w tym wprowadzenie praktycznego egzaminu dyplomowego,	Słabe strony <i>należy wskazać <u>nie więcej niż pięć</u> najpoważniejszych ograniczeń utrudniających realizację procesu kształcenia i osiąganie przez Studentów zakładanych efektów uczenia się</i> 1) utrudniona współpraca międzynarodowa ze względu na łączenie studiów niestacjonarnych z pracą zawodową Studentów, 2) duża liczba godzin praktyk stanowi znaczące obciążenie dla Studentów pracujących na stanowiskach niezwiązanych z kierunkiem studiów, 3) oczekiwania dużej liczby Studentów spoza Szczecina na realizację większej części zajęć w formule online, 4) utrudniony dostęp do nauczycieli akademickich – dyplomowanych dietetyków, chcących realizować zajęcia dydaktyczne poza działalnością zawodową głównie w weekendy.

Czynniki zewnętrzne	Szanse <i>należy wskazać <u>nie więcej niż pięć</u> najważniejszych zjawisk i tendencji występujących w otoczeniu uczelni, które mogą stanowić impuls do rozwoju kierunku studiów</i> 1) Ustawa – Prawo o Szkolnictwie Wyższym daje pewną swobodę w kształtowaniu programów nauczania, efektów uczenia, sposobów weryfikacji uzyskanych efektów, 2) rozpoznawalność Uczelni i kierunku w środowisku województwa zachodniopomorskiego jako uczelni dobrze przygotowującej absolwentów do swobodnego wejścia na rynek pracy, 3) priorytetowe traktowanie zagadnień żywieniowo-dietetycznych w polityce zdrowotnej państwa i UE, 4) wytyczone cele i zadania Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021–2025 inicjują zapotrzebowanie na wykształconych specjalistów z zakresu dietetyki, którzy powinni kreować prozdrowotny styl życia, w tym przyczynić się do poprawy sposobu żywienia, stanu odżywiania oraz aktywności fizycznej społeczeństwa, a także rozwój kompetencji osób uczestniczących w podejmowaniu i realizacji zadań na rzecz ograniczenia występowania chorób dietozależnych, a szczególnie nadwagi i otyłości, 5) według wykazu Polskiego Towarzystwa Dietetyki na rynku pracy poszukiwani są specjaliści dietetycy i specjaliści do spraw żywienia, specjaliści zdrowia publicznego, promotorzy zdrowia, inni specjaliści ochrony zdrowia, co może świadczyć o rosnącym zaufaniu do kompetencji zawodowych dietetyków.	Zagrożenia <i>należy wskazać <u>nie więcej niż pięć</u> czynników zewnętrznych, które utrudniają rozwój kierunku studiów i osiągnięcie przez Studentów zakładanych efektów uczenia się</i> 1) Collegium Balticum to uczelnia samofinansująca się, co powoduje, że proponowane stawki wynagrodzeń są niekiedy mniej nieatrakcyjne dla dydaktyków prowadzących własną działalność lub zatrudnionych w instytucjach państwowych, 2) Praca zarobkowa Studentów ogranicza zaangażowanie w studiowanie, 3) Niż demograficzny i zmniejszające się zainteresowanie studiami, 4) Stopień inflacji powoduje, że Studenci rezygnują ze studiów głównie z powodów finansowych lub wyjazdu do pracy poza granice kraju, a opłaty za studia stanowią istotne obciążenie finansowe dla Studentów i ich rodzin.
---------------------	--	---

(Pieczęć uczelni)

Collegium Balticum
Akademia Nauk Stosowanych
 71-011 Szczecin, ul. Mieszka I 61 ☎
 tel. 91 48 38 162; NIP 955 197 85 51

REKTOR
Collegium Balticum
Akademia Nauk Stosowanych
Margaryta Hermanowicz
 dr Margaryta Hermanowicz

(podpis Rektora)

Szczecin, dnia 18.01.2024 r.

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba Studentów ocenianego kierunku²

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki	Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
I stopnia	I	0	0	37	63
	II	0	0	0	38
	III	0	0	0	34
	IV	0	0	0	0
II stopnia	I	0	0	0	21
	II	0	0	0	0
Razem:		0	0	37	156

Tabela 2. Liczba absolwentów ocenianego kierunku w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Liczba Studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	Liczba Studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2023	0	0	37	21
	...	0	0	0	0
	...	0	0	0	0
II stopnia	...	0	0	0	0
	...	0	0	0	0
	...	0	0	0	0
Razem:		0	0	37	21

Tabela 3. Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.).³

² Należy podać liczbę Studentów ocenianego kierunku, z podziałem na poziomy, lata I formy studiów (z uwzględnieniem tylko tych poziomów I form studiów, które są prowadzone na ocenianym kierunku).

Wskaźniki dotyczące programu studiów obowiązującego od roku akad. 2022/2023 i 2023/2024 na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	180 ECTS, 6 semestrów
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i Studentów ⁴	926 studia niestacjonarne
Łączna liczba punktów ECTS, jaką Student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	66,72 studia niestacjonarne
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	130 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką Student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	13 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	62 pkt. ECTS (z praktykami 92 pkt. ECTS)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	30 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych ⁵	6 miesięcy – 750 godzin
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	Nie dotyczy
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1. nie dotyczy
2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	2. I i II rok studiów - 926 godz. <u>1 rok</u> I sem. 173/77 - 44,51% II sem. 150/71 - 47,33% <u>2 rok</u> III sem. 171/84 - 49,12% IV sem. spec. dietetyka w sporcie 153/70 - 45,75%

³ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

⁴ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i Studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

⁵ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

	IV sem. spec. psychodietetyka 153/72-47,06%
--	--

Wskaźniki dotyczące programu studiów obowiązującego od roku akad. 2021/2022 na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	180 ECTS, 6 semestrów
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i Studentów ⁶	1052 studia niestacjonarne
Łączna liczba punktów ECTS, jaką Student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	71,32 studia niestacjonarne
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	130 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką Student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	13 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	62 pkt. ECTS (z praktykami 92 pkt. ECTS)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	30 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych ⁷	6 miesięcy – 750 godzin
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	Nie dotyczy
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1. nie dotyczy
2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	III rok studiów – 1052 godz. 3 rok V sem. spec. dietetyka w sporcie 144/70-48,61%

⁶ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i Studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

⁷ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

	V sem. psychodietetyka 144/67-46,53% VI sem. spec. dietetyka w sporcie 135/62-45,93% VI sem. psychodietetyka 135/62-45,93%
--	---

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne^a

Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne				
Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne		Liczba punktów ECTS
		ST	NST	
Zajęcia wspólne				
Język obcy	ćwiczenia	120	72	8
Technologie Informacyjne	ćwiczenia	30	18	2
Anatomia człowieka	wykład/ćwiczenia	45	27	5
Fizjologia człowieka	wykład/ćwiczenia	45	27	5
Biochemia ogólna i żywności	wykład/laboratoria	45	27	5
Chemia żywności	wykład/laboratoria	30	18	5
Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład/laboratoria	45	27	5
Parazytologia	wykład/laboratorium	30	18	5
Genetyka	wykład/laboratorium	30	18	4
Pierwsza pomoc przedmedyczna	wykład/ćwiczenia	25	15	2
Żywienie człowieka	wykład/laboratoria	90	54	8
Dietetyka pediatryczna	wykład/ćwiczenia	45	27	4
Kliniczny zarys chorób	wykład/ćwiczenia	45	27	5
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	wykład/ćwiczenia	30	18	2
Edukacja żywieniowa	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Analiza i ocena jakości żywności	wykład/laboratoria	30	18	3
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład/ćwiczenia	45	27	4

^a Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

Technologia produkcji potraw dietetycznych	wykład/ćwiczenia	45	27	4
Technologia żywności	wykład/laboratorium	45	27	3
Przygotowanie do egzaminu	seminarium	60	36	9
Razem zajęcia wspólne		940	564	94
Zajęcia do wyboru w ramach ścieżki kształcenia: Dietetyka w sporcie				
Podstawy medycyny sportowej, rekreacji i rehabilitacji	wykład/ćwiczenia	45	27	3
Fizjologia wysiłku fizycznego	wykład/ćwiczenia	45	27	4
Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Choroby dietozależne	wykład/ćwiczenia	45	27	4
Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywieniowe.	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Immunologia	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Podstawy patofizjologii klinicznej	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Żywność i suplementacja w różnych dyscyplinach sportu	wykład/ćwiczenia	45	27	4
Żywność po urazach w sporcie.	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowca	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Zasady zbiorowego żywienia w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Zajęcia w ramach ścieżki kształcenia: Dietetyka w sporcie		390	234	36
Zajęcia do wyboru w ramach ścieżki kształcenia: Psychodietetyka				
Psychologia żywienia	wykład/ćwiczenia	45	27	3
Psychologia osobowości i motywacji	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Fizjologia żywienia	wykład/ćwiczenia	45	27	4
Psychologia jedzenia i psychodietetyka	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie	wykład/ćwiczenia	30	18	3

Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem	wykład/ ćwiczenia	45	27	4
Promocja zdrowego stylu życia w społeczeństwie	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Żywność w cyklu życia	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Żywność w chorobie	wykład/ ćwiczenia	45	27	4
Żywność ludzi starszych	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Poradnictwo dietetyczne	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Zajęcia w ramach ścieżki kształcenia: Psychodietetyka		390	234	36
Łącznie zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (wspólne i do wyboru w ramach jednej z dwóch ścieżek kształcenia)		1330	798	130

Zajęcia do wyboru Studenta

Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru				
Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne		Liczba punktów ECTS
		ST	NST	
Język obcy	ćwiczenia	120	72	8
Psychologia ogólna/Etyka (do wyboru)	wykład/ćwiczenia	30	18	4
Pedagogika zdrowia/Filozofia medycyny (do wyboru)	wykład/ćwiczenia	30	18	3
Prawo pracy/Podstawy prawa administracyjnego (do wyboru)	Wykład/ćwiczenia	30	18	2
Przygotowanie do egzaminu	projekt	60	36	9
Razem zajęcia		270	162	26
Zajęcia do wyboru w ramach ścieżki kształcenia: Dietetyka w sporcie				
Podstawy medycyny sportowej, rekreacji i rehabilitacji	wykład/ ćwiczenia	45	27	3

Fizjologia wysiłku fizycznego	wykład/ ćwiczenia	45	27	4
Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Choroby dietozależne	wykład/ ćwiczenia	45	27	4
Fizjologiczne i blochemiczne aspekty żywieniowe.	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Immunologia	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Podstawy patofizjologii klinicznej	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Żywność i suplementacja w różnych dyscyplinach sportu	wykład/ ćwiczenia	45	27	4
Żywność po urazach w sporcie.	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowca	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Zasady zbiorowego żywienia w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Zajęcia w ramach ścieżki kształcenia: Dietetyka w sporcie		390	234	36
Zajęcia do wyboru w ramach ścieżki kształcenia: Psychodietetyka				
Psychologia żywienia	wykład/ ćwiczenia	45	27	3
Psychologia osobowości i motywacji	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Fizjologia żywienia	wykład/ ćwiczenia	45	27	4
Psychologia jedzenia i psychodietetyka	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem	wykład/ ćwiczenia	45	27	4

Promocja zdrowego stylu życia w społeczeństwie	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Żywnienie w cyklu życia	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Żywnienie w chorobie	wykład/ ćwiczenia	45	27	4
Żywnienie ludzi starszych	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Poradnictwo dietetyczne	wykład/ ćwiczenia	30	18	3
Zajęcia w ramach ścieżki kształcenia: Psychodietetyka		390	234	36
łącznie zajęcia do wyboru		660	396	62

Tabela 6. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych⁹

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba Studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Nie prowadzimy					

⁹ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie. Jeżeli wszystkie zajęcia prowadzone są w języku obcym należy w tabeli zamieścić jedynie taką informację.

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających

Cz. I. Dokumenty, które należy dołączyć do raportu samooceny (wyłącznie w formie elektronicznej)

1. Program studiów dla kierunku studiów, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1668 z późn. zm.) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.)

Plany i programy studiów zamieszczono w załączniku 2 i 3 do raportu.

2. Obsadę zajęć na kierunku, poziomie i profilu w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena.

Załącznik nr 9 - Przydziały zajęć w roku akad. 2023/2024

3. Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla każdego z poziomów studiów.

Załącznik 6 - Harmonogram zjazdów na studiach niestacjonarnych w roku akad. 2023/2024 Uczelnia nie realizuje studiów stacjonarnych.

4. Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć wykazane w tabeli 4, tabeli 5 (jeśli dotyczy ocenianego kierunku) oraz opiekunów prac dyplomowych (jeśli dotyczy ocenianego kierunku), a w przypadku kierunku pielęgniarstwo lub położnictwo także nauczycieli akademickich oraz inne osoby prowadzące zajęcia odpowiednio z podstaw opieki pielęgniarstwa lub podstaw opieki położniczej, sporządzoną wg następującego wzoru:

Załącznik 8 - Charakterystyka nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia

5. Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na ocenianym kierunku, a także informacja o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych.

Opisano w raporcie w kryterium 5.

6. Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na poziomy oraz formy studiów; wykaz można przygotować według przykładowego wzoru:

Zgodnie z programem studiów na studiach pierwszego stopnia studenci nie piszą prac dyplomowych.

7. Akceptowalnymi formatami są: .doc, .docx, .gif, .png, .jpg (jpeg), .odt, .ods, .pdf, .rtf, .ppt, .pptx, .odp, .txt, .xls, .xlsx, .xml.
8. Nazwy plików nie mogą być dłuższe niż 15 znaków i nie mogą zawierać następujących znaków: ~ "# % & *: < > ? / \ { | } & % # (spacje wiodące i końcowe w nazwach plików lub folderów również nie są dozwolone).
9. Pliki lub foldery nie mogą być skompresowane.