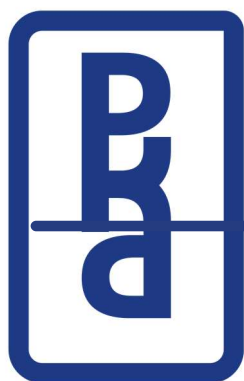


Załącznik nr 2
do uchwały nr 66/2019
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 28 lutego 2019 r. z późn. zm.

Ocena programowa

Profil praktyczny



Raport samooceny

DIETETYKA

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

COLLEGIUM BALTICUM – AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH W SZCZECINIE

ul. Mieszka I 61C, 71-011 Szczecin

tel. +48 91 48 38 162

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

Link do raportu:

https://www.cb.szczecin.pl/Raport_samooceny_Dietetyka_2025.pdf

Nazwa ocenianego kierunku studiów: DIETETYKA

1. Poziom/y studiów: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA, STUDIA DRUGIEGO STOPNIA
2. Forma/y studiów: NIESTACJONARNE
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek¹: NAUKI O ZDROWIU

Dietetyka studia pierwszego stopnia

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 O ZDROWIU	121	68

- 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 medyczne	44	24
2.	Technologia żywności i żywienia	15	8

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

☐ TAK ☒ NIE

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

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów (studia pierwszego stopnia)

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	anatomię i fizjologię człowieka w stopniu zaawansowanym, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W02	w stopniu zaawansowanym wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WG
K_W03	w stopniu zaawansowanym zagadnienia 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	mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna zasady leczenia dietetycznego tych chorób.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W05	w stopniu zaawansowanym funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG

K_W06	w stopniu zaawansowanym technologii potraw, biotechnologię oraz towaroznawstwa żywności.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W07	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	zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W09	w stopniu zaawansowanym 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	w stopniu zaawansowanym zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W11	specyfikę wybranych dyscyplin sportowych w kontekście zasad żywienia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W12	podstawy farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W13	wpływ odżywiania na stan zdrowia człowieka w obszarze 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	podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W15	psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W16	diagnostykę laboratoryjną na poziomie zaawansowanym.	P6U_W	PS6_WG	P6S_WG
K_W17	podstawy prawne, ekonomiczne, ekologiczne ochrony zdrowia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W18	organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W	P6S_WG	P6S-WK
K_W19	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W20	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK

K_W21	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.	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	ocenić 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	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW

	spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.			
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 diety.	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	uczestniczenia w promowaniu kultury projakościowej w pracy dietetyka.	P6U_K	P6S_KR	P6S_KR

K_K04	przestrzegania zasad kultury współpracy i kultury konkurencji w pracy dietetyka.	P6U_K	P6S_KK	P6S_KK
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

Dietetyka studia drugiego stopnia

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 O ZDROWIU	84	70

- 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 medyczne	36	30

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

☐ TAK ☒ NIE

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów (studia drugiego stopnia)

SYMBOL EFEKTU UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU	OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA STUDIÓW DRUGIEGO STOPNIA NA KIERUNKU <i>DIETETYKA</i> O PROFILU PRAKTYCZNYM	ODNIESIENIE DO UNIWERSALNYCH CHARAKTERYSTYK I STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI – POZIOM 7	ODNIESIENIE DO CHARAKTERYSTYK II STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI – POZIOM 7
WIEDZA			
Absolwent zna i rozumie:			
DW2_01	w pogłębionym stopniu funkcjonowanie organizmu człowieka, wiążąc posiadaną wiedzę z praktycznym działaniem dietetyka w studiowanych zakresach	P7U_W	P7S_WG
DW2_02	zagadnienia z zakresu podstaw chemii ogólnej, biochemii molekularnej i klinicznej, cytologii, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, oraz parazytologii oraz rozumie wpływ czynników fizykochemicznych środowiska na organizm człowieka w kontekście zastosowania praktycznego tej wiedzy w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_03	mechanizmy zaburzeń immunologicznych oraz korelacje pomiędzy stanem odżywienia a aktywnością układu odpornościowego ustroju. Zna i rozumie podstawy patofizjologii klinicznej i mechanizmy oddziaływania procesów/ czynników patologicznych (endo-, egzogennych) na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych, a także ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_04	funkcje biologiczne białek, kwasów nukleinowych, węglowodanów, lipidów, hormonów i witamin, określając ich rolę w organizmie człowieka. Zna i rozumie także zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i stosuje je w planowaniu żywienia indywidulanego bądź zbiorowego	P7U_W	P7S_WG
DW2_05	zjawiska demograficzne oraz zachorowalności w obszarze chorób żywieniowo zależnych; potrafi wyjaśnić związki między żywieniem a stanem zdrowia i czynnikami ryzyka rozwoju choroby. Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia patogenezy chorób człowieka, charakteryzuje zaburzenia odżywiania towarzyszące tym chorobom; charakteryzuje choroby epidemiczne	P7U_W	P7S_WG
DW2_06	zasady działania substancji czynnych w farmakologii żywieniowej, opisuje ich zastosowanie oraz możliwe interakcje leków z żywnością. Potrafi rozpoznać zaburzenia żywieniowe i zaplanować odpowiednią dietę pacjenta. Zna zasady żywienia klinicznego, w tym	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK

	żywienia dojelitowego i pozajelitowego, które może prowadzić pod kierunkiem lekarza. Zna zagadnienie żywności funkcjonalnej, dodatków do żywności, wody pitnej i jej preparatów, a także rozumie zastosowanie tej wiedzy w działalności zawodowej dietetyka		
DW2_07	zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych, a także zna i wykorzystuje w praktyce zawodowej podstawowe założenia psychologii rozwoju człowieka i psychologii klinicznej	P7U_W	P7S_WG
DW2_08	aktualny stan wiedzy z zakresu alternatywnych sposobów żywienia człowieka. Zna podstawowe założenia zdrowia publicznego. Definiuje społeczne i ekonomiczne warunki zdrowia oraz programy promocji zdrowia w Polsce i na świecie, a także rozumie ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_09	miejsca działalności dietetyka w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym i posiada wiedzę dotyczące świadczeń zdrowotnych i usług medycznych oraz marketingu, tworzenia i rozwoju form indywidulanej przedsiębiorczości	P7U_W	P7S_WK
DW2_10	zagadnienia o współczesnych systemach zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia, zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywieniowe, a także ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_11	zasady planowania żywienia indywidulanego i zbiorowego oraz potrafi je wdrożyć w ośrodkach zbiorowego żywienia (szpitale, domy pomocy społecznej, przedszkola, itp.)	P7U_W	P7S_WG
DW2_12	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu dietetyki pediatricznej	P7U_W	P7S_WG
DW2_13	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej	P7U_W	P7S_WK
DW2_14	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu technologii potraw i mikrobiologii produkcji żywności oraz towaroznawstwa, a także zna i rozumie procesy technologiczne stosowane podczas wytwarzania żywności, operuje procedurami współczesnych systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia	P7U_W	P7S_WK
DW2_15	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu filozoficzno-etycznych systemów zdrowia, a także zna i rozumie uwarunkowania historyczne sposobów odżywiania się społeczeństw, a także rozumie ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_16	w pogłębionym stopniu zasady prowadzenia diagnostyki laboratoryjnej, a także rozumie	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK

	konieczność ich zastosowania w praktyce zawodowej		
DW2_17	czynniki środowiskowe i zanieczyszczenia wpływające na stan zdrowia człowieka	P7U_W	P7S_WG
DW2_18	zasady stylu życia i metody promowania modeli zachowań prozdrowotnych, uwzględniając uwarunkowania kulturowe oraz potrzeby rozwojowe jednostek i grup społecznych	P7U_W	P7S_WK
DW2_19	w pogłębionym stopniu metody diagnozowania potrzeb pacjentów i terapii w różnych grupach wiekowych	P7U_W	P7S_WK
DW2_20	prawne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka	P7U_W	P7S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
Absolwent potrafi:			
DU2_01	podejmować działania diagnostyczne, profilaktyczne, terapeutyczne i edukacyjne, odpowiadające potrzebom pacjentów, klientów oraz grup społecznych	P7U_U	P7S_UW
DU2_02	przygotować pisemne raporty żywieniowe oraz ustne prezentacje w oparciu o własne działania lub dane źródłowe	P7U_U	P7S_UW
DU2_03	przewodzić debatę z wykorzystaniem własnych poglądów oraz źródeł literaturowych, a także formułować wnioski i tworzyć syntetyczne podsumowania w kontekście działań edukacyjnych w zakresie promocji zdrowia	P7U_U	P7S_UK; P7S_UU
DU2_04	efektywnie komunikować się z pacjentami, ich rodzinami i pracownikami własnej grupy zawodowej, z użyciem specjalistycznego słownictwa	P7U_U	P7S_UK
DU2_05	posługiwać się specjalistycznym sprzętem technicznym i aparaturą, stosowanymi w praktyce zawodowej dietetyka	P7U_U	P7S_UW
DU2_06	identyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów klienta gabinetów dietetycznych oraz grupy społecznej	P7U_U	P7S_UW
DU2_07	posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych poszerzających i pogłębiających własną profesjonalną wiedzę, analizować i krytycznie oceniać te dane na użytek działalności zawodowej, a także formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi	P7U_U	P7S_UW
DU2_08	identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce zawodowej	P7U_U	P7S_UW
DU2_09	zaplanować, zaprojektować i realizować działania z zakresu dietetyki, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków. Potrafi samodzielnie zdobywać	P7U_U	P7S_UO; P7S_UU

	wiedzę i poszerzać umiejętności profesjonalne oraz podejmować działania zmierzające do rozwijania zdolności w studiowanej specjalności i kierowania własną karierą zawodową		
DU2_10	przygotować i kontrolować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnych diet, a także potrafi wykorzystywać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, bezpieczeństwa żywności i mikrobiologii	P7U_U	P7S_UW
DU2_11	posługiwać się przynajmniej jednym językiem obcym na poziomie B2+ (wg ESOKJ) oraz specjalistyczną terminologią, umożliwiającą swobodną komunikację	P7U_U	P7S_UK
DU2_12	organizować, kierować pracą zespołu i realizować zajęcia rekreacyjne, zdrowotne lub zachowania ruchowe w pracy z różnymi grupami społecznymi	P7U_U	P7S_UW; P7S_UO
DU2_13	przygotować pisemne opracowania i wygłosić wystąpienia ustne w języku polskim i obcym, w zakresie dietetyki	P7U_U	P7S_UK; P7S_UO
DU2_14	prawidłowo interpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych dla potrzeb planowania postępowania żywieniowego	P7U_U	P7S_UW
DU2_15	wykorzystać dostępne diety oraz suplementy w procesie korygowania zaburzeń odżywiania oraz potrafi ocenić rodzaje interakcji między żywotnością, suplementami diety a lekami	P7U_U	P7S_UW
DU2_16	powiązać objawy kliniczne z daną jednostką chorobową oraz ocenić możliwe następstwa choroby dla zaburzeń procesów trawienia i wchłaniania	P7U_U	P7S_UW; P7S_UU
DU2_17	scharakteryzować rynek świadczeń zdrowotnych i usług medycznych, a także zaplanować działania umożliwiające dopasowanie własnej działalności gospodarczej do struktury runku	P7U_U	P7S_UW; P7S_UU
DU2_18	ocenić problemy z wykonywanym zawodem dietetyka w oparciu o obowiązujące normy prawne	P7U_U	P7S_UU
DU2_19	przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz posłużyć się odpowiednimi kwestionariuszami, programami komputerowymi dla oceny sposobu żywienia pacjenta	P7U_U	P7S_UW
DU2_20	prowadzić poradnictwo żywieniowe wśród pacjentów oddziałów szpitalnych i indywidulanych pacjentów, w różnym przedziale wiekowym	P7U_U	P7S_UO
DU2_21	samodzielnie zdobywać wiedzę i poszerzać umiejętności profesjonalne oraz podejmować autonomiczne działania zmierzające do rozwijania zdolności w studiowanej specjalności i kierowania karierą zawodową	P7U_U	P7S_UO; P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
Absolwent jest gotów do:			

DK2_01	posługiwania wiedzy w wykonywanym zawodzie na użytek permanentnie zmieniającego się środowiska pracy zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_02	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów w zakresie działalności zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_03	okazywania szacunku wobec indywidulanych pacjentów, klientów oraz grup społecznych	P7U_K	P6S_KK
DK2_04	współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia oraz organizacji pracy zespołu	P7U_K	P6S_KR
DK2_05	inicjowania działań z zakresu ochrony zdrowia, myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, a także określenia priorytetów służących realizacji określającego przez siebie lub innych zadania	P7U_K	P6S_KO
DK2_06	rozwiązywania złożonych problemów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka	P7U_K	P6S_KK
DK2_07	organizowania środowiska pracy ze szczególną dbałością o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników	P7U_K	P6S_KO; P6S_KR
DK2_08	autonomicznego formułowania poprawnych merytorycznych opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_09	demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną w szczególności w zakresie profilaktyki, przeciążeń psychofizycznych, związanych ze specyfiką wykonywanego zawodu oraz dbałości o zdrowie i samopoczucie własne	P7U_K	P6S_KR
DK2_10	przestrzegania tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, a także przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej w pracy dietetyka	P7U_K	P6S_KR
DK2_11	nawiązania kontaktu z pacjentem, niezależnie od grupy wiekowej	P7U_K	P6S_KR

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Małgorzata Hermanowicz	doktor / Rektor
Andrzej Staroń	doktor, profesor CB-ANS / Prorektor
Marlena Borowicz-Nowakowska	doktor / Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia
Krzysztof Rzeszotarski	licencjat / Menadżer Kierunku Dietetyka
Dominka Macedońska	magister/ Wicekanclerz ds. Marketingu i Rekrutacji

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	3
Wskazówki ogólne do raportu samooceny	14
Prezentacja uczelni	15
Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu praktycznym	16
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	16
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	34
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	65
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	82
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	93
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	110
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	115
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	119
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	126
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	129
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	132
Część III. Załączniki	136
Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów	136
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających	147

Wskazówki ogólne do raportu samooceny

Raport samooceny przygotowywany przez uczelnię jest jednym z podstawowych źródeł informacji wykorzystywanych przez zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w procesie oceny programowej. Jego głównym celem jest prezentacja koncepcji i programu studiów, uwarunkowań jego realizacji oraz miejsca i roli kształcenia w otoczeniu społecznym i gospodarczym, w odniesieniu **do szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia** określonych w załączniku do Statutu Polskiej Komisji Akredytacyjnej, a także refleksja nad stopniem spełnienia tych kryteriów.

Istotnymi cechami raportu samooceny jest analityczne i autorefleksyjne podejście do prezentowanych w nim treści oraz poparcie przedstawianych w raporcie aspektów programu studiów i jego realizacji specyficznymi przykładami stosowanych rozwiązań, ze szczególnym uwzględnieniem wyróżniających je cech oraz dobrych praktyk. Raport powinien być zwięzły, w części I jego objętość nie powinna przekraczać 40 000 znaków.

We wzorze raportu samooceny zawarte zostały wskazówki mówiące o tym, co warto rozważyć i do czego odnieść się w raporcie. Zwrócono w nich uwagę na te elementy, odpowiadające szczegółowym kryteriom oceny programowej i przyjętym standardom jakości, do których odniesienie się umożliwi dokonanie pełnej samooceny, a następnie przeprowadzenie rzetelnej oceny przez zespół oceniający PKA.

Wskazówek tych nie należy traktować jako obligatoryjnych dla uczelni przygotowującej raport samooceny. Uczelnia w samoocenie każdego kryterium ma prawo w pełni autonomicznie przedstawiać kluczowe czynniki uwiarygadniające jego spełnienie. Wyłącznym celem wskazówek jest pomoc w zrozumieniu istoty każdego z kryteriów, wskazanie informacji najważniejszych dla procesu oceny oraz zainspirowanie do formułowania pytań, na które warto poszukiwać odpowiedzi w procesie samooceny i opracowywania raportu, a także w celu doskonalenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku.

Należy pamiętać, że zgodnie z § 17 ust. 3 statutu PKA z dnia 13 grudnia 2018 r. ze zm., Uczelnia powinna opublikować raport samooceny na swej stronie internetowej przed wizytacją zespołu oceniającego.

Prezentacja uczelni

Collegium Balticum - Akademia Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie (dalej w raporcie: CB-ANS; Uczelnia) ma status niepublicznej wyższej szkoły zawodowej i funkcjonuje na podstawie ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1571). Uczelnia jest jedną z najstarszych uczelni niepublicznych w Szczecinie i w województwie zachodniopomorskim, kształcąca studentów od roku akademickiego 2000/2001 (początkowo Wyższa Szkoła Języków Obcych i Turystyki w Szczecinie - zezwolenie Ministra Edukacji Narodowej z dn. 12.01.2000 r. DNS-1-0145-18/TT/2000, później zmiana nazwy na: Wyższa Szkoła Zawodowa – Collegium Balticum w Szczecinie - zezwolenie Ministra Edukacji Narodowej z dn. 20.04.2001 r. DSW-3-0145-360/RO/01, następnie zmiana nazwy na: Szczecińska Szkoła Wyższa Collegium Balticum z siedzibą w Szczecinie - decyzja Ministra Edukacji i Nauki z dn. 20.04.2006 r. DSW-3-MB-4031-172-06, ostatnia zmiana nazwy na: Collegium Balticum - Akademia Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie na podstawie art. 37 ust. 3 pkt 4, ust. 5 i 7 ustawy z dn. 20.07.2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce). CB-ANS prowadzi również filię w Stargardzie. W roku 2025 ma miejsce zaszczytny jubileusz – Uczelnia obchodzi 25-lecie swojej działalności.

Obecnie (dane z dnia 10 grudnia 2025 r.) na wszystkich kierunkach studiów w CB-ANS studiuje blisko 1548 osób. Uczelnia prowadzi kształcenie na studiach pierwszego stopnia na kierunkach: pedagogika, bezpieczeństwo wewnętrzne, dietetyka, kosmetologia, psychologia w biznesie, na studiach drugiego stopnia na kierunkach: pedagogika, bezpieczeństwo wewnętrzne, dietetyka oraz na jednolitych studiach magisterskich na kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna. Uzupełnieniem oferty edukacyjnej CB-ANS są studia podyplomowe prowadzone na wielu kierunkach, np. edukacja dla bezpieczeństwa, przygotowanie pedagogiczne, plastyka i technika dla nauczycieli. Priorytetem działania Uczelni jest wspieranie studentów w osiąganiu umiejętności, zdobywaniu gruntownej wiedzy i kwalifikacji, zapewniających optymalne szanse rozwijania kariery zawodowej po zakończeniu studiów, a także wzmacnianie 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. Działalność Uczelni mieści się w propagowanym hasle: „Jesteśmy praktycznie najlepsi”.

CB-ANS z siedzibą w Szczecinie prowadzi kształcenie studentów na kierunku dietetyka (dalej w raporcie: DIET) od roku akademickiego 2020/2021. Uczelnia uzyskała uprawnienia do prowadzenia studiów pierwszego stopnia na kierunku DIET 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 DIET 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 kierunku DIET na poziomie studiów drugiego stopnia o profilu praktycznym i od roku akademickiego 2023/2024 prowadzi takie studia.

W roku akademickim 2022/2023 Uczelnia po raz pierwszy wypromowała absolwentów kierunku DIET na studiach pierwszego stopnia, natomiast w roku akademickim 2024/2025 wypromowała absolwentów na studiach drugiego stopnia. Sam kierunek podlegał do tej pory procesowi oceny programowej Polskiej Komisji Akredytacyjnej jedynie na studiach pierwszego stopnia. Uchwałą Prezydium PKA nr 732/2004 z dnia 19 września 2024 r. Uczelnia uzyskała ocenę pozytywną z okresem obowiązywania skróconym do 2 lat i została zobowiązana do realizacji zaleceń dotyczących kryterium 1, 2, 3 i 10.

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

1.1. Powiązanie koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi Uczelni

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Koncepcja i wywodzące się z niej cele kształcenia i efekty uczenia się na kierunku DIET prowadzonego w CB-ANS w ramach studiów pierwszego i drugiego stopnia wpisują się w aspekty uwzględnione w misji i strategii Uczelni, która została zaakceptowana uchwałą nr 2 Senatu Szczecińskiej Szkoły Wyższej – Collegium Balticum w dniu 17 września 2019 r. (<https://bip.cb.szczecin.pl/strategia-uczelni/78,84>).

W przyjętej przez Uczelnię strategii (w której uwzględniono również misję Uczelni) zapisano, iż „Szczecińska Szkoła Wyższa Collegium Balticum funkcjonuje z poszanowaniem standardów międzynarodowych, zasad etycznych, dobrych praktyk w zakresie kształcenia, niezbędnej dla utrzymania standardów kształcenia praktycznego działalności naukowej oraz w poczuciu szczególnej odpowiedzialności za przygotowanie praktyczne do wykonywania zawodów, doksztalcenie, podnoszenie kwalifikacji zawodowych, czyli za ogólnie pojęte kształcenie społeczeństwa”. W dokumencie zwrócono również uwagę, że misja Uczelni przejawia się między innymi poprzez: „(...) poszerzanie oferty kształcenia o nowe kierunki studiów oraz dostosowywanie jej do potrzeb rynku pracy (...) doskonalenie efektów uczenia się zgodnie z oczekiwaniami pracodawców krajowych i zagranicznych”.

Zgodnie z misją CB-ANS chce być uczelnią nowoczesną, silnie osadzoną w regionie i służącą społeczności lokalnej, poza tym solidną i stabilną dzięki kompetencjom swoich pracowników, studentów i absolwentów. Podkreśla otwartość na potrzeby edukacyjne oraz kształcenie zgodne z oczekiwaniami na rynku pracy. Uczelnia funkcjonuje w poczuciu szczególnej odpowiedzialności za przygotowanie praktyczne do wykonywania zawodów, doksztalcenie i podnoszenie kwalifikacji zawodowych.

Cele działalności CB-ANS są tożsame z celami systemu szkolnictwa wyższego i obejmują przygotowanie absolwentów oraz ukształtowanie ich kompetencji przystosowanych do wyzwań współczesnej gospodarki. CB-ANS stawia przed sobą pięć celów strategicznych, przy czym strategia Uczelni uwzględnia konieczność zmian zachodzących w systemie szkolnictwa wyższego w Polsce.

Strategiczne cele CB-ANS nawiązują do koncepcji kształcenia na kierunku DIET, co obrazuje tabela 1. Preferowane cele operacyjne wyznaczają optymalne kierunki działań, które są realizowane lub będą realizowane (do których należy dążyć). Generalnie powiązanie koncepcji kształcenia na kierunku DIET z głównymi celami strategicznymi Uczelni nasuwa kilka wniosków.

Po pierwsze, w dobie transformacji branży dietetycznej, która obejmuje rosnącą świadomość społeczną na temat zdrowia, rozwój technologii oraz zmiany w dostępności i jakości żywności, kluczowe znaczenie ma kształcenie praktyczne, aktualność treści programowych oraz rozwijanie kompetencji zawodowych zgodnie z potrzebami pracodawców i rynku. Po drugie, jako kierunek o profilu praktycznym i o szczególnym znaczeniu społecznym, DIET musi stawiać na zatrudnianie wykładowców, którzy nie tyle posiadają dorobek naukowy z danej dyscypliny naukowej, co przede wszystkim są bogaci w doświadczenie zawodowe, są wieloletnimi praktykami. Po trzecie, inwestycje w infrastrukturę dydaktyczną, zasoby edukacyjne i przestrzeń studiowania stanowią fundament dla skutecznego wdrażania efektów uczenia się na poziomie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Po czwarte, zarządzanie jakością na kierunku DIET wymaga szczególnego podejścia ze względu na profil praktyczny studiów oraz wysokie oczekiwania pacjentów wobec współczesnych dietetyków. Po piąte, internacjonalizacja stanowi element strategii rozwoju nowoczesnego kierunku i może być prowadzona na różnych płaszczyznach.

Tabela 1. Powiązanie koncepcji kształcenia na kierunku DIET (studia pierwszego i drugiego stopnia) z głównymi celami strategicznymi Uczelni

Cel strategiczny	Odniesienie do koncepcji kształcenia na kierunku DIET (preferowane cele operacyjne)
Cel strategiczny 1: Doskonalenie procesu kształcenia w kontekście potrzeb rynku pracy i rozwoju instytucjonalnego.	Realizacja tego celu strategicznego zakłada konstruowanie programu studiów, w oparciu o następujące cele operacyjne: • Wykorzystanie badań rynku pracy i konsultacji z lokalnymi pracodawcami (np. Barometr zawodów, miesięczne analizy rynku pracy, badania własne); • Rozszerzanie bazy instytucji współpracujących (m.in.: szpitale, centra medyczne, placówki uzdrowiskowe, gabinety dietetyczne, firmy cateringowe, restauracje, centra fitness, hotele oraz placówki oświatowe, placówki opiekuńcze i placówki prowadzące pomoc społeczną); • Wprowadzanie nowych przedmiotów i modułów odpowiadających na aktualne wyzwania (np. Marketing w social mediach); • Utrzymywanie elastyczności programu umożliwiającej szybką adaptację do zmian legislacyjnych (np. rozporządzenia Ministra Zdrowia); • Wprowadzanie większej ilości zajęć aktywizujących, projektowych i praktyk zawodowych; • Angażowanie studentów w działania praktyczne już od pierwszych lat studiów – obserwacje, praktyki, udział w działaniach prospołecznych.
Cel strategiczny 2: Budowanie zespołu profesjonalnej kadry dydaktycznej i rozwijanie działalności praktycznej.	Realizacja tego celu strategicznego zakłada konstruowanie programu studiów w oparciu o następujące cele operacyjne: • Zatrudnianie wykładowców z doświadczeniem w pracy w szeroko pojętych obszarach dietetyki oraz w innych miejscach zgodnych z treściami kształcenia prowadzonego przedmiotu; • Zachęcanie do łączenia pracy akademickiej z pozauczelnianą aktywnością zawodową; • Umożliwianie wymiany doświadczeń między nauczycielami akademickimi a nauczycielami-praktykami, np. poprzez zespoły robocze; • Wspieranie rozwoju zawodowego kadry (np. szkolenia, kursy metodyczne, studia podyplomowe, mobilności); • Organizacja wspólnych inicjatyw, projektów edukacyjnych, konferencji metodycznych, praktycznych seminariów dla studentów; • Projektowanie zajęć w sposób odzwierciedlający rzeczywistość pracy dietetyka (np. case studies).
Cel strategiczny 3: Rozwój infrastruktury stanowiącej podstawę do uatrakcyjnienia warunków studiowania	Realizacja tego celu strategicznego opiera się na realizowaniu koncepcji kształcenia poprzez następujące cele operacyjne: • Tworzenie specjalistycznych pracowni (np. pracownia chemiczna); • Modernizacja sal dydaktycznych (np. wyposażenie w nowoczesne pomoce, TIK); • Ułatwienia dla osób z niepełnosprawnościami i wspieranie inkluzji (realizacja projektu Uczelnia dostępna: praktyka-wiedza-wsparcie); • Zapewnienie dostępu do platform e-learningowych; • Stała aktualizacja zbiorów bibliotecznych dla kierunku; • Zapewnienie dostępu do zasobów bibliotecznych online.

Cel strategiczny 4: Doskonalenie procesu zarządzania jakością	Realizacja tego celu strategicznego opiera się na realizowaniu koncepcji kształcenia poprzez następujące cele operacyjne: • Prowadzenie cyklicznych przeglądów programów studiów, z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych (np. pracodawców, nauczycieli, studentów); • Prowadzenie ankietyzacji studentów i absolwentów oraz analiza ich opinii; • Prowadzenie audytów wewnętrznych oraz ewaluacji działań dydaktycznych; • Dokumentowanie i wdrażanie działań naprawczych na podstawie wyników ewaluacji; • Powiązanie kierunkowych działań z ogólnouczelnianym systemem zapewniania jakości kształcenia (WSZJK); • Promowanie kultury odpowiedzialności i współpracy na rzecz poprawy jakości kształcenia.
Cel strategiczny 5: Internalizacja studiów	Realizacja tego celu strategicznego opiera się na realizowaniu koncepcji kształcenia poprzez następujące cele operacyjne: • Wprowadzanie oferty zajęć (lub ich komponentów) w językach obcych; • Zwiększenie nacisku na praktyczne opanowanie języka obcego przez studentów DIET, w tym specjalistycznego słownictwa; • Wspieranie mobilności kadry i studentów DIET (programy Erasmus+, CEEPUS, umowy bilateralne); • Udział w międzynarodowych projektach edukacyjnych i badawczych; • Zapraszanie gości z zagranicy (visiting professors) do prowadzenia zajęć, warsztatów i wykładów specjalistycznych.

Źródło: Opracowanie własne

1.2. Zgodność koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego, rynku pracy oraz z obszarami działalności zawodowej/gospodarczej właściwymi dla kierunku

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Rozwój medycyny i otwarcie się naukowców na holistyczne podejście do człowieka - pacjenta, którego należy leczyć nie ograniczając się do określonej choroby lub chorego narządu dowodzi, że racjonalne, prawidłowe żywienie zmniejsza ryzyko rozwoju chorób cywilizacyjnych, takich jak otyłość i schorzenia przewlekłe, które powodują największą liczbę zgonów (m.in. choroby nowotworowe, układu sercowo-naczyniowego, cukrzyca). Z racji kluczowego znaczenia stanu zdrowia ludności dla polityki społecznej państwa rośnie i rosnąć będzie znaczenie poradnictwa dietetycznego, które podnosi skuteczność tradycyjnego leczenia farmakologicznego, zmniejsza ryzyko powikłań, a poprzez skracanie czasu leczenia szpitalnego i rehabilitacji, może istotnie ograniczać wydatki na ochronę zdrowia. Zwiększać się więc powinna także ranga zawodu dietetyka w procesie leczenia pacjentów i prowadzeniu poradnictwa żywieniowego.

O potrzebach w zakresie kształcenia dietetyków świadczą wprowadzone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 września 2022 r. zmiany w zakresie nieodpłatnych świadczeń gwarantowanych w ramach podstawowej opieki zdrowotnej². Również w Wytycznych Polskiego Towarzystwa Dietetyki i krajowego konsultanta w dziedzinie medycyny rodzinnej dotyczących udzielania konsultacji dietetycznych w ramach opieki koordynowanej w podstawowej opiece zdrowotnej z dnia 31 stycznia

² Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 września 2022 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej (DZ. U. 2022 poz. 1965).

2023 r.³ podkreślono istotną rolę dietetyków w profilaktyce i terapii chorób przewlekłych niezakaźnych, a także zwiększenie potrzeb społeczeństwa dotyczących dostępu do bezpłatnego poradnictwa dietetycznego.

Warto zauważyć, że założenia Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025⁴ są tożsame z diagnozą obecnej sytuacji zdrowotnej społeczeństwa i jego potrzeb w tym zakresie. Program, a w szczególności wytyczone cele i zadania inicjują zapotrzebowanie na wysoko wykształconych specjalistów z zakresu dietetyki, którzy powinni przyczynić się do poprawy sposobu żywienia, stanu odżywiania oraz aktywności fizycznej społeczeństwa, poprzez podejmowanie inicjatyw upowszechniających prawidłowe żywienie w stołówkach, a także rozwój kompetencji osób uczestniczących w podejmowaniu i realizacji zadań na rzecz ograniczenia występowania nadwagi i otyłości. Istotna jest również edukacja pracowników ochrony zdrowia w zakresie zasad zdrowego odżywiania i aktywności fizycznej, organizacja i prowadzenie szkoleń w zakresie zasad zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dla grup zawodowych zaangażowanych w działania na rzecz walki z nadwagą i otyłością, prowadzenie badań preferencji konsumentów dotyczących wyrobów żywieniowych, w tym przeglądu składu i wartości odżywczej wybranych produktów dostępnych na rynku, sposobu żywienia i stanu odżywiania polskiego społeczeństwa oraz tworzenie grup wsparcia dla osób z otyłością i cukrzycą.

Ponadto 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.

Kształcenie na kierunku DIET w CB-ANS, zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia, jest odpowiedzią na zarysowane kwestie. Poza tym rynek pracy, zwłaszcza regionalny szczeciński i zachodniopomorski, poszukuje pracowników wszechstronnych, mobilnych, przygotowanych do szybkiego przekwalifikowania i podejmowania różnych, niekiedy odmiennych wyzwań. Takim pracownikiem powinien być absolwent kierunku DIET, który może nie tylko realizować się zawodowo w służbach odpowiedzialnych za ochronę zdrowia, ale równocześnie będzie przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej oraz dalszego kształcenia się.

W tym kontekście utworzenie studiów na kierunku DIET wpisuje się również w Strategię Rozwoju Województwa Zachodniopomorskiego 2030, w której zgodnie z założeniami województwo zachodniopomorskie 2030 roku to region o nowoczesnej i zróżnicowanej gospodarce stawiający na naukę i innowacyjność. „W roku 2020 województwo zachodniopomorskie to region konkurencyjny, stwarzający wszechstronne możliwości rozwoju, zwłaszcza osobom przedsiębiorczym, wykształconym i kreatywnym (...)”⁵. Biorąc pod uwagę potencjał i sytuację regionu oraz stały wzrost jego możliwości rozwojowych sformułowano następującą misję dla województwa zachodniopomorskiego: „Stworzenie warunków do stabilnego i zrównoważonego rozwoju województwa zachodniopomorskiego opartego na konkurencyjnej gospodarce i przedsiębiorczości mieszkańców oraz aktywności społecznej przy optymalnym wykorzystaniu istniejących zasobów”⁶. Zgodnie ze Strategią Rozwoju Województwa

³ Wytyczne Polskiego Towarzystwa Dietetyki i krajowego konsultanta w dziedzinie medycyny rodzinnej dotyczące udzielania konsultacji dietetycznych w ramach opieki koordynowanej w podstawowej opiece zdrowotnej z dnia 31.01.2023, <https://www.gov.pl/web/zdrowie/wytyczne-dotyczace-udzielania-konsultacji-dietetycznych>

⁴ Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 30 marca 2021 r. w sprawie Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025, (Dz. U. 2021 poz. 642).

⁵ Strategia Rozwoju Województwa Zachodniopomorskiego do roku 2030, https://eregion.wzp.pl/sites/default/files/srwz_2030.pdf

⁶ Ibidem.

Zachodniopomorskiego 2030 stały i wyraźny spadek liczby mieszkańców oraz starzenie się społeczeństwa stwarza konieczność kształtowania nowych, efektywnych sposobów działania w zakresie kształtowania rynku pracy. Poza tym według Strategii Rozwoju Województwa Zachodniopomorskiego 2030 dużym wyzwaniem dla uczelni jest zatrzymanie najzdolniejszych uczniów i zachęcenie ich do podjęcia nauki w regionie, a rozwój potencjału naukowego regionu wymaga tworzenia kierunków studiów odpowiadających potrzebom gospodarki.

Tworząc kierunek DIET w CB-ANS zakładano, iż osoby podejmujące kształcenie na studiach w większości będą właśnie pochodziły z regionu Zachodniego Pomorza (Województwo zachodniopomorskie jest jednym z największych województw w Polsce. W grudniu 2020 r. według danych GUS zamieszkiwało je 1 mln 688 tys. osób, co stanowiło 4,4% ludności Polski). W związku z powyższym dokonano analizy sytuacji na zachodniopomorskim rynku pracy, głównie pod kątem stanu i perspektyw zatrudnienia absolwentów szkół wyższych, wykorzystując dostępne publikacje Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie, Barometr zawodów Pomorza Zachodniego, miesięczne analizy rynku pracy, ogólnodostępne dane statystyczne, badania własne.

Efekty uczenia się realizowane na kierunku DIET w CB-ANS pozwolą absolwentom na podjęcie pracy m.in. w poradniach dietetycznych POZ, szpitalnych działach żywienia, sanatoriach i innych publicznych i niepublicznych instytucjach ochrony zdrowia, w żłobkach, przedszkolach, szkołach (prowadzących żywienie), w zakładach świadczących usługi hotelarskie, restauracjach i innych zakładach żywienia zbiorowego, w urzędach administracji rządowej i samorządowej, a także w organizacjach konsumenckich, poradniach żywieniowych, organach zajmujących się kontrolą żywności i żywienia, organizacjach zajmujących się doradztwem w zakresie żywienia, ośrodkach naukowo-badawczych, mediach, ośrodkach sportowych i rekreacyjnych, rehabilitacyjnych, firmach cateringowych, ośrodkach SPA czy klubach fitness, a także umożliwią prowadzenie własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa i opieki dietetycznej.

Szacuje się, że w województwie zachodniopomorskim obecnie funkcjonuje 29 szpitali, w tym:

- 15 szpitali powiatowych znajduje się na I poziomie zabezpieczenia,
- 2 szpitale na poziomie II - w Kołobrzegu i Gryficach,
- 2 szpitale na poziomie III - oba szpitale wojewódzkie: w Szczecinie i Koszalinie,
- 1 szpital pediatryczny - w Szczecinie Zdrojach,
- 1 szpital pulmonologiczny - w Koszalinie,
- 2 szpitale onkologiczne - ZCO w Szczecinie oraz Affidea w Koszalinie,
- 2 szpitale ogólnopolskie: oba kliniczne - PSK1 i PSK2 w Szczecinie,
- 4 szpitale resortowe: dwa wojskowe - w Szczecinie i Wałczu oraz dwa MSWiA - w Szczecinie i Koszalinie⁷.

W regionie zachodniopomorskim absolwenci dietetyki mogą znaleźć pracę w 6 227 ośrodkach SPA, w tym 1010 z wyżywieniem oraz w 11 obszarach uznanych za uzdrowiska. Pomorze Zachodnie należy do regionów o najwyższej liczbie sanatoriów i szpitali uzdrowiskowych, które zlokalizowane są głównie w strefie nadmorskiej (ponad 50 zakładów z niemal 10 tys. łóżek). Największą liczbę kuracjuszy przyjmują placówki w Kołobrzegu, będącym największym krajowym uzdrowiskiem, w Świnoujściu, Kamieniu Pomorskim, Połczynie-Zdroju, a także w Dąbkach. W szpitalach uzdrowiskowych Pomorza Zachodniego leczy się niemal 1/4 wszystkich polskich kuracjuszy⁸.

Argumentem przemawiającym za koniecznością uruchomienia studiów na kierunku Dietetyka w CB-ANS było położenie geograficzne regionu zachodniopomorskiego, który graniczy z niemieckimi landami i znajduje się w pobliżu krajów skandynawskich, co znacznie wpływa na wyższy niż w pozostałych regionach Polski rozwój turystyki zdrowotnej. „Duży potencjał uzdrowiskowy i największa w kraju, zróżnicowana baza noclegowa (skoncentrowana głównie w pasie nadmorskim) oraz dobra dostępność

⁷ <https://www.nfz.gov.pl/biuletyn-informacji-publicznej-zachodniopomorskiego-ow-nfz/wykaz-szpitali-zakwalifikowanych-do-psz-2023-2027/wykaz-swiadczeniodawcow-zakwalifikowanych-do-psz-obowiazujacy-od-01-01-2023-do-30-06-2027,1.html>

⁸ Strategia Rozwoju Województwa Zachodniopomorskiego do roku 2030, https://eregion.wzpj.pl/sites/default/files/srwz_2030.pdf

dla turystów sprawiają, że województwo zachodniopomorskie jest absolutnym krajowym liderem w dziedzinie turystyki. Liczby udzielonych noclegów (zarówno turystom krajowym, jak i zagranicznym) w przeliczeniu na 10 tys. mieszkańców przekraczają analogiczne wartości dla dwóch-trzech kolejnych województw razem wziętych. Na Pomorzu Zachodnim udziela się 1/6 wszystkich noclegów udzielanych w Polsce i 1/5 noclegów udzielanych obcokrajowcom. (...) Odsetek zatrudnionych w hotelach i restauracjach w zatrudnionych ogółem (3%) także jest najwyższy w Polsce”⁹.

Uczelnia w 2021 r. przeprowadziła własne badania, które miały wskazać, na jakie nowe kierunki studiów jest zapotrzebowanie. Z przeprowadzonego badania (ankieta wyboru) na próbie łącznie 2500 osób (baza CRM naszej uczelni, ankiety przeprowadzone przez rekruterów w procesie rekrutacji) wynika, że ponad 20% respondentów zadeklarowało chęć studiowania właśnie u nas na kierunku dietetyka. Natomiast z przeprowadzonego w tym samym roku badania fokusowego na próbie 500 osób (podczas targów edukacyjnych, targów pracy, warsztatów, spotkań z uczniami, konferencji i seminariów) 19% wyraziło zainteresowanie studiowaniem dietetyki. Co więcej, ok. 70% wszystkich badanych deklaruje zainteresowanie kontynuacją studiów na kierunku dietetyka na poziomie magisterskim w przypadku ukończenia tego kierunku w CB-ANS najpierw na poziomie licencjackim.

Utworzenie studiów drugiego stopnia na kierunku Dietetyka w CB-ANS było właśnie konsekwencją realizowania od roku akademickiego 2020/2021 studiów pierwszego stopnia na tym kierunku i zapotrzebowania studentów na studia na poziomie magisterskim. Przez kolejne lata bowiem od chwili uruchomienia studiów pierwszego stopnia Uczelnia obserwowała wzrastające zainteresowanie tym kierunkiem, co przekładało się na coraz liczniejsze nabory podczas rekrutacji w kolejnych latach, a także na zgłaszane, nieraz już na pierwszym roku studiów licencjackich, zainteresowanie kontynuacją kształcenia na poziomie magisterskim w tym zakresie. Potwierdza to spotkanie zorganizowane w czerwcu 2022 r. ze studentami studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka i pedagogika, gdzie przeprowadzono ankietę dotyczącą dalszego rozwoju. Analiza ankiet potwierdziła celowość ubiegania się Uczelni o studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka, gdyż 97% badanych potwierdziła chęć kontynuowania studiów na studiach drugiego stopnia na kierunku dietetyka, wskazując jednocześnie CB-ANS, jako preferowaną uczelnię. Studenci studiów pierwszego i drugiego stopnia na kierunku pedagogika również wyrazili chęć podjęcia studiów drugiego stopnia na kierunku dietetyka podkreślając znaczenie przyszłego wykształcenia dietetycznego dla wspomagania rozwoju dzieci i młodzieży.

Z przeprowadzonych badań własnych wynika, że w grupie zakładów pracy preferujących specjalistów z wykształceniem wyższym na kierunku dietetyka są m.in.: Państwowe Inspekcje Sanitarne, UOKiK, służby weterynaryjne, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcja Handlowa. Natomiast wśród stanowisk, na których zatrudniani są absolwenci studiów magisterskich z kierunku dietetyka znalazły się: doradca ds. żywienia w placówkach zajmujących się lecnictwem żywieniowym, produkujących np. preparaty do żywienia niemowląt i dzieci, czy produkty o specjalnym przeznaczeniu żywieniowym; przedstawiciele handlowi w firmach związanych z żywnością, żywnością zbiorową, preparatami odchudzającymi, odżywczymi i suplementami; firmy zajmujące się badaniami i produkcją suplementów diety. Wg wykazu Polskiego Towarzystwa Dietetyki na rynku pracy poszukiwani są specjaliści z preferowanym wykształceniem magisterskim: dietetycy i specjaliści do spraw żywienia; specjaliści dietetycy; specjaliści żywienia człowieka, specjaliści do spraw zdrowia, inni specjaliści ochrony zdrowia, specjaliści zdrowia publicznego, promotorzy zdrowia .

Na studiach pierwszego stopnia do wyboru są dwie specjalności: Dietetyka w sporcie oraz Psychodietetyka. Wpisują się one w aktualne trendy prezentowane w literaturze naukowej, a także trendy społeczne.

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

⁹ Ibidem.

faktem jest duże rozpowszechnienie błędów żywieniowych wśród aktywnej młodzieży. Z racji tego 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.

Z kolei utworzenie specjalności Psychodietetyka jest odpowiedzią na rosnące zapotrzebowanie na specjalistów, którzy potrafią łączyć wiedzę z zakresu dietetyki i psychologii w celu skutecznego wspierania pacjentów w zmianie nawyków żywieniowych. Psychodietetyk, jako znawca kwestii żywieniowych, a także zagadnień związanych z motywacją, wsparciem oraz wprowadzaniem nowych nawyków żywieniowych odpowiada na coraz częściej sygnalizowane przez pacjentów 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. Wybranie przez studenta specjalności psychodietetyka przyczynia się do możliwości pracy w warunkach klinicznych, poradnictwie dietetycznym, ośrodkach leczenia zaburzeń odżywiania, gabinetach prywatnych czy placówkach edukacyjnych.

Na studiach drugiego stopnia do wyboru są dwie specjalności: Żywnienie kliniczne oraz Psychodietetyka z elementami obesitologii.

Utworzenie specjalności Żywnienie kliniczne jest odpowiedzią na rosnącą potrzebę zapewnienia wysokiej jakości opieki żywieniowej pacjentom hospitalizowanym, przewlekle chorym oraz wymagającym specjalistycznych interwencji żywieniowych. Kształcenie na tej specjalności pozwala studentom rozpoznać potrzeby żywieniowe pacjenta, zaplanować jego żywienie, zwiększając szansę na pełne wyzdrowienie, skrócenie przebiegu choroby i rekonwalescencji oraz przyczynienie się do zmniejszenia możliwości wystąpienia powikłań.

Utworzenie specjalności Psychodietetyka z elementami obesitologii wynika z rosnącego zapotrzebowania na specjalistów, którzy potrafią łączyć wiedzę żywieniową, psychologiczną i kliniczną w pracy z osobami zmagającymi się z nadwagą, otyłością oraz zaburzeniami zachowań żywieniowych. Kształcenie na tej specjalności pozwala studentom poszerzyć wiedzę o całościową analizę przyczyn i konsekwencji zaburzeń odżywiania, zwraca szczególną uwagę na czynniki psychologiczne, wskazuje możliwość efektywnego wpływania na zachowania dotyczące jedzenia.

Założone efekty uczenia się zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia są ukierunkowane na wykształcenie absolwenta-praktyka. W przeszłości głównym miejscem pracy dla dietetyków były szpitale, dzisiaj rynek pracy wymaga nowych kwalifikacji, które pozwolą na najbardziej optymalny udział w terapii pacjentów i poradnictwie żywieniowym oraz w edukacji żywieniowej niemowląt, dzieci i młodzieży oraz ich rodzin. Współczesny rynek wskazuje potrzebę posiadania umiejętności interdyscyplinarnych: prowadzenia terapii żywieniowej, interpretacji badań laboratoryjnych, pracy z pacjentem przewlekle chorym, tworzenia strategii komunikacji zdrowotnej, a także kompetencji psychospołecznych potrzebnych do motywowania pacjentów i zmiany zachowań żywieniowych.

1.3. Rola i znaczenie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Od samego początku rola oraz znaczenie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania i doskonalenia koncepcji kształcenia kierunku DIET w CB-ANS była i jest znacząca. Uczelnia realizuje różne formy współpracy z interesariuszami. Są to m.in.: konsultacje, spotkania zespołów, ankiety, badania potrzeb, współpraca w ramach praktyk i projektów.

Uczelnia 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 grudnia 2019 r. w sprawie zasad współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi.

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 DIET interesariuszami zewnętrznymi są priorytetowo kierownicy i pracownicy jednostek prowadzących działalność w obszarach związanych z żywieniem, technologią żywności, dietetyką, gastronomią i hotelarstwem, a także przedstawiciele administracji, dyrektorzy szpitali, instytucji zajmujących się żywieniem oraz działami żywienia firm związanych z produkcją żywności.

Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi może odbywać się poprzez ich bezpośredni udział w procesie uzgadniania, precyzowania elementów procesu kształcenia, poprzez konsultacje indywidualne, opinie, rekomendacje składane w Uczelni w formie ustnej lub pisemnej. Udział interesariuszy zewnętrznych odbywa się również poprzez powierzanie wybranych zajęć specjalnościowych specjalistom posiadającym doświadczenie zawodowe w zakresie realizowanych treści kształcenia związanych z praktyczną ich realizacją.

W Uczelni w ramach współpracy z interesariuszami zewnętrznymi funkcjonuje Zespół Programowy, którego skład i zadania określa Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK). Do podstawowych zadań Zespołu Programowego należą:

- 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.

Jako interesariusze wewnętrzni uważani są: studenci – ich opinie (np. z ankiet ewaluacyjnych, konsultacji); kadra dydaktyczna – nauczyciele akademicki, którzy wdrażają program studiów, oceniają jego wykonalność, aktualność i efektywność; pracownicy Uczelni, w tym władze Uczelni – odpowiadające za nadzór merytoryczny i organizacyjny nad kierunkiem, podejmujące decyzje strategiczne. Szczególnie istotną grupą w tym zbiorze są studenci. Przedstawiciele studentów uczestniczą w posiedzeniach Senatu CB-ANS, podczas których podejmowane są m.in. uchwały zatwierdzające zmiany w programach studiów i efektach uczenia się, opiniują programy studiów, mają prawo do zgłaszania uwag dotyczących koncepcji kształcenia. Studenci dokonują ewaluacji działalności Uczelni - w tym ewaluacji realizowanych programów studiów - w badaniach ankietowych lub podczas spotkań z menadżerem kierunku i władzami Uczelni.

Wizja kształcenia na kierunku Dietetyka w CB-ANS została wypracowana w oparciu o szerokie, wieloetapowe konsultacje z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego, którzy swoje oczekiwania i potrzeby zawarli w skierowanych do Uczelni Listach intencyjnych popierających kształcenie dietetyków. W przypadku studiów drugiego stopnia takie listy wystosowali:

- 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.

Uczelnia współpracuje z szerokim gronem interesariuszy zewnętrznych, obejmującym zarówno podmioty gospodarcze, instytucje publiczne, jak i organizacje społeczne. Z wieloma interesariuszami współpraca realizowana jest od wielu lat. Dzięki aktywnemu dialogowi z otoczeniem możliwe jest

bieżące dostosowywanie programów kształcenia do potrzeb rynku pracy, rozwijanie nowoczesnych kompetencji oraz transfer wiedzy. Współpraca ta sprzyja również wzmocnieniu pozycji Uczelni w środowisku lokalnym, tworząc przestrzeń do innowacji i wymiany najlepszych praktyk. Poniżej znajduje się wykaz najważniejszych interesariuszy zewnętrznych Uczelni dla kierunku DIET.

Tabela 2. Wykaz porozumień z interesariuszami zewnętrznymi kierunku Dietetyka

Lp.	Nazwa instytucji	Data zawarcia lub odnowienia współpracy
1.	Przedszkole Publiczne nr 14 w Szczecinie, ul. Bandurskiego 56, 71-685 Szczecin Dyrektor Renata Panfil	9.12.2017 na czas nieokreślony
2.	Środowiskowy Dom Samopomocy w Szczecinie, Zespół Wsparcia Środowiskowego Nr 3, Szczecin, ul. Pocztowa 31-33 Kierownik Zespołu Agnieszka Kuca	24.01.2018 na czas nieokreślony
3.	Vulcan Sp. z o.o. Sp. K. w Szczecinie, ul. Ludowa 8, 71-711 Szczecin Dyrektor Hotelu Dominika Dulat	9.01.2018 na czas nieokreślony
4.	Pazim Sp. z o.o. Szczecin, pl. Rodła 10, 70-419 Szczecin Radisson Blu Hotel Szczecin, pl. Rodła 10, 70-419 Szczecin Dyrektor Generalny Hotelu Wioletta Szczepańska	8.02.2018 na czas nieokreślony
5.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Tanowie, ul. Leśna 9, 72-804 Szczecin Dyrektor dr Beata Brzosko	5.12.2017 na czas nieokreślony
6.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 2, ul. Jagiellońska 65, 70-382 Szczecin Dyrektor Paweł Szulerecki	16.11.2017 na czas nieokreślony
7.	Publiczna Szkoła Specjalna nr 67 im. Jana Brzechwy, ul. Wielkopolska 12, 70-450 Szczecin Dyrektor Iwona Waliszewska	13.11.2017 na czas nieokreślony
8.	Firma Dobry Catering Monika Górską, ul. Granitowa 43, 70-750 Szczecin	29.01.2018 na czas nieokreślony
9.	Szkoła Podstawowa Nr 45 z Oddziałami Integracyjnymi im. Księdza Jana Twardowskiego, ul. Benesza 75, 71-246 Szczecin, Dyrektor Gabriela Renkiewicz	25.05.2016 na czas nieokreślony
10.	World Medica Centrum Medyczne w Kołobrzegu ul. Zaplecza 3f/1 78-100 Kołobrzeg Właściciel- dr n. med. Piotr Kłos	2.03.2018 na czas nieokreślony
11.	Zespół Szkół Specjalnych w Goleniowie , ul. Niepodległości 18, 72-100 Goleniów Dyrektor Wojciech Maciejewski	04.12.2017 na czas nieokreślony
12.	Szkoła Podstawowa nr 44 w Szczecinie, ul. Karpacka 29, 71-872 Szczecin Dyrektor Julia Rusiecka	14.12.2017 na czas nieokreślony
13.	Przedszkole Publiczne nr 3 Pentliczek w Szczecinie, ul. Potulicka 62, 70-230 Szczecin Dyrektor Cecylia Ostrowska	14.11.2018 na czas nieokreślony
14.	Przedszkole Publiczne nr 48 Leśna Gromada w Szczecinie, ul. 9 Maja 13, 70-136 Szczecin Dyrektor Anna Czubak	14.11.2018 na czas nieokreślony
15.	Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szczecinie , ul. Piotra Skargi 9/11, 70-965 Szczecin Komendant płk. Krzysztof Pietraszko	21.11.2018 czas nieokreślony
16.	Uzdrowisko Kołobrzeg S.A. ul. P. Ściegiennego 1, 78-100 Kołobrzeg, Prezes Zarządu Mateusz Korkuć, Członek Zarządu Jan Koman	21.11.2018 czas nieokreślony
17.	Rodzinny Kompleks Fitness , ul. Jagiellońska 67, 70-382 Szczecin	21.11.2018 czas

	Dyrektor RKF Ewa Urwentowicz	nieokreślony
18.	Ricoria Ristorante Sp. z o.o. w Szczecinie, ul. Powstańców Wlkp. 20, 70-110 Szczecin Prezes Monika Łakomic	4.12.2018 czas nieokreślony
19.	Sportfit Sp. z o.o. w Szczecinie, ul. Struga 15, 70-777 Szczecin Andrzej Szrenfer	5.12.2018 czas nieokreślony
20.	Basilia Sp z o.o. w Szczecinie, Centrum Medycyny Naturalnej Egooptima , ul. Widokowa 5 71-784 Szczecin Mirosława Kubasiewicz-Antonów	26.11.2018 czas nieokreślony
21.	Szpitalne Centrum Medyczne w Goleniowie Sp. z o.o. ul. Nowogardzka 2, 72-100 Goleniów	7.03.2019 na czas nieokreślony
22.	Salevitz Grzegorz Szalewicz (DietMed Clinic) ul. Janosika 8/60, 71-424 Szczecin	25.01.2019 na czas nieokreślony
23.	Niepubliczna Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna Tęczowa Przysiań w Szczecinie ul. Monte Cassino 20/11, 70-467 Szczecin Dyrektor Magdalena Sawicka-Bartosik	3.11.2017 na czas nieokreślony
24.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy ul. Poniatowskiego 17 72-200 Nowogard Dyrektor Joanna Wardzińska	20.02.2019 czas nieokreślony
25.	Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Szczecinie , ul. Bol. Śmiałego 33, 70-347 Szczecin Dyrektor Małgorzata Sysło-Przedpeńska	25.03.2019 czas nieokreślony
26.	Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie , ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Dyrektor Kazimierz Lembas	23.07.2019 czas nieokreślony
27.	Samodzielny Publiczny Wielospecjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Powiatowy w Stargardzie , ul. Wojska Polskiego 27, 73-110 Dyrektor Krzysztof Kowalczyk	26.07.2019 czas nieokreślony
28.	Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o.o. , ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście Prezes Zarządu Dorota Konkolewska	31.07.2019 umowa od 2.01.2020 aneks: na czas nieokreślony
29.	Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szczecinie , ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin Dyrektor dr n. med. Małgorzata Domagała-Dobrzycka	5.06.2020 na czas nieokreślony
30.	PRIME FITNESS CLUB Sp. z o.o. ul. 5 Lipca 46, 70-374 Szczecin Prezes Kornel Andrzejewski	28.03.2022 czas nieokreślony
31.	Przedszkole Publiczne nr 50 , ul. Franciszka Gila 13,15, 71-457 Szczecin Dyrektor Urszula Marcinkiewicz	20.10.2024 czas nieokreślony
32.	Szkoła Podstawowa nr 7 w Szczecinie , ul. Złotowska 86, 71-793 Szczecin Dyrektor Przemysław Krześlak	22.10.2024 czas nieokreślony
33.	Wojewódzka Stacja Pogotowia Ratunkowego ul. Twardowskiego 18, 71-100 Szczecin Dyrektor lek. med. Roman Pałka	09.01.2025 czas nieokreślony
34.	Przedsiębiorstwo Usługowe „Holtur” sp. z o.o. w Kołobrzegu , ul. Koszalińska 72, 78-100 Kołobrzeg Prezes Łukasz Lach	19.09.2025 czas nieokreślony
35.	Gabinet Dietetyczny w Szczecinie - dr inż. Anna Sobczak-Czynsz ul. Władysława Jagiełły 18/2, 70-243 Szczecin	03.03.2025 czas nieokreślony
36.	DietControl – dietetyk medyczny - dr Katarzyna Rucińska ul. 5 Lipca 18/9, 70-376 Szczecin	01.04.2025 czas nieokreślony
37.	Fabryka Wody Sp. z o.o. w Szczecinie ,	09.07.2025 czas

	ul. 1 Maja 41, 71-627 Szczecin Prezes Zarządu: Konrad Stępień	nieokreślony
38.	Centrum Mistrzostwa Sportowego w Szczecinie, ul. Mazurska 40, 70-424 Szczecin Dyrektor Izabela Kępczyńska-Sitka	06.09.2025 czas nieokreślony
39.	Przedszkole Publiczne nr 9 „Słoneczna Dziewiątka”, ul. K. Napierskiego 13, 70-783 Szczecin Dyrektor Agnieszka Brzostowska	19.09.2025 czas nieokreślony
40.	Pyszne Kalorie – Aleksandra Tomczyk ul. Stary Szlak 123, 70-870 Szczecin	28.10.2025 czas nieokreślony

Źródło: Opracowanie własne

Kryterium 6 niniejszego raportu jest szerzej poświęcone współpracy Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie konstruowania, realizacji i doskonalenia programu studiów.

1.4. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Istnieje kilka cech wyróżniających koncepcję kształcenia na kierunku DIET w CB-ANS.

Po pierwsze, jest to interdyscyplinarność. Zarówno studia na poziomie pierwszego, jak i drugiego stopnia łączą wiedzę z różnych dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, w tym szczególnie nauk o zdrowiu, nauk medycznych, technologii żywności i żywienia. Takie podejście zapewnia wszechstronne przygotowanie studentów do pracy w zawodzie. Niewątpliwie, aby skutecznie oceniać stan odżywienia, planować żywienie, prowadzić edukację lub pracować terapeutycznie z pacjentami, dietetyk powinien korzystać z wiedzy z wielu obszarów. Interdyscyplinarność studiów zwiększa pośrednio również możliwość pracy w różnych środowiskach, takich jak gabinety, szpitale czy zakłady żywienia zbiorowego.

Po drugie, koncepcję kształcenia wyróżnia silna orientacja praktyczna. Zgodnie z przyjętym profilem praktycznym oraz z wykorzystywanymi wzorcami, program kierunku DIET cechuje: przewaga zajęć o charakterze praktycznym nad zajęciami teoretycznymi, rozbudowany zestaw propozycji zajęć praktycznych, kadra złożona przede wszystkim z praktyków (łączących często doświadczenie praktyczne z naukowym). Dodatkowym elementem wzmacniającym praktyczny charakter studiów na kierunku dietetyka jest możliwość osiągania efektów uczenia się bezpośrednio w środowisku pracy, w ramach praktyk zawodowych. Znaczna część programu to praktyki zawodowe umożliwiające bezpośrednie zastosowanie wiedzy oraz nabycie wielu umiejętności i kompetencji społecznych.

Po trzecie, koncepcja kształcenia na kierunku DIET i jej realizacja pozwala łączyć życie osobiste i zawodowe ze studiowaniem. Takie podejście odpowiada na potrzeby współczesnych studentów, szczególnie tych, którzy łączą naukę z pracą, rodzicielstwem lub innymi obowiązkami. Ponadto promuje nie tylko rozwój zawodowy, ale też równowagę życiową. Uczelnia zapewnia dostęp do materiałów edukacyjnych online oraz proponuje elastyczne formy studiowania, takie jak studia niestacjonarne oraz zajęcia hybrydowe (w tym online), co pozwala osobom pracującym zawodowo lub posiadającym rodziny kontynuować edukację bez rezygnacji z innych obowiązków. Dodatkowo istnieje możliwość odbywania praktyk w miejscu pracy, co ułatwia rozwój zawodowy „w toku” studiowania. Dla potrzeb elastyczności koncepcja przewiduje zwiększenie pracy własnej studenta. Jest to zgodne z założeniami Procesu Bolońskiego oraz ideą uczenia się przez całe życie (*lifelong learning*). Współczesna koncepcja kształcenia przesuw bowiem akcent z nauczania na uczenie się. W tym modelu student staje się aktywnym uczestnikiem procesu edukacyjnego, a nie jedynie biernym odbiorcą treści przekazywanych przez wykładowcę. Zwiększona praca własna studenta kształtuje: umiejętność organizacji czasu i nauki, odpowiedzialność za własny rozwój, krytyczne i analityczne myślenie.

1.5. Wykorzystane wzorce krajowe i międzynarodowe

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

W opracowaniu koncepcji kształcenia na kierunku DIET w CB-ANS wykorzystano wzorce krajowe oraz międzynarodowe. Kierowano się między innymi zaleceniami zawartymi w Polskich Ramach Kwalifikacji (PRK). Program kształcenia uwzględnia efekty uczenia się przypisane do poziomu 6 i 7 PRK, co oznacza odpowiednio zaawansowany i pogłębiony poziom wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych absolwentów. Oznacza to również, że osoby kończące studia otrzymują tytuł licencjata (w przypadku studiów pierwszego stopnia) lub tytuł magistra (w przypadku studiów drugiego stopnia). W opracowaniu koncepcji kształcenia na kierunku Dietetyka niebagatelne były również zalecenia Polskiej Komisji Akredytacyjnej (PKA), w tym wskazówki i wytyczne wynikające z ocen programowych PKA na kierunkach prowadzonych w CB-ANS, jak również, w ramach analizy dobrych praktyk i benchmarkingu, w ramach innych uczelni.

W szerszym znaczeniu program kształcenia został opracowany zgodnie z założeniami Procesu Bolońskiego i w ramach Europejskiego Obszaru Szkolnictwa Wyższego (EHEA). Uwzględnia więc standardy jakości kształcenia, system punktów ECTS, orientację na efekty uczenia się oraz poziomy kwalifikacji wynikające z PRK i EQF. Struktura programu wspiera mobilność, uznawalność kwalifikacji oraz rozwój kompetencji kluczowych. W ramach wzorców międzynarodowych uwzględniono jeszcze dokument Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area (ESG), który uznawany jest za wzorcowy oraz dokument UNESCO: Education 2030 – Framework for Action¹⁰, również z 2015 r. Dokument ten m.in. kładzie nacisk na zapewnienie wysokiej jakości edukacji na wszystkich etapach życia.

1.6. Sylwetka absolwenta. Przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów.

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Absolwent sześciosemestralnych studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym na kierunku DIET w CB-ANS otrzymuje dyplom z tytułem licencjata w studiowanym zakresie i jest przygotowany do działalności prospołecznej, uczestnictwa w życiu kulturalnym, samodoskonalenia oraz podjęcia studiów drugiego stopnia lub studiów podyplomowych.

Absolwent studiów pierwszego stopnia posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Umie planować racjonalne żywienie dla różnych grup ludności, organizować żywienie indywidualne i zbiorowe, potrafi opracowywać i wdrażać technologie wytwarzania produktów, sprawować nadzór technologiczny nad produkcją oraz bezpieczeństwem i kontrolą jakości żywności (zgodnie z międzynarodowymi normami i standardami m.in. HACCP, GHP i GMP). Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski w celu ustalenia planu żywieniowego. Absolwent jest przygotowany do planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, przygotowywania indywidualnych planów żywieniowych dla osób zdrowych i chorych, opracowywania prawidłowego żywienia dla pacjentów w trakcie leczenia klinicznego, prowadzenia edukacji żywieniowej, organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia, zna język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację, zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem.

Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne uzyskane w ramach ścieżki kształcenia dietetyka w sporcie dają podstawy do planowania i opracowywania jadłospisów oraz prowadzenia doradztwa żywieniowego dla osób aktywnych fizycznie, w tym czynnych sportowców. Absolwent potrafi ustalić plan żywieniowy oraz zastosować suplementy diety i preparaty dietetyczne w zależności od dyscypliny

¹⁰ Pełna nazwa: *Education 2030: Incheon Declaration and Framework for Action for the Implementation of Sustainable Development Goal 4*, <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000245656>

sportowej. Posiada podstawową wiedzę z fizjologii wysiłku fizycznego, podstaw medycyny sportowej, rekreacji oraz rehabilitacji, co sprawia, że jest przygotowany do wspomagania procesu treningowego sportowców w aspektach zwiększenia siły i masy mięśniowej, usprawniania wszystkich cech motorycznych, w tym wytrzymałości i szybkości, a także wspomagania procesu rehabilitacji.

Absolwent jest przygotowany do prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych, poradnictwa dietetycznego, opracowywania planów żywieniowych dla osób aktywnych fizycznie (w tym czynnych sportowców) i edukacji żywieniowej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne uzyskane w ramach ścieżki kształcenia psychodietetyka pozwalają na diagnozowanie przyczyn zaburzeń odżywiania i chorób związanych z niewłaściwym odżywianiem (m.in. otyłości, anoreksji, bulimii, cukrzycy, miażdżycy, niedokrwiennej choroby serca). Absolwent posiada teoretyczną i praktyczną wiedzę z zakresu poznawczych, emocjonalnych i behawioralnych aspektów diety, ułatwiających skuteczną zmianę nawyków żywieniowych. Wykazuje się kompleksową wiedzę z zakresu dietetyki i psychologii jedzenia pozwalającą na rozpoznawanie psychologicznych mechanizmów stosowanych przez pacjenta - klienta w odżywianiu się i na prawidłowe ułożenie programu modyfikacji nieprawidłowych zachowań żywieniowych.

Absolwent jest przygotowany do prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych, zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą oraz innych zaburzeń odżywiania i edukacji żywieniowej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

Efekty uczenia się zrealizowane na studiach pierwszego stopnia o profilu praktycznym na kierunku DIET w CB-ANS pozwalają absolwentom na podjęcie pracy m.in. w szpitalnych działach żywienia, sanatoriach i innych placówkach ochrony zdrowia, w żłobkach, przedszkolach, szkołach (prowadzących żywienie), w zakładach świadczących usługi hotelarskie, restauracjach i innych jednostkach żywienia zbiorowego, w urzędach administracji rządowej i samorządowej, a także w organizacjach konsumenckich, poradniach żywieniowych, w placówkach sportowych, klubach fitness i siłowniach, SPA, placówkach turystycznych, inspekcjach zajmujących się kontrolą żywności i żywienia, organizacjach zajmujących się doradztwem w zakresie żywienia, a także umożliwią prowadzenie własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa i opieki dietetycznej.

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Absolwent czterosemestralnych studiów drugiego stopnia o profilu praktycznym na kierunku DIET w CB-ANS otrzymuje tytuł zawodowy magistra i jest kompleksowo przygotowany do podejmowania działalności zawodowej, prospołecznej oraz uczestnictwa w życiu kulturalnym, jak również do dalszego rozwoju naukowego poprzez kontynuację kształcenia na studiach doktoranckich lub studiach podyplomowych.

Absolwent studiów drugiego stopnia legitymuje się pogłębioną wiedzą, umiejętnościami oraz kompetencjami społecznymi niezbędnymi do wykonywania zawodu dietetyka. Posiada umiejętność oceny stanu odżywienia osób w różnym wieku i stanie fizjologicznym (m.in. dzieci, dorosłych, osób starszych, kobiet w ciąży i w okresie laktacji), a także planowania i modyfikowania indywidualnych oraz zbiorowych planów żywieniowych. Potrafi projektować i wdrażać diety dostosowane do różnych potrzeb fizjologicznych i zdrowotnych, oceniać wartość odżywczą całodiennej racji pokarmowej oraz wprowadzać niezbędne korekty.

Absolwent posiada rozszerzoną wiedzę na temat składników pokarmowych, ich roli w organizmie oraz skutków nadmiaru i niedoboru, zna zasady racjonalnego żywienia oraz dietoprofilaktyki. Rozumie znaczenie aktywności fizycznej dostosowanej do wieku i stanu zdrowia. Posiada wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, technologii żywności, towaroznawstwa, technik kulinarnych, a także zasad przygotowywania potraw dietetycznych. Zna nowoczesne systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (HACCP, GHP, GMP), a także przepisy BHP w przemyśle spożywczym.

Jest przygotowany do prowadzenia edukacji żywieniowej, zna język obcy na poziomie umożliwiającym zaawansowaną komunikację zawodową oraz posiada wiedzę na temat obowiązujących zasad etycznych i przepisów prawa dotyczących wykonywanego zawodu.

Absolwent ścieżki kształcenia Żywnienie kliniczne potrafi opracowywać i wdrażać odpowiednio zbilansowane diety dla pacjentów objętych leczeniem klinicznym. Wykazuje świadomość znaczenia żywienia w procesie terapeutycznym oraz kompetencje w zakresie wspomagania leczenia chorób dietozależnych, takich jak: otyłość, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, miażdżyca, choroby układu krążenia oraz wybrane nowotwory. Potrafi identyfikować potrzeby żywieniowe pacjentów i planować interwencje żywieniowe sprzyjające wyzdrowieniu, skróceniu przebiegu choroby, rekonwalescencji i zapobieganiu powikłaniom. Dysponuje wiedzą z zakresu fizjologii, patofizjologii, dietoterapii i leczenia żywieniowego umożliwiającą prowadzenie kompleksowej, racjonalnej i skutecznej terapii dietetycznej.

Absolwent ścieżki kształcenia Psychodietetyka z elementami obesitologii posiada zaawansowaną wiedzę, umiejętności oraz kompetencje w obszarach dietetyki i psychologii, ze szczególnym uwzględnieniem interdyscyplinarnego podejścia do problematyki zaburzeń odżywiania oraz chorób dietozależnych.

W toku kształcenia zdobył wiedzę z zakresu psychologii klinicznej, psychologii rozwoju człowieka (w kontekście zagrożeń rozwojowych na różnych etapach życia), dietoterapii i dietoprofilaktyki w zaburzeniach odżywiania, psychodietetyki z elementami obesitologii, obesitologii, dietetyki wieku rozwojowego i dorosłego oraz diet coachingu.

Absolwent posiada pogłębioną wiedzę umożliwiającą analizę przyczyn zaburzeń odżywiania (m.in. otyłość, anoreksja, bulimia, ortoreksja, pregoreksja), a także znajomość mechanizmów rozwoju chorób dietozależnych, takich jak cukrzyca, miażdżyca czy choroby układu sercowo-naczyniowego. Dysponuje również kompetencjami w zakresie identyfikacji psychologicznych czynników wpływających na powstawanie i utrzymywanie się nieprawidłowych zachowań żywieniowych.

Jest przygotowany do podejmowania działań z zakresu modyfikacji nawyków żywieniowych, motywowania pacjentów do podjęcia dietoterapii, a także prowadzenia edukacji żywieniowej w różnych grupach społecznych. Posiada kwalifikacje do diagnozowania psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych dzieci i dorosłych, opracowywania i wdrażania programów zmiany nieprawidłowych nawyków żywieniowych, oceny sposobu i stanu odżywiania, doboru działań profilaktycznych ukierunkowanych na zapobieganie chorobom dietozależnym, prowadzenia działań edukacyjnych i terapeutycznych w zakresie profilaktyki oraz leczenia zaburzeń odżywiania.

Absolwent kierunku DIET studia drugiego stopnia może podjąć zatrudnienia m.in. w:

- szpitalach, na oddziałach pediatrycznych, internistycznych i innych,
- publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej,
- poradniach i gabinetach dietetycznych,
- sanatoriach obejmujących leczenie dzieci, młodzieży i dorosłych z chorobami dietozależnymi,
- przychodniach i gabinetach specjalistycznych,
- domach opieki,
- zakładach żywienia zbiorowego,
- organizacjach konsumenckich,
- placówkach sportowych i turystyczno-rekreacyjnych,
- placówkach służby zdrowia zajmującymi się pacjentami z zaburzeniami psychosomatycznymi,
- instytucjach badawczych oraz zajmujących się systemami zapewnienia jakości żywności,
- placówkach oświatowych, również kształcących w zakresie nauk o żywności i żywieniu.

Absolwent może prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie poradnictwa dietetycznego.

1.7. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się

Przyjęta koncepcja kształcenia na kierunku DIET w CB-ANS znajduje odzwierciedlenie w efektach uczenia się.

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

W programie studiów pierwszego stopnia przyjęto realizację 21 kierunkowych efektów uczenia się z obszaru wiedzy (nadając im kolejno kody od K_W01 do K_W21), 22 kierunkowych efektów uczenia się z obszaru umiejętności (nadając im kolejno kody od K_U01 do K_U22) oraz 6 kierunkowych efektów uczenia się z obszaru kompetencji społecznych (nadając im kolejno kody od K_K01 do K_K06). Efekty te odpowiadają poziomowi 6 PRK oraz profilowi praktycznemu i przyporządkowane zostały do dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dziedziny nauk rolniczych oraz dyscypliny nauki o zdrowiu, jako dyscypliny wiodącej.

Biorąc pod uwagę koncepcję kształcenia za kluczowe należy uznać efekty uczenia się w zakresie wiedzy odnoszące się do pozyskania zaawansowanej i uporządkowanej wiedzy specjalistycznej, która umożliwia samodzielne, profesjonalne i refleksyjne podejmowanie działań w zawodzie dietetyka. Mowa tu przede wszystkim o wiedzy z zakresu funkcji fizjologicznych białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów (K_W05), zasad organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego (K_W08), zasad zdrowego żywienia (K_W09), zasad planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka (K_W10), wpływu odżywiania na stan zdrowia człowieka (K_W13), diagnostyki laboratoryjnej (K_W15).

Do grupy kluczowych efektów w zakresie umiejętności należy zaliczyć umiejętność oceny stanu odżywienia pacjenta i zaplanowania odpowiedniego modelu żywienia terapeutycznego (K_U04), wykonywania zadań właściwych dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego (K_U08), dokonywania wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze, korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej (K_U11), określania wartości odżywczej i energetycznej diet (K_U12), dokonywania wyboru lub zaplanowania odpowiedniego postępowania żywieniowego w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu (K_U14).

W zakresie kompetencji społecznych kluczowe znaczenie ma gotowość do nieustannego uaktualniania wiedzy i umiejętności oraz inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób (K_K01) oraz dostrzegania, identyfikowania i rozstrzygania dylematów zawodowych i etycznych w podejmowanych działaniach (K_K05).

Dotyczy: studia drugiego stopnia

W programie studiów drugiego stopnia przyjęto realizację 20 kierunkowych efektów uczenia się z obszaru wiedzy (nadając im kolejno kody od DW2_01 do DW2_20), 21 kierunkowych efektów uczenia się z obszaru umiejętności (nadając im kolejno kody od DU2_01 do DU2_21) oraz 11 kierunkowych efektów uczenia się z obszaru kompetencji społecznych (nadając im kolejno kody od DK2_01 do DK2_11). Efekty te odpowiadają poziomowi 7 PRK oraz profilowi praktycznemu i przyporządkowane zostały do dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz dyscypliny nauki o zdrowiu, jako dyscypliny wiodącej.

Uznano, że dla studiów drugiego stopnia najważniejsze są efekty, które pogłębiają wiedzę kliniczną i patofizjologiczną, umożliwiają samodzielne planowanie i prowadzenie terapii żywieniowej, wymagają krytycznego myślenia i analizy danych, podkreślają etykę, odpowiedzialność i współpracę zespołową.

Kluczowe efekty wiedzy to: DW2_01 – pogłębione rozumienie funkcjonowania organizmu człowieka i zastosowanie w praktyce dietetyka, DW2_03 – patofizjologia, immunologia i wpływ chorób na trawienie i metabolizm, DW2_04 – biochemia kliniczna i fizjologia żywienia w planowaniu diet, DW2_05 – patogeneza chorób żywieniowo-zależnych i epidemiologia, DW2_06 – żywienie kliniczne, farmakologia żywieniowa, interakcje leków z żywnością, DW2_11 – planowanie żywienia indywidualnego i zbiorowego (wdrożenia praktyczne), DW2_12 – dietetyka pediatryczna (pogłębiona), DW2_16 – diagnostyka laboratoryjna i jej wykorzystanie w praktyce, DW2_19 – metody diagnozowania potrzeb pacjentów i terapii żywieniowej, DW2_20 – prawne i etyczne uwarunkowania zawodu dietetyka.

Kluczowe efekty umiejętności to: DU2_01 – działania diagnostyczne, terapeutyczne, profilaktyczne i edukacyjne, DU2_07 – analiza danych, krytyczna ocena, formułowanie i testowanie hipotez, DU2_09 – samodzielne planowanie i realizacja działań dietetycznych, DU2_14 – interpretacja wyników badań laboratoryjnych, DU2_16 – łączenie objawów klinicznych z jednostkami chorobowymi, DU2_19 – wywiad żywieniowy i analiza sposobu żywienia, DU2_20 – poradnictwo żywieniowe (szpitalne i ambulatoryjne), DU2_21 – samokształcenie i autonomiczne działania zawodowe.

Kluczowe efekty kompetencji społecznych to: DK2_01 – uczenie się przez całe życie, DK2_04 – współpraca interdyscyplinarna w ochronie zdrowia, DK2_05 – przedsiębiorczość i inicjowanie działań prozdrowotnych, DK2_06 – rozwiązywanie złożonych problemów zawodowych, DK2_08 – samodzielne, merytoryczne formułowanie opinii, DK2_10 – etyka zawodowa, tajemnica zawodowa, prawa pacjenta, DK2_11 – kontakt z pacjentem w każdym wieku.

1.8. Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę oraz opis realizacji zaleceń

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale nr 732/2024 Prezydium PKA w sprawie oceny programowej kierunku DIET na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym przedstawia poniższa tabela.

Tabela 3. Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej kierunku

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA
1.	Zaleca się zweryfikować oraz dokonać korekty przyporządkowania kierunku studiów do dyscypliny wiodącej.
2.	Zaleca się zweryfikować oraz dokonać korekty przyporządkowania kierunku studiów do pozostałych dyscyplin, tak by zapewnić spójność koncepcji i celów kształcenia z sylwetką absolwenta oraz efektami uczenia się.
3.	Zaleca się dostosowanie efektów uczenia się określonych dla ocenianego kierunku studiów do określić zgodnych z 6 poziomem PRK w taki sposób, aby wskazywały na zaawansowany poziom wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiągniętych przez absolwentów kierunku dietetyka.
4.	Zaleca się zweryfikować oraz dokonać korekty treści programowych w taki sposób, aby zapewnić studentom osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się niezależnie od wybranego zakresu kształcenia.
5.	Zaleca się uszczegółowienie efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć, prawidłowe ich odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się, z uwzględnieniem ich specyfiki w zakresie treści programowych i form zajęć, które pozwolą na opracowanie poprawnego systemu weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów.
6.	Zaleca się wdrożenie skutecznych działań projakościowych zapobiegających powstawaniu w przyszłości zdiagnozowanych nieprawidłowości w zakresie formułowania efektów uczenia się na poziomie zajęć i grup zajęć, prawidłowego odnoszenia ich do kierunkowych efektów uczenia się oraz stworzenia precyzyjnego systemu ich weryfikacji.

Źródło: Uchwała nr 732/2024 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 19 września 2024 r.

Uczelnia starała się jak najlepiej wypełnić wskazane zalecenia PKA.

Ad. 1. i Ad. 2.

W odpowiedzi na dwa pierwsze zalecenia dokonano korekty przyporządkowania kierunku studiów do dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin. Posiłkując się wskazaniem członków Komisji PKA i wynikami własnej weryfikacji uznano, że koncepcja kształcenia na kierunku DIET bardziej odpowiada przyporządkowaniu do trzech dyscyplin naukowych, tj. nauka o zdrowiu, nauki medyczne (obie dyscypliny z dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu), technologia żywności i żywienia (dyscyplina z dziedziny nauk rolniczych). Jednocześnie uznano dyscyplinę nauk o zdrowiu jako dyscyplinę wiodącą,

co zapewniło spójność koncepcji i celów kształcenia z efektami uczenia się oraz sylwetką absolwenta studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym.

Szerszy opis działań podjętych przez Uczelnię znajduje w opisie realizacji zalecenia 2 wskazanego w uchwale PKA dotyczącego Kryterium 2.

Ad. 3.

W odpowiedzi na trzecie zalecenie dokonano korekty efektów uczenia się, tak by w pełni oddawały one zaawansowany zakres wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zdobywanych przez studentów. Zawarte w niniejszym raporcie kierunkowe efekty uczenia się określone dla studiów pierwszego stopnia na kierunku DIET są już prawidłowe, a więc sformułowane w sposób charakterystyczny dla 6. poziomu PRK. Przykładowo treść efektu uczenia się K_W01 - Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania, została zmieniona na K_W01 – Absolwent kierunku DIET zna i rozumie w stopniu zaawansowanym anatomię i fizjologię człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.

W wyniku weryfikacji kierunkowych efektów kształcenia dokonano również ponownej kategoryzacji efektów, wyeliminowano łączenie wiedzy i umiejętności w jeden efekt, ujednolicono językowo efekty uczenia się w kategorii wiedzy, wprowadzając jeden wspólny zapis początkowy dla tych efektów: Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku DIET absolwent zna i rozumie... Dokonano również zmiany w efektach uczenia się dotyczących kompetencji społecznych. W tym względzie usunięto efekt K_K03 - Formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu oraz efekt K_K04 - Przewodzenia i zarządzania przy wykorzystaniu różnych mediów i różnych form. W ich miejsce sformułowano nowe efekty uczenia się dotyczące kompetencji społecznych, mówiące o tym, że absolwent kierunku DIET jest gotów do uczestniczenia w promowaniu kultury projakościowej oraz przestrzegania zasad kultury współpracy i kultury konkurencji w pracy dietetyka.

Ad. 4.

W nawiązaniu do zalecenia dotyczącego konieczności zweryfikowania oraz dokonania korekty treści programowych w taki sposób, aby zapewnić studentom osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się niezależnie od wybranego zakresu kształcenia, przeprowadzono przegląd i aktualizację programu studiów, obejmujący zarówno część wspólną, jak i zakresy (specjalności) oferowane w ramach kierunku. Zidentyfikowano obszary wymagające doprecyzowania lub wzmocnienia w programie. Starano się zapewnić, by żaden kluczowy efekt uczenia się nie był przypisany wyłącznie do jednej ścieżki, jeśli ma charakter kierunkowy. W wyniku prac opracowano matrycę powiązań efektów uczenia się z treściami programowymi dla części wspólnej oraz każdej specjalności.

Przykładem dokonanych zmian jest modyfikacja dotycząca efektów kierunkowych K_W08 i K_W09, które nie miały pokrycia w zajęciach realizowanych w ramach specjalności Dietetyka w sporcie. Obecnie oba efekty mają pokrycie zarówno w specjalności Dietetyka w sporcie, jak i Psychodietetyka.

Innym przykładem może być modyfikacja przyporządkowania efektu kierunkowego K_W03 nie tylko do specjalności Dietetyka w sporcie, ale również do specjalności Psychodietetyka (w ramach zajęć Żywność w cyklu życia).

W wyniku przeprowadzonych działań zapewniono, iż każdy student – niezależnie od wybranego zakresu kształcenia – ma możliwość pełnego osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów uczenia się właściwych dla kierunku. Tym samym program studiów stał się bardziej spójny, przejrzysty oraz odporny na ryzyko rozbieżności programowych, co podniosło jakość kształcenia i zgodność z zaleceniami PKA.

Ad. 5.

W odpowiedzi na piąte zalecenie dokonano korekty efektów uczenia się na poziomie zajęć. W tym celu wyeliminowano znajdujące się w niektórych sylabusach zajęć powielenie kierunkowych efektów uczenia się. Efekty uczenia się dla poszczególnych zajęć zostały prawidłowo uszczegółowione. W

niektórych przypadkach spowodowało to również poszerzenie odniesienia do większej ilości efektów kierunkowych.

Przykładowo w sylabusie zajęć Żywnienie człowieka zamiast przedmiotowych efektów: „EKW1. Zna zasady zdrowego żywienia człowieka i potrafi je wdrażać, EKW2. Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka” wprowadzono szczegółowe przedmiotowe efekty: „EKW1. Student zna składniki pokarmowe, ich rolę i przemiany w organizmie oraz znaczenie żywienia w utrzymaniu zdrowia i profilaktyce chorób dietozależnych. EKW2. Student zna normy i zalecenia żywieniowe, zasady planowania żywienia oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia”. W tym samym sylabusie w kategorii umiejętności zapis: „EKU1. Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych” zmieniono na trzy efekty: „EKU1. Student potrafi obliczyć i zinterpretować wartość energetyczną oraz odżywczą produktów i potraw. Potrafi określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze. EKU2. Student potrafi wykorzystać normy żywienia do oceny sposobu żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretować uzyskane wyniki. Stosuje odpowiednie wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje związane z nią potencjalne zagrożenia zdrowotne. EKU3. Student potrafi przeprowadzić ocenę sposobu żywienia oraz stanu odżywienia człowieka z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi dietetycznych”.

Z kolei w sylabusie zajęć Mikrobiologia ogólna i żywności efekty: „EKW1. Ma podstawową wiedzę z mikrobiologii w tym przede wszystkim mikrobiologii żywności. EKW2. Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej oraz jego zagrożeniach przy produkcji żywności” uszczegółowiono na „EKW1. Wykazuje znajomość podstaw mikrobiologii ogólnej i żywności. EKW2. Zna budowę, kryteria klasyfikacji, a także mechanizmy chorobotwórczego oddziaływania wirusów oraz komórek bakteryjnych i grzybiczych na organizm człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego. EKW3. Rozumie konsekwencje zdrowotne występowania drobnoustrojów w żywności i środkach spożywczych. EKW4. Zna zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w laboratorium mikrobiologicznym”. W obszarze umiejętności natomiast efekt „EKU1. Zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia” zamieniono na trzy szczegółowe efekty: „EKU1. Potrafi posługiwać się terminologią dotyczącą mikrobiologii żywności. EKU2. Potrafi samodzielnie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy laboratoryjnej wykonać podstawowe czynności w zakresie hodowli i identyfikacji drobnoustrojów oraz barwienia preparatów. EKU3. Potrafi powiązać objawy kliniczne z wystąpieniem zakażenia bakteryjnego, wirusowego, grzybiczego lub zarażenia pasożytniczego”.

Jeszcze innym przykładem może być zmiana karty zajęć Technologia produkcji potraw dietetycznych, gdzie efekty dotyczące wiedzy: „EKW1. Zna podstawy technologii produkcji potraw oraz towaroznawstwa żywności, w tym właściwości fizykochemiczne i sensoryczne surowców. EKW2. Zna metody obróbki kulinarnej stosowane w wybranych dietach i jednostkach chorobowych oraz ich wpływ na wartość odżywczą i jakość potraw. EKW3. Zna zasady organizacji stanowisk pracy w zakładach żywienia zbiorowego i przemyśle spożywczym zgodnie z wymogami ergonomii, higieny oraz systemami zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia” zastąpiły dotychczasowe: „EKW1. Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. EKW2. 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”. Z kolei efekty dotyczące umiejętności: „EKU1. Potrafi dobierać odpowiednie składniki i techniki kulinarne do przygotowania potraw dietetycznych, zachowując bezpieczeństwo żywności i wartość odżywczą posiłków. EKU2. Potrafi opracować i przygotować jadłospis dostosowany do wymagań określonej diety, a następnie ocenić jego wartość odżywczą i przydatność dietoterapeutyczną. EKU3. Potrafi przeprowadzić ocenę organoleptyczną potraw oraz formułować wnioski dotyczące ich jakości i przydatności w diecie” zastąpiły dotychczasowe „EKU1. Posiada umiejętność sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii (dobór składników, zastosowanie odpowiednich technik). EKU2. Potrafi 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”.

Wszystkie te zmiany pozwoliły stworzyć poprawny system weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów studiów pierwszego stopnia kierunku DIET.

Ad. 6.

W odpowiedzi na ostatnie zalecenie podjęto działania mające na celu wyeliminowanie zaistniałych nieprawidłowości. W ramach dyskusji przeprowadzonych na forum Zespołu Programowego kierunku DIET przy udziale Rektora, Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia i Prorektora określono miejsca w systemie zapewniania jakości kształcenia, które wymagają działań projakościowych. Zdecydowano wdrożyć system szkoleniowy dla kadry dydaktycznej, który wyjaśni i utrwali właściwe zasady formułowania efektów uczenia się oraz prawidłowego przygotowania sylabusów. Zobowiązano Menadżera kierunku DIET do zaaktywizowania działalności Zespołu Programowego, szczególnie w zakresie regularnego przeglądu programu kształcenia. Ponadto opracowano procedurę, która pozwala na obiektywną weryfikację poprawności sformułowanych efektów uczenia się. W tym względzie, wprowadzono Kartę samooceny kierunku, która m.in. wpisuje się w proces weryfikacji, systematycznie sprawdzający, czy efekty uczenia się na poziomie zajęć wspierają i są zgodne z kierunkowymi efektami uczenia się dla danego kierunku studiów. Kartę samooceny kierunku wprowadzono dla wszystkich kierunków realizowanych w CB-ANS, by również tam wdrożyć skuteczne działania projakościowe. Na wszystkich kierunkach studiów wprowadzono również zmienioną Teczke przedmiotu, którą - odpowiednio zapełnioną - zobowiązany jest dostarczyć każdy nauczyciel akademicki po zakończonym semestrze. W tym przypadku jednym z istotnych dążeń Uczelni było uwrażliwienie kadry dydaktycznej na związek między efektami uczenia się dla zajęć a sposobami ich weryfikacji.

Karta samooceny kierunku oraz Teczka przedmiotu stanowi załącznik 7 i 8 do niniejszego raportu.

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

2.1. Harmonogram realizacji programu studiów

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Realizowany na kierunku DIET w CB-ANS program studiów pierwszego stopnia został dostosowany 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 CB-ANS.

Studia na kierunku DIET są studiami pierwszego stopnia, przyporządkowanymi do dyscypliny naukowej – nauka o zdrowiu, jako dyscypliny wiodącej. Studia mogą być prowadzone są w formie studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Obie formy trwają 6 semestrów (3 lata). W ramach dotychczas realizowanych edycji kandydaci decydowali się na podjęcie studiów w formie niestacjonarnej.

Łączna liczba godzin objętych programem studiów wynosi 4500. Suma godzin realizowanych w kontakcie bezpośrednim na studiach stacjonarnych to 2378 godzin, co stanowi około 53% wszystkich godzin. Jeżeli chodzi o studia niestacjonarne to suma godzin realizowanych w kontakcie bezpośrednim wynosi 1694 godzin. Mimo, że program studiów przewiduje mniejszą liczbę godzin zajęć, to zapewnia osiągnięcie takich samych efektów uczenia się jak na studiach prowadzonych w formie stacjonarnej.

Program studiów przewiduje realizację 180 punktów ECTS, rozłożonych równo po 30 punktów ECTS na każdy z sześciu semestrów. Uczelnia przyjęła zasady dotyczące przypisywania punktów ECTS na podstawie Zarządzenia nr 6/10/2023/2024 Rektora z dnia 26 października 2023 r. w sprawie zasad przyznawania punktów ECTS w związku z § 15. Regulaminu studiów przyjętym uchwałą nr 8 Senatu CB-ANS w Szczecinie z dnia 21 czerwca 2022 r. w sprawie zmian w Regulaminie Studiów CB-ANS z siedzibą w Szczecinie (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s90s1668085650.pdf>), zgodnie z którym 1 punkt ECTS = 25 godzin. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich odbywają się w ramach 94,8

punktów ECTS, co stanowi 52,6% wszystkich punktów ECTS (na studiach niestacjonarnych odpowiednio 67,44 punktów ECTS/37,46%).

Jeżeli chodzi o rozkład godzin pomiędzy poszczególnymi semestrami na studiach stacjonarnych, to wygląda on następująco: semestr I – 313 godzin, semestr II – 390 godzin, semestr III – 400 godzin, semestr IV – 455 godzin, semestr V – 430 godzin, semestr VI – 390 godzin. W przypadku studiów niestacjonarnych to: semestr I – 173 godzin, semestr II – 266 godzin, semestr III – 280 godzin, semestr IV – 353 godziny, semestr V – 328 godzin, semestr VI – 294 godziny.

Treści programowe na kierunku DIET 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, 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.

Poniższa tabela obrazuje przyporządkowanie poszczególnych zajęć do grup zajęć (modułów) oraz ich wymiar punktowy i semestralny.

Tabela 4. Przyporządkowanie zajęć do modułów na studiach pierwszego stopnia

Przedmiot		Semestr	ECTS
M1. Moduł przedmiotów ogólnych 12 punktów ECTS	Język angielski/język niemiecki*	I–IV	8
	Technologia informacyjna	I	2
	BHP i ergonomia	I	0
	Szkolenie biblioteczne	I	0
	Ochrona własności intelektualnej	I	2
	Wychowanie fizyczne (studia stacjonarne)	I–II	0
M2. Moduł przedmiotów podstawowych	Anatomia człowieka	I	5
	Fizjologia człowieka	I	5
	Psychologia ogólna	II	4

52 punkty ECTS	Biochemia ogólna i żywności	I	5
	Chemia żywności	I	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	IV	4
	Parazytologia	II	5
	Genetyka	I	4
	Pierwsza pomoc przedmedyczna	II	2
	Socjologia medycyny	III	2
	Pedagogika zdrowia*	III	3
	Filozofia medycyny*		
	Ekologia i ochrona przyrody	III	3
	Marketing w social mediach	V	1
	Etyka w dietetyce	II	4
M3. Moduł przedmiotów kierunkowych 39 punktów ECTS	Żywienie człowieka	II–III	8
	Dietetyka pediatryczna	III	4
	Kliniczny zarys chorób	II	5
	Farmakologia i farmakoterapia żywienia oraz interakcja leków z żywnością	IV	2
	Edukacja żywieniowa	VI	2
	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	V	2
	Analiza i ocena jakości żywności	VI	3
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	III	4
	Technologia produkcji potraw dietetycznych	V	4
	Towaroznawstwo żywności	III	3
	Prawo pracy*	VI	2
	Podstawy prawa administracyjnego*		
M4. Praktyka i dyplomowanie* 39 punktów ECTS	Przygotowanie do egzaminu	V–VI	9
	Praktyka zawodowa	II - VI	30
Kształcenie w ramach specjalności/zakresu: Dietetyka w sporcie (DS)* 38 punktów ECTS	Podstawy medycyny sportowej, rekreacji i rehabilitacji	IV	4
	Fizjologia wysiłku fizycznego	IV	4
	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania	IV	3
	Choroby dietozależne	VI	4
	Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywieniowe	IV	3

	Immunologia	V	3
	Podstawy patofizjologii klinicznej	V	3
	Żywnienie i suplementacja w różnych dyscyplinach sportu	V	4
	Żywnienie po urazach w sporcie	V	3
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowca	VI	3
	Zasady zbiorowego żywienia w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych	VI	4
Kształcenie w ramach specjalności/zakresu: Psychodietetyka (PD)* 38 punktów ECTS	Psychologia żywienia	IV	4
	Psychologia osobowości i motywacji	IV	3
	Fizjologia żywienia	IV	4
	Psychologia jedzenia i psychodietetyka	V	3
	Problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie	V	3
	Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem	V	4
	Promocja zdrowego stylu życia w społeczeństwie	V	3
	Żywnienie w cyklu życia	IV	3
	Żywnienie w chorobie	VI	4
	Żywnienie ludzi starszych	VI	4
	Poradnictwo dietetyczne	VI	3

*/ przedmiot do wyboru

Źródło: Opracowanie własne

Program studiów 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. Studenci dokonują wyboru ścieżki kształcenia ostatecznie podczas semestru trzeciego, aby od semestru czwartego mogli realizować jedną z dwóch oferowanych specjalności: Dietetyka w sporcie lub Psychodietetyka.

Program studiów uwzględnia kształcenie w zakresie nowożytnego języka obcego, co wpływa na realizację kierunkowego efektu uczenia się K_U17 w zakresie umiejętności językowych. Nauczanie języka obcego odbywa się w semestrach od 1 do 4 i kończy się egzaminem. W każdym z semestrów student realizuje 30 (18) godzin zajęć w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim, co daje łącznie 120 godzin na studiach stacjonarnych (72 godziny na studiach niestacjonarnych). Do lektoratu przypisano łącznie 8 punktów ECTS. Metody kształcenia umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego oraz uzyskanie szczególnych kompetencji językowych w zakresie języka specjalistycznego (branżowego) na poziomie B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Jako, że studia mają profil praktyczny, obejmują zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów. Zajęcia takie stanowią rodzaj kształcenia, który koncentruje się na rozwijaniu umiejętności niezbędnych w zawodzie dietetyka i przyjmują następującą, aktywną formę: ćwiczenia, laboratoria. Tabela 4, stanowiąca załącznik części III niniejszego raportu przedstawia wykaz zajęć kształtujących umiejętności praktyczne znajdujących się w programie studiów na kierunku DIET w CB-ANS wraz z odpowiednimi formami zajęć, liczbą godzin i liczbą punktów ECTS.

Z tabeli wynika, że Uczelnia realizuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze 71,66% liczby punktów ECTS (129 punktów ECTS) koniecznej do ukończenia studiów (180). Należy podkreślić, że liczba godzin zajęć zaplanowanych w programie studiów gwarantuje osiągnięcie przez studentów założonych efektów uczenia się charakterystycznych dla profilu praktycznego.

Moduł przedmiotów do wyboru w ramach obranej przez studenta ścieżki kształcenia to wymiar 405 godzin w kontakcie bezpośrednim (dla studiów niestacjonarnych 243 godziny). Zaliczenie tego modułu wiąże się z uzyskaniem 38 punktów ECTS, co stanowi 21,11% sumy punktów ECTS dla kierunku. Zaliczenie wszystkich przewidzianych programem studiów przedmiotów do wyboru wiąże się z uzyskaniem 90 punktów ECTS, co stanowi 50% wszystkich punktów ECTS, a więc przekracza minimalny wymóg 30% punktów ECTS do wyboru, określony przez obowiązujące przepisy. Odnosi się to zarówno do studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych.

Poniższa tabela przedstawia wykaz zajęć do wyboru znajdujących się w programie studiów na kierunku DIET w CB-ANS wraz z odpowiednimi formami zajęć, liczbą godzin i liczbą punktów ECTS.

Tabela 5. Wykaz zajęć do wyboru na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia

Zajęcia do wyboru				
L.p.	Przedmiot	Forma zajęć	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS dla przedmiotu
1	Język obcy	lektorat	120/72	8
2	Pedagogika zdrowia / Filozofia medycyny	wykład, ćwiczenia	30/18	3
3	Prawo pracy / Podstawy prawa administracyjnego	wykład, ćwiczenia	30/18	2
4	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	ćwiczenia	60/36	9
5	Przedmioty w ramach wybranej ścieżki kształcenia	wykład, ćwiczenia	405/243	38
6	Praktyki	praktyka	750/750	30
		Ogółem	645/387	90

Źródło: Opracowanie własne

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Realizowany na kierunku DIET w CB-ANS program studiów drugiego stopnia został dostosowany 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 CB-ANS.

Studia na kierunku DIET są studiami drugiego stopnia, przyporządkowanymi do dyscypliny naukowej – nauka o zdrowiu, jako dyscypliny wiodącej. Studia mogą być prowadzone są w formie studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Obie formy trwają 4 semestry (2 lata). W ramach dotychczas realizowanych edycji kandydaci decydowali się na podjęcie studiów w formie niestacjonarnej.

Łączna liczba godzin objętych programem studiów wynosi 3000 godzin. Suma godzin realizowanych w kontakcie bezpośrednim na studiach stacjonarnych to 1526 godzin, co stanowi około 50% wszystkich godzin. Jeżeli chodzi o studia niestacjonarne to suma godzin realizowanych w kontakcie bezpośrednim wynosi 1151 godzin. Mimo, że program studiów przewiduje mniejszą liczbę godzin zajęć, to zapewnia osiągnięcie takich samych efektów uczenia się jak na studiach prowadzonych w formie stacjonarnej.

Program studiów przewiduje realizację 120 punktów ECTS, rozłożonych równo po 30 punktów ECTS na każdy z czterech semestrów. Uczelnia przyjęła zasady dotyczące przypisywania punktów ECTS na podstawie Zarządzenia nr 6/10/2023/2024 Rektora z dnia 26 października 2023 r. w sprawie zasad przyznawania punktów ECTS w związku z § 15. Regulaminu studiów przyjętym uchwałą nr 8 Senatu CB-ANS w Szczecinie z dnia 21 czerwca 2022 r. w sprawie zmian w Regulaminie Studiów CB-ANS z siedzibą w Szczecinie (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s90s1668085650.pdf>), zgodnie z którym 1 punkt ECTS =

25 godzin. Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich odbywają się w ramach 61,04 punktów ECTS, co stanowi 50,86% wszystkich punktów ECTS (na studiach niestacjonarnych odpowiednio 45,72 punktów ECTS/38,1%).

Jeżeli chodzi o rozkład godzin pomiędzy poszczególnymi semestrami na studiach stacjonarnych, to wygląda on następująco: semestr I – 359 godzin, semestr II – 417 godzin, semestr III – 410 godzin, semestr IV – 340 godzin. W przypadku studiów niestacjonarnych to: semestr I – 302 godziny, semestr II – 306 godzin, semestr III – 297 godzin, semestr IV – 246 godzin.

Program studiów umożliwia studentom osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się określonych w Polskiej Ramie Kwalifikacji – poziom 7 i uzyskiwanie kompetencji właściwych dla tego poziomu.

Program studiów przewiduje realizację 41 zajęć, podzielonych na następujące grupy zajęć/moduły:

- Moduł 2D.1. Kształcenie w zakresie dyscyplin podstawowych dla dietetyki
- Moduł 2D.2. Kształcenie kierunkowe w zakresie żywności i żywienia
- Moduł 2D.3. Kształcenie w zakresie dyscyplin medycznych
- Moduł 2D.4. Kształcenie w ramach ścieżki kształcenia Żywnienie kliniczne
- Moduł 2D.5. Kształcenie w zakresie ścieżki kształcenia Psychodietetyka z elementami obesitologii.

Dwa ostatnie moduły są modułami do wyboru, w ramach których student ma możliwość wyboru indywidualnej ścieżki kształcenia, natomiast trzy pierwsze stanowią bloki przedmiotów obligatoryjnych.

Poniższa tabela obrazuje przyporządkowanie poszczególnych zajęć do owych grup zajęć oraz ich wymiar punktowy i semestralny.

Tabela 6. Przyporządkowanie zajęć do modułów na studiach drugiego stopnia.

Moduł / liczba ECTS	Zajęcia	Symbol	Semestr	ECTS
Moduł 2D.1. Kształcenie w zakresie dyscyplin podstawowych dla dietetyki 20 ECTS	Wybrane zagadnienia anatomii, fizjologii i kondycji zdrowotnej człowieka	2D.1.1.	I	3
	Nutrigenomika	2D1.2.	I	3
	Wybrane problemy alergologii z elementami immunologii	2D1.3.	I	3
	Chemiczne i fizyczne aspekty żywności	2D1.4	I	4
	Metodologia badań	2D1.5.	III	2
	Zdrowie publiczne	2D1.6.	I	3
	BHP i ergonomia	2D1.0.	I	0
	Szkolenie biblioteczne	2D1.0.	I	0
	Diagnostyka laboratoryjna	2D1.7	II	2
Moduł 2D.2. Kształcenie kierunkowe w zakresie żywności i żywienia 55 ECTS	Język obcy zawodowy	2D2.2.	I-IV	8
	Demografia i epidemiologia żywienia z elementami statystyki	2D.2.	I	2
	GHP i GMP w dietetyce	2D2.3.	II	2
	Jakość i bezpieczeństwo żywności	2D2.4.	I	2
	Żywnienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	2D2.5.	II	2

	Dietoprofilaktyka i leczenia dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	2D2.6.	II	2
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	2D2.8.	I	2
	Procesy technologiczne w produkcji żywności	2D2.9.	II	3
	Diety alternatywne i niekonwencjonalne	2D2.10.	II	2
	Żywnienie w wybranych chorobach metabolicznych	2D2.11.	II	2
	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe i polityka żywienia	2D2.13.	II	1
	Suplementy diety. Żywność specjalnego przeznaczenia	2D2.14.	II	2
	Mikrobiologia produkcji żywności	2D2.12.	III	2
	Proseminarium	2D2.7.1.	II	1
	Seminarium dyplomowe	2D2.7.	III-IV	10
	Praktyki zawodowe (kierunkowe) cz. I i II	2D2.15.	I-II	12
Moduł 2D.3. Kształcenie w zakresie dyscyplin medycznych 9 ECTS	Profilaktyka chorób cywilizacyjnych	2D3.5.	II	1
	Fizjologia żywienia człowieka	2D3.1.	II	2
	Wybrane zagadnienia prawne w ochronie zdrowia	2D3.2.	III	1
	Stan odżywienia człowieka z elementami antropometrii	2D3.4.	III	2
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2D3.3.	III	3
Moduł 2D.4. Kształcenie w zakresie ścieżki kształcenia Żywnienie kliniczne 36 ECTS	Planowanie diet leczniczych	2D.4.1.	III	1
	Patofizjologia kliniczna	2D.4.2.	III	2
	Psychologia kliniczna	2D.4.3.	III	2
	Żywnienie kliniczne	2D.4.4.	III	2
	Zasady organizacji żywienia zbiorowego	2D.4.5.	IV	3
	Wybrane problemy mikrobiologii klinicznej	2D.4.6.	IV	3
	Interakcje składników żywności oraz żywności z lekami	2D.4.7.	IV	3
	Psychodietetyka z elementami coachingu	2D.4.8.	IV	2
	Żywnienie zbiorowe ludzi dorosłych zdrowych i chorych	2D.4.9.	IV	3
	Żywnienie zbiorowe dzieci zdrowych i chorych	2D.4.10.	IV	3
	Praktyki zawodowe w zakresie żywienia klinicznego cz. III-IV	2D.4.11.	III-IV	12
Moduł 2D.4. Kształcenie w zakresie ścieżki kształcenia	Psychologia rozwoju człowieka – zagrożenia rozwojowe na przestrzeni życia	2D.5.1.	III	2
	Dietoterapia i dietoprofilaktyka w zaburzeniach odżywiania	2D.5.2.	III	2

Psychodietetyka z elementami obesitologii 36 ECTS	Warsztat umiejętności interpersonalnych w pracy psychodietetyka	2D.5.3.	III	1
	Psychodietetyka z elementami obesitologii	2D.5.4.	III	2
	Obesitologia	2D.5.5.	IV	3
	Dietetyka człowieka dorosłego	2D.5.6.	IV	3
	Dietetyka wieku dziecięcego	2D.5.7.	IV	3
	Psychologia kliniczna	2D.5.8.	IV	3
	Zasoby osobiste w pracy psychodietetyka	2D.5.9.	IV	3
	Diet coaching	2D.5.10.	IV	2
	Praktyki zawodowe w zakresie Psychodietetyki z elementami obesitologii cz. III-IV	2D.5.11.	III-IV	12

Źródło: Opracowanie własne

Program studiów uwzględnia kształcenie w zakresie nowożytnego języka obcego, co wpływa na realizację kierunkowego efektu uczenia się DU2_11 i DU2_13 w zakresie umiejętności językowych. Zajęcia realizowane są w formie lektoratów, przez cały cykl studiów i kończą się egzaminem. W każdym z semestrów student realizuje 30 godzin zajęć w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim, co daje łącznie 120 godzin na studiach stacjonarnych (72 godziny na studiach niestacjonarnych). Do lektoratu przypisano łącznie 8 punktów ECTS. Metody kształcenia umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego oraz uzyskanie szczególnych kompetencji językowych w zakresie języka specjalistycznego (branżowego) na poziomie B2+ według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Jako, że studia mają profil praktyczny, obejmują zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów. Zajęcia takie stanowią rodzaj kształcenia, który koncentruje się na rozwijaniu umiejętności niezbędnych w zawodzie dietetyka i przyjmują następującą, aktywną formę: ćwiczenia, laboratoria, praktyk. Tabela 4, stanowiąca załącznik części III niniejszego raportu przedstawia wykaz zajęć kształtujących umiejętności praktyczne znajdujących się w programie studiów na kierunku DIET w CB-ANS wraz z odpowiednimi formami zajęć, liczbą godzin i liczbą punktów ECTS.

Z tabeli wynika, że Uczelnia realizuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze 87,5% liczby punktów ECTS (105 punktów ECTS) koniecznej do ukończenia studiów (120). Należy podkreślić, że liczba godzin zajęć zaplanowanych w programie studiów gwarantuje osiąganie przez studentów założonych efektów uczenia się charakterystycznych dla profilu praktycznego.

Moduł przedmiotów do wyboru w ramach obranej przez studenta ścieżki kształcenia to wymiar 525 godzin w kontakcie bezpośrednim (dla studiów niestacjonarnych 393 godzin). Zaliczenie tego modułu wiąże się z uzyskaniem 36 punktów ECTS, co stanowi 30% sumy punktów ECTS dla kierunku. Wszystkie zajęcia do wyboru obejmują: moduły do wyboru w ramach ścieżki kształcenia, język obcy, proseminarium, seminarium dyplomowe, praktyki, a ich zaliczenie wiąże się z uzyskaniem 67 punktów ECTS, co stanowi 55,83% wszystkich punktów ECTS, a więc przekracza minimalny wymóg 30% punktów ECTS do wyboru, określony przez obowiązujące przepisy. Odnosi się to zarówno do studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych.

Poniższa tabela przedstawia wykaz zajęć do wyboru znajdujących się w programie studiów na kierunku DIET w CB-ANS wraz z odpowiednimi formami zajęć, liczbą godzin i liczbą punktów ECTS.

Tabela 7. Wykaz zajęć do wyboru na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych drugiego stopnia

Zajęcia do wyboru				
L.p.	Przedmiot	Forma zajęć	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS dla przedmiotu
1	Język obcy zawodowy	lektorat	120/72	8
2	Proseminarium	seminarium	15/9	1
3	Seminarium dyplomowe	seminarium	60/36	10
4	Praktyki zawodowe I-II	praktyka	240/240	12
5	Moduł do wyboru w ramach ścieżki kształcenia (w tym praktyki zawodowe III-IV)	ćwiczenia, praktyka	525/393	36
		Ogółem	720/510	67

Źródło: Opracowanie własne

2.2. Dobór kluczowych treści kształcenia

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Program studiów na kierunku DIET w CB-ANS umożliwia studentowi zdobycie kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia ocenianego kierunku oraz osiągnięcie celów kształcenia. Dobór kluczowych treści kształcenia zawartych w programie studiów jest ściśle powiązany z kierunkowymi efektami uczenia się i dyscyplinami naukowymi, do których przyporządkowany został kierunek, a także uwzględnia praktyczne zastosowanie wiedzy w zakresie dyscyplin przypisanych do kierunku.

W ramach kluczowych treści kształcenia dla studiów pierwszego stopnia przypisanie zajęć do poszczególnych dyscyplin naukowych przedstawia się następująco:

- w zakresie nauki o zdrowiu: Promocja zdrowego stylu życia w społeczeństwie, Żywnienie w cyklu życia, Żywnienie w chorobie, Żywnienie ludzi starszych, Poradnictwo dietetyczne, Psychologia jedzenia i psychodietetyka, Psychologia żywienia, Psychologia osobowości i motywacji, Żywnienie i suplementacja w różnych dyscyplinach sportu, Żywnienie po urazach w sporcie, Edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowca, Zasady zbiorowego żywienia w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych, Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia, Prawo pracy/ Podstawy prawa administracyjnego, Przygotowanie do egzaminu, Praktyka zawodowa, Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, Edukacja żywieniowa, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, Socjologia medycyny, Pedagogika zdrowia/ Filozofia medycyny, Ekologia i ochrona przyrody, Marketing w social mediach, Etyka w dietetyce, Żywnienie człowieka, Dietetyka pediatryczna, Mikrobiologia ogólna i żywności, Parazytologia, Psychologia ogólna, Język obcy, Technologie informacyjne, Ochrona własności intelektualnej;
- w zakresie nauki medyczne: Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Genetyka, Pierwsza pomoc przedmedyczna, Kliniczny zarys chorób, Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością, Podstawy medycyny sportowej, rekreacji i rehabilitacji, Fizjologia wysiłku fizycznego, Choroby dietozależne, Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywieniowe, Immunologia, Podstawy patofizjologii klinicznej, Fizjologia żywienia, Problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie, Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem;
- w zakresie technologii żywności i żywienia: Chemia żywności, Analiza i ocena jakości żywności, Technologia produkcji potraw dietetycznych, Towaroznawstwo żywności.

W ramach kluczowych treści kształcenia dla studiów drugiego stopnia przypisanie zajęć do poszczególnych dyscyplin naukowych przedstawia się następująco:

- w zakresie nauki o zdrowiu: Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia, Suplementy diety. Żywność specjalnego przeznaczenia, Mikrobiologia produkcji żywności, Edukacja i poradnictwo żywieniowe, Procesy technologiczne w produkcji żywności, Diety alternatywne i niekonwencjonalne, Żywność w wybranych chorobach metabolicznych, GHP i GMP w dietetyce, Jakość i bezpieczeństwo żywności, Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt, Chemiczne i fizyczne aspekty żywności, Metodologia badań, Język obcy zawodowy, Proseminarium, Seminarium dyplomowe, Planowanie diet leczniczych, Żywność kliniczna, Zasady organizacji żywienia zbiorowego, Psychodietetyka z elementami coachingu, Żywność zbiorowe ludzi dorosłych zdrowych i chorych, Żywność zbiorowe dzieci zdrowych i chorych, Psychologia rozwoju człowieka – zagrożenia rozwojowe na przestrzeni życia, Warsztat umiejętności interpersonalnych w pracy psychodietetyka, Psychodietetyka z elementami obesitologii, Dietetyka człowieka dorosłego, Dietetyka wieku dziecięcego, Zasoby osobiste w pracy psychodietetyka, Diet coaching;
- w zakresie nauki medycznej: Wybrane zagadnienia anatomii, fizjologii i kondycji zdrowotnej człowieka, Nutrigenomika, Wybrane problemy alergologii z elementami immunologii, Zdrowie publiczne, Diagnostyka laboratoryjna, Demografia i epidemiologia żywienia z elementami statystyki, Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych, Profilaktyka chorób cywilizacyjnych, Fizjologia żywienia człowieka, Wybrane zagadnienia prawne w ochronie zdrowia, Stan odżywienia człowieka z elementami antropometrii, Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa, Patofizjologia kliniczna, Wybrane problemy mikrobiologii klinicznej, Interakcje składników żywności oraz żywności z lekami, Dietoterapia i dietoprofilaktyka w zaburzeniach odżywiania, Psychologia kliniczna, Obesitologia.

Przy doborze treści kształcenia kierowano się analizą rynku pracy, analizą obecnej i zakładanej w przyszłości sylwetki absolwenta dietetyki oraz obecnym funkcjonowaniem osób z wykształceniem z zakresu dietetyki. 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.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w przypadku obu poziomów studiów na kierunku DIET umożliwia sprawne i efektywne wykonywanie przyszłych obowiązków zawodowych. Mowa tu szczególnie o wykonywaniu zawodu 2293 Dietetycy i specjaliści do spraw żywienia (numery zawodów podano według KZiS - Klasyfikacja Zawodów i Specjalności 2025).

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 zainteresowania 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.

Efekty uczenia się sformułowane w ramach poszczególnych zajęć i opisane w odpowiadających im kartach przedmiotów (sylabusach) są ściśle powiązane z kierunkowymi efektami uczenia się. Każdy sylabus zawiera odniesienie efektów określonych dla danych zajęć do efektów określonych dla kierunku studiów.

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Ukazując przykładowe powiązania treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się dla studiów pierwszego stopnia można wskazać następujące przykłady:

- podczas zajęć Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności student m.in. zapoznaje się z informacjami na temat substancji obcych w żywności, co realizuje efekt kierunkowy w zakresie wiedzy K_W03 („Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zagadnienia z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.”). Realizowane treści odnoszą się do przedmiotowego efektu uczenia się: „Zna podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii. Zna cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych. Zna problematykę występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym”, który jest częstkową realizacją wskazanego efektu kierunkowego;
- podczas zajęć Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością student m.in. nabiera umiejętności dostosowywania zaleceń żywieniowych do stosowanego leczenia farmakologicznego, co realizuje efekt kierunkowy w zakresie umiejętności K_U14 („Absolwent potrafi dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.”). Realizowane treści odnoszą się do przedmiotowego efektu uczenia się: „Student potrafi zaproponować zalecenia dietetyczne w przypadku stosowania określonego rodzaju leków”, który jest częstkową realizacją wskazanego efektu kierunkowego;
- podczas zajęć Język obcy student m.in. zdobywa umiejętność posługiwania się językiem obcym w mowie i w piśmie oraz świadomość jej utrzymywania i pogłębiania, co realizuje efekt kierunkowy w zakresie kompetencji społecznych K_K01 („Student jest gotów nieustannego uaktualniania wiedzy i umiejętności oraz inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób.”). Realizowane treści odnoszą się do przedmiotowego efektu uczenia się: „Student dąży do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji językowych”, który jest częstkową realizacją wskazanego efektu kierunkowego.

Jeżeli chodzi o przykłady powiązania kierunkowych efektów uczenia się z treściami kształcenia realizowanymi w ramach poszczególnych zajęć, to przedstawia się to następująco:

- K_W09: „Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością)” m.in.: Problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie, Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem, Żywnienie w cyklu życia;
- K_U06: „Absolwent potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia” m.in.: Biochemia ogólna i żywności, Chemia żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności;
- K_K05: „dostrzegania, identyfikowania i rozstrzygania dylematów zawodowych i etycznych w podejmowanych działaniach.” m.in. Technologia produkcji potraw dietetycznych, Prawo pracy, Choroby dietozależne.

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Ukazując przykładowe powiązania treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się dla studiów drugiego stopnia można wskazać następujące przykłady:

- podczas zajęć Demografia i epidemiologia żywieniowa z elementami statystyki student m.in. zapoznaje się z informacjami na temat przedmiotu i zadań demografii oraz epidemiologii żywieniowej, co realizuje efekt kierunkowy w zakresie wiedzy DW2_05 („Absolwent zna i rozumie zjawiska demograficzne oraz zachorowalności w obszarze chorób żywieniowozależnych; potrafi wyjaśnić związki między żywieniem a stanem zdrowia i czynnikami ryzyka rozwoju choroby. Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia

patogenezy chorób człowieka, charakteryzuje zaburzenia odżywiania towarzyszące tym chorobom; charakteryzuje choroby epidemiczne.”). Realizowane treści odnoszą się do przedmiotowego efektu uczenia się: „Absolwent zna i rozumie podstawowe wskaźniki i pojęcia z zakresu demografii i epidemiologii, zależności pomiędzy zmianami parametrów demograficznych a zachowaniami zdrowotnymi populacji, zależności pomiędzy warunkami środowiskowymi a stanem zdrowia, podstawowe procesy ludnościowe i aktualne problemy związane ze stanem zdrowia i odżywienia społeczeństwa, podstawowe pojęcia epidemiologiczne oraz metody oceny zdrowia populacji, czynniki wpływające na skalę i częstość środowiskowych zagrożeń zdrowia w wyniku rosnącej liczebności populacji ludzkiej, czynniki stabilizujące i destabilizujące liczebność populacji żyjących na określonym obszarze”, który jest częstkową realizacją wskazanego efektu kierunkowego;

- podczas zajęć Mikrobiologia produkcji żywności student m.in. nabiera umiejętności wykrywania mikroorganizmów, co realizuje efekt kierunkowy w zakresie umiejętności DU2_01 („Absolwent potrafi podejmować działania diagnostyczne, profilaktyczne, terapeutyczne i edukacyjne, odpowiadające potrzebom pacjentów, klientów oraz grup społecznych.”). Realizowane treści odnoszą się do przedmiotowego efektu uczenia się: „Absolwent potrafi dokonać poboru próbek żywności do badań mikrobiologicznych oraz odpowiedniego doboru metod diagnostycznych z uwzględnieniem mikroorganizmów wskaźnikowych”, który jest częstkową realizacją wskazanego efektu kierunkowego;
- podczas zajęć Psychologia kliniczna student m.in. utrzuca etyczną postawę wobec klienta-pacjenta z zaburzeniami w stanie zdrowia psychicznego i fizycznego, co realizuje efekt kierunkowy w zakresie kompetencji społecznych DK2_03 („Absolwent jest gotów do okazywania szacunku wobec indywiduowanych pacjentów, klientów oraz grup społecznych.”). Realizowane treści odnoszą się do przedmiotowego efektu uczenia się: „Absolwent jest gotów do okazywania szacunku wobec pacjentów cierpiących z powodu choroby somatycznej lub/i zaburzeń psychicznych”, który jest realizacją wskazanego efektu kierunkowego.

Jeżeli chodzi o przykłady powiązania kierunkowych efektów uczenia się z treściami kształcenia realizowanymi w ramach poszczególnych zajęć, to przedstawia się to następująco:

- DW2_07: „Absolwent zna i rozumie zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych, a także zna i wykorzystuje w praktyce zawodowej podstawowe założenia psychologii rozwoju człowieka i psychologii klinicznej” m.in.: Psychologia kliniczna, Psychodietetyka z elementami obesitologii, Żywnienie zbiorowe ludzi dorosłych zdrowych i chorych.
- K_ DU2_16: „Absolwent potrafi powiązać objawy kliniczne z daną jednostką chorobową oraz ocenić możliwe następstwa choroby dla zaburzeń procesów trawienia i wchłaniania” m.in.: Diagnostyka laboratoryjna, Żywnienie w wybranych chorobach metabolicznych, Planowanie diet leczniczych;
- K_ DK2_06: „Absolwent jest gotów do rozwiązywania złożonych problemów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka” m.in.: Procesy technologiczne w produkcji żywności, Wybrane zagadnienia prawne w ochronie zdrowia, Żywnienie zbiorowe ludzi dorosłych zdrowych i chorych.

2.3. Dobór metod kształcenia

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

W procesie kształcenia stosuje się głównie metody dydaktyczne skupiające się na formach zajęć sprzyjających holistycznemu rozwojowi studentów – zarówno pod względem wiedzy, jak i umiejętności oraz kompetencji społecznych – co pozwala na kompleksowe przygotowanie ich do przyszłych obowiązków zawodowych. Dobór metod kształcenia został przede wszystkim podyktowany osiągnięciem przez studentów zakładanych celów i efektów uczenia się. Przyjęto zasadę, że student jest w centrum procesu dydaktycznego, a wykorzystywane metody powinny sprzyjać jego aktywności, wspierać jego rozwój i motywować do nauki.

W ramach zajęć dydaktycznych na kierunku DIET 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. 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 31 października 2030 r. z możliwością przedłużenia.

Tabela 8. Funkcje programu dietetycznego 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

Źródło: Opracowanie własne

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.

W kontekście nabywania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego szczególnie przydatna jest metoda praktyczna, która kładzie nacisk na aktywną komunikację i praktyczne użycie języka (w ramach zajęć z języka obcego na studiach pierwszego i drugiego stopnia). Dzięki niej studenci mówią, słuchają, czytają i piszą w języku obcym już od pierwszych zajęć lektoratu, a priorytetem jest użycie języka w realnych sytuacjach komunikacyjnych. Wykorzystuje się tutaj m.in. dialogi i symulacje sytuacyjne, pracę z nagraniami audio i video oraz pracę w parach i grupach. To właśnie dzięki głównie wykorzystaniu metody praktycznej możliwe jest osiągnięcie efektu uczenia się K_U1 (na studiach pierwszego stopnia) oraz DU2_11 (na studiach drugiego stopnia)

2.4. Dobór form zajęć, liczebność grup studenckich oraz harmonogram zajęć

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Uczelnia realizuje cztery podstawowe grupy form zajęć. Są to:

1. wykłady,
2. ćwiczenia (w tym lektorat, seminarium),
3. laboratoria,
4. praktyki.

Liczba godzin przypisanych poszczególnym formom zajęć dla kierunku DIET oraz ich procentowy udział w ogólnej liczbie godzin dydaktycznych znajdują się w tabelach poniżej (odpowiednio dla studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz studiów stacjonarnych i niestacjonarnych).

Tabela 9. Formy zajęć na studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia

L.p.	Formy zajęć		
	Nazwa formy zajęć	Ilość godzin	Procentowy udział w ogólnej liczbie godzin dydaktycznych
1	Wykłady	554/334	23,30%/19,72%
2	Ćwiczenia	864/484	36,33%/28,57%
3	Laboratoria	210/126	8,83%/7,44%
4	Praktyki	750/750	31,54%/44,27%
Ogółem:		2378/1694	100%

Źródło: Opracowanie własne

Tabela 10. Formy zajęć na studiów stacjonarnych i niestacjonarnych drugiego stopnia

Formy zajęć			
L.p.	Nazwa formy zajęć	Ilość godzin	Procentowy udział w ogólnej liczbie godzin dydaktycznych
1	Wykłady	143/118	9,37%/10,25%
2	Ćwiczenia	903/553	59,17%/48,05%
3	Laboratoria	0/0	0%/0%
4	Praktyki	480/480	31,46%/41,70%
Ogółem:		1526/1151	100%

Źródło: Opracowanie własne

Jak można zauważyć ponad 70% godzin dydaktycznych (w przypadku studiów drugiego stopnia około 90%) stanowią formy zajęć inne niż wykłady. Te ostatnie mają charakter teoretyczny, z kolei inne formy mają charakter praktyczny oraz odnoszą się do samodzielnej lub zespołowej pracy nad zadaniem. Taki podział form zajęć zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia jest adekwatny do realizowanego praktycznego profilu kształcenia.

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 października 2019 r. w sprawie liczebności grup studenckich (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s263s1759154590.pdf>). Wykłady planowane są dla wszystkich studentów na danym roku studiów, ćwiczenia realizowane są w grupach do 30 studentów, laboratoria to grupy od 15 do 20 studentów, seminaria obejmują grupę do 25 studentów. Z kolei praktyki są regulowane odrębnymi zapisami (szerzej o tym w następnym punkcie).

Organizacja procesu kształcenia na kierunku DIET sprzyja osiąganiu przez studentów zakładanych celów i efektów uczenia się oraz jest zgodna z zasadami higieny procesu nauczania. Organizacja zapewnia właściwe tempo nauczania i uczenia się, jak również zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na weryfikację i ocenę efektów uczenia się. W roku akademickim 2025/2026 prowadzone jest jedynie kształcenie na studiach niestacjonarnych. Jest ono realizowane podczas 3-dniowych zjazdów odbywających się średnio dwa razy w miesiącu. W semestrze zimowym jest zaplanowanych 9 zjazdów, sesja egzaminacyjna i sesja poprawkowa. Natomiast w semestrze letnim zajęcia będą realizowane podczas 9 zjazdów, po których zaplanowana jest sesja egzaminacyjna i sesja egzaminacyjna poprawkowa. 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 15:00/17:00. Podczas niektórych zjazdów zaplanowano zajęcia zdalne (zgodnie z obowiązującymi przepisami; szerzej o tym w pkt. 2.6.). Zajęcia dydaktyczne są planowane w blokach, które są rozdzielone przerwami. Harmonogram zajęć na studiach pierwszego i drugiego stopnia w roku akademickim 2025/2026 stanowi załącznik 3 do niniejszego raportu.

2.5. Program i organizacja praktyk

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Praktyka zawodowa na kierunku DIET stanowi integralną część programu kształcenia i podlega obowiązkowemu zaliczeniu na ocenę. Zaliczenie praktyk stanowi jeden z warunków dopuszczenia do egzaminu dyplomowego.

Podstawę prawną zawodowych praktyk stanowią: ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1571), rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 2787), ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (tekst jednolity: Dz. U. z 2025r. poz. 277.), Regulamin studiów CB-ANS, Program studiów na kierunku DIET oraz Regulamin praktyk.

Za nadzór nad organizacją i przebiegiem praktyk odpowiada uczelniany opiekun praktyk, odpowiedzialny m.in. za: formalne przygotowanie studenta do praktyki, ocenę merytoryczną

przygotowanej przez studenta dokumentacji oraz zaliczanie praktyk. Opiekun praktyk jako przedstawiciel Uczelni jest przełożonym studentów odbywających praktyki studenckie. Odpowiada on za realizację praktyki studenckiej zgodnie z jej celami i ustalonym programem. Upoważniony jest również, wspólnie z przyjmującym na praktyki, do rozstrzygania spraw związanych z przebiegiem praktyk. Opiekunem praktyk z ramienia placówki/firmy może być osoba, która posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu dietetyki i/lub żywienia człowieka, jest zatrudniona w placówce/firmie co najmniej 2 lata, sprawuje opiekę nad studentem, a także nadzoruje jego działania w ramach praktyki. Opiekun kierujący praktyką z ramienia placówki/firmy powinien zapoznać studenta funkcjonowaniem placówki/firmy, obowiązującymi przepisami bhp, jej zadaniami, celami, formami pracy, dokumentacją, strukturą organizacyjną i z pozostałymi pracownikami. Ustala on wspólnie ze studentem szczegółowy plan przebiegu praktyki studenckiej.

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. 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 w formie wizyty w miejscu praktyki lub telefonicznej i sporządza protokół. 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.

Student ma prawo do odbywania praktyki studenckiej poza Szczecinem, jak również poza granicami kraju. Decydując się na realizowanie praktyki poza granicami kraju, student przedkłada dokumentację z jej odbywania w języku polskim lub z załączonymi tłumaczeniami potwierdzonymi przez tłumacza przysięgłego.

Student może uzyskać zaliczenie praktyki na podstawie zatrudnienia, stażu lub wolontariatu, jeżeli wykonywane czynności umożliwiły uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów dla praktyk zawodowych. Podstawą do zaliczenia praktyki jest pisemny wniosek studenta zawierający zaświadczenie z zakładu pracy potwierdzające uzyskanie efektów uczenia się dla realizowanego kierunku i zakresu studiów.

Student dokumentuje przebieg praktyki w dzienniczku praktyk. Wpisu do dokumentacji przebiegu studiów dokonuje opiekun praktyki z ramienia Uczelni po stwierdzeniu prawidłowości przebiegu praktyki i uzyskania przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Skala ocen dla praktyk jest następująca: 5 – bdb, 4 – db, 3 – dst, 2 – ndst, przy czym wystawienie praktykantowi oceny niedostatecznej jest tożsame z niezaliczeniem praktyk. Czas i miejsce odbycia praktyki są odnotowywane w suplemencie do dyplomu.

Dokumentem, który szczegółowo omawia kwestię praktyk jest Regulamin studenckich praktyk na kierunku DIET (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s204s1742291112.pdf>).

Uczelnia zapewnia studentom miejsca praktyk, dzięki podpisaniu porozumień z wieloma placówkami na terenie Szczecina, ale również poza nim. Poniższa tabela przedstawia zestawienie miejsc praktyk dla studentów studiów pierwszego i drugiego stopnia na kierunku DIET.

Tabela 11. Miejsca praktyk dla studentów studiów pierwszego i drugiego stopnia zapewnione w placówkach na podstawie podpisanych porozumień

Lp.	Nazwa instytucji	Data zawarcia lub odnowienia współpracy
1.	Przedszkole Publiczne nr 14 w Szczecinie, ul. Bandurskiego 56, 71-685 Szczecin Dyrektor Renata Panfil	9.12.2017 na czas nieokreślony
2.	Środowiskowy Dom Samopomocy w Szczecinie, Zespół Wsparcia Środowiskowego Nr 3, Szczecin, ul. Pocztowa 31-33 Kierownik Zespołu Agnieszka Kuca	24.01.2018 na czas nieokreślony
3.	Vulcan Sp. z o.o. Sp. K. w Szczecinie, ul. Ludowa 8, 71-711 Szczecin Dyrektor Hotelu Dominika Dulat	9.01.2018 na czas nieokreślony
4.	Pazim Sp. z o.o. Szczecin, pl. Rodła 10, 70-419 Szczecin Radisson Blu Hotel Szczecin, pl. Rodła 10, 70-419 Szczecin Dyrektor Generalny Hotelu Wioletta Szczepańska	8.02.2018 na czas nieokreślony
5.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Tanowie, ul. Leśna 9, 72-804 Szczecin Dyrektor dr Beata Brzosko	5.12.2017 na czas nieokreślony
6.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 2, ul. Jagiellońska 65, 70-382 Szczecin Dyrektor Paweł Szulerecki	16.11.2017 na czas nieokreślony
7.	Publiczna Szkoła Specjalna nr 67 im. Jana Brzechwy, ul. Wielkopolska 12, 70-450 Szczecin Dyrektor Iwona Waliszewska	13.11.2017 na czas nieokreślony
8.	Firma Dobry Catering Monika Górską, ul. Granitowa 43, 70-750 Szczecin	29.01.2018 na czas nieokreślony
9.	Szkoła Podstawowa Nr 45 z Oddziałami Integracyjnymi im. Księdza Jana Twardowskiego, ul. Benesza 75, 71-246 Szczecin, Dyrektor Gabriela Renkiewicz	25.05.2016 na czas nieokreślony
10.	World Medica Centrum Medyczne w Kołobrzegu ul. Zaplecza 3f/1 78-100 Kołobrzeg Właściciel- dr n. med. Piotr Kłos	2.03.2018 na czas nieokreślony
11.	Zespół Szkół Specjalnych w Goleniowie , ul. Niepodległości 18, 72-100 Goleniów Dyrektor Wojciech Maciejewski	04.12.2017 na czas nieokreślony
12.	Szkoła Podstawowa nr 44 w Szczecinie, ul. Karpacka 29, 71-872 Szczecin Dyrektor Julia Rusiecka	14.12.2017 na czas nieokreślony
13.	Przedszkole Publiczne nr 3 Pentliczek w Szczecinie, ul. Potulicka 62, 70-230 Szczecin Dyrektor Cecylia Ostrowska	14.11.2018 na czas nieokreślony
14.	Przedszkole Publiczne nr 48 Leśna Gromada w Szczecinie, ul. 9 Maja 13, 70-136 Szczecin Dyrektor Anna Czubak	14.11.2018 na czas nieokreślony
15.	Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szczecinie , ul. Piotra Skargi 9/11, 70-965 Szczecin Komendant płk. Krzysztof Pietraszko	21.11.2018 czas nieokreślony
16.	Uzdrowisko Kołobrzeg S.A. ul. P. Ściegiennego 1, 78-100 Kołobrzeg, Prezes Zarządu Mateusz Korkuć, Członek Zarządu Jan Koman	21.11.2018 czas nieokreślony
17.	Rodzinny Kompleks Fitness , ul. Jagiellońska 67, 70-382 Szczecin Dyrektor RKF Ewa Urwentowicz	21.11.2018 czas nieokreślony
18.	Ricoria Ristorante Sp. z o.o. w Szczecinie, ul. Powstańców Wlkp. 20, 70-110 Szczecin Prezes Monika Łakomic	4.12.2018 czas nieokreślony

19.	Sportfit Sp. z o.o. w Szczecinie, ul. Struga 15, 70-777 Szczecin Andrzej Szrenfer	5.12.2018 czas nieokreślony
20.	Basilia Sp z o.o. w Szczecinie, Centrum Medycyny Naturalnej Egooptima , ul. Widokowa 5 71-784 Szczecin Mirosława Kubasiewicz-Antonów	26.11.2018 czas nieokreślony
21.	Szpitalne Centrum Medyczne w Goleniowie Sp. z o.o. ul. Nowogardzka 2, 72-100 Goleniów	7.03.2019 na czas nieokreślony
22.	Salevitz Grzegorz Szalewicz (DietMed Clinic) ul. Janosika 8/60, 71-424 Szczecin	25.01.2019 na czas nieokreślony
23.	Niepubliczna Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna Tęczowa Przysiań w Szczecinie ul. Monte Cassino 20/11, 70-467 Szczecin Dyrektor Magdalena Sawicka-Bartosik	3.11.2017 na czas nieokreślony
24.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy ul. Poniatowskiego 17 72-200 Nowogard Dyrektor Joanna Wardzińska	20.02.2019 czas nieokreślony
25.	Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Szczecinie , ul. Bol. Śmiałego 33, 70-347 Szczecin Dyrektor Małgorzata Sysło-Przedpeńska	25.03.2019 czas nieokreślony
26.	Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie , ul. Wojska Polskiego 7, 72-200 Nowogard Dyrektor Kazimierz Lembas	23.07.2019 czas nieokreślony
27.	Samodzielny Publiczny Wielospecjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Powiatowy w Stargardzie , ul. Wojska Polskiego 27, 73-110 Dyrektor Krzysztof Kowalczyk	26.07.2019 czas nieokreślony
28.	Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o.o. , ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście Prezes Zarządu Dorota Konkolewska	31.07.2019 umowa od 2.01.2020 aneks: na czas nieokreślony
29.	Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szczecinie , ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin Dyrektor dr n. med. Małgorzata Domagała-Dobrzycka	5.06.2020 na czas nieokreślony
30.	PRIME FITNESS CLUB Sp. z o.o. ul. 5 Lipca 46, 70-374 Szczecin Prezes Kornel Andrzejewski	28.03.2022 czas nieokreślony
31.	Przedszkole Publiczne nr 50 , ul. Franciszka Gila 13,15, 71-457 Szczecin Dyrektor Urszula Marcinkiewicz	20.10.2024 czas nieokreślony
32.	Szkoła Podstawowa nr 7 w Szczecinie , ul. Złotowska 86, 71-793 Szczecin Dyrektor Przemysław Krześlak	22.10.2024 czas nieokreślony
33.	Wojewódzka Stacja Pogotowia Ratunkowego ul. Twardowskiego 18, 71-100 Szczecin Dyrektor lek. med. Roman Pałka	09.01.2025 czas nieokreślony
34.	Przedsiębiorstwo Usługowe „Holtur” sp. z o.o. w Kołobrzegu , ul. Koszalińska 72, 78-100 Kołobrzeg Prezes Łukasz Lach	19.09.2025 czas nieokreślony
35.	Gabinet Dietetyczny w Szczecinie - dr inż. Anna Sobczak-Czynsz ul. Władysława Jagiełły 18/2, 70-243 Szczecin	03.03.2025 czas nieokreślony
36.	DietControl – dietetyk medyczny - dr Katarzyna Rucińska ul. 5 Lipca 18/9, 70-376 Szczecin	01.04.2025 czas nieokreślony
37.	Fabryka Wody Sp. z o.o. w Szczecinie , ul. 1 Maja 41, 71-627 Szczecin Prezes Zarządu: Konrad Stępień	09.07.2025 czas nieokreślony
38.	Centrum Mistrzostwa Sportowego w Szczecinie , ul. Mazurska 40, 70-424 Szczecin	06.09.2025 czas nieokreślony

	Dyrektor Izabela Kępczyńska-Sitka	
39.	Przedszkole Publiczne nr 9 „Słoneczna Dziewiątka”, ul. K. Napierskiego 13, 70-783 Szczecin Dyrektor Agnieszka Brzostowska	19.09.2025 czas nieokreślony
40.	Pyszne Kalorie – Aleksandra Tomczyk ul. Stary Szlak 123, 70-870 Szczecin	28.10.2025 czas nieokreślony

Źródło: Opracowanie własne

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Praktyki zawodowe na kierunku DIET mają na celu:

- przygotowanie studenta do przyszłej pracy zawodowej poprzez rozwinięcie i praktyczne zastosowanie nabytej w czasie studiów wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych;
- pozyskiwanie doświadczenia i kształcenie umiejętności specyficznych dla kierunku dietetyka (współpraca z zespołem leczącym, stosowanie zasady postępowania dietetycznego u pacjentów z typowymi jednostkami chorobowymi),
- poznanie indywidualnych predyspozycji studenta pozwalających na bardziej świadomy wybór przyszłej kariery zawodowej;
- zdobycie doświadczenia w zespołowym i samodzielnym wykonywaniu obowiązków zawodowych;
- doskonalenie umiejętności radzenia sobie w trudnych sytuacjach oraz rozwiązywania realnych problemów zawodowych.

Studenci kierunku DIET obu zakresów, tj. Dietetyka w sporcie oraz Psychodietetyka odbywają praktykę w wymiarze, który przedstawia poniższa tabela. Dotyczy ona zarówno studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Student w toku studiów odbywa praktyki studenckie w trakcie pięciu semestrów. Łączny wymiar praktyki studenckiej wynosi sześć miesięcy i obejmuje 750 godzin (6 godzin dziennie x 5 dni w tygodniu = 30 godzin tygodniowo przez 25 tygodni).

Tabela 12. Rodzaje i wymiar praktyk na studiach pierwszego stopnia

Rodzaj praktyki	Wymiar	ECTS	Semestry					
			I	II	III	IV	V	VI
Wstępna praktyka w szpitalu	125	5		125				
Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	100	4				100		
Praktyka w poradni chorób metabolicznych – zakres „Psychodietetyka” lub praktyka w ośrodku sportowym – zakres „Dietetyka w sporcie”	100	4					100	
Praktyka w ośrodku żywienia dzieci i młodzieży	125	5					75 (3 pkt ECTS)	50 (2 pkt ECTS)
Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)	100	4						100
Praktyka w zakładzie opieki społecznej – zakres „Psychodietetyka” lub praktyka w ośrodku sportowym – zakres „Dietetyka w sporcie”	100	4			100			
Praktyka z technologii potraw	100	4				100		
Ogółem:	750	30	0	125	100	200	175	150

Źródło: Opracowanie własne

Treści kształcenia w trakcie praktyk zawodowych przedstawiają się następująco:

1) Wstępna praktyka w szpitalu:

- poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności szpitala;
- zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania szpitala oraz elementami dokumentacji regulującej działalność;
- poznanie zasad przydziału pacjentów na oddział szpitalny;
- poznanie organizacji żywienia zbiorowego w szpitalu i rodzajem stosowanych diet;
- udział w przygotowywaniu posiłków;
- pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę;
- edukowanie żywieniowe pacjentów;
- zapoznanie z najczęstszymi chorobami z jakimi zgłaszają się pacjenci do szpitala;
- możliwość towarzyszenia lekarzom przy udzielaniu pacjentom porad dietetycznych;
- zapoznanie z zaleceniami żywieniowymi ordynowanymi pacjentom przez lekarzy.

2) Praktyka w zakładzie opieki społecznej:

- zapoznanie z funkcjonowaniem zakładu;
- przestrzeganie przepisów BHP w placówce;
- poznanie problemów osób pozostających pod opieką zakładu;
- pomoc w opiece oraz żywieniu osób wymagających karmienia;
- poznanie pracy placówki przygotowującej posiłki dla pensjonariuszy; organizacja żywienia;
- udział i pomoc w opracowywaniu jadłospisów; uzyskanie wiedzy o rodzajach stosowanych diet;
- zapoznanie z pracą kuchni;
- udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków.

3) Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu:

- poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki;
- poznanie organizacji działu żywienia w szpitalu oraz prowadzenia jego dokumentacji;
- zapoznanie się z przepisami BHP i warunkami sanitarnymi;
- zapoznanie z pracą kuchni ogólnej;
- poznanie zasad funkcjonowania magazynu żywności;
- udział w tworzeniu jadłospisów dla pacjentów;
- pomoc w przygotowywaniu posiłków, porcjowaniu i dystrybucji posiłków;
- pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę;
- możliwość towarzyszenia lekarzom przy udzielaniu pacjentom porad dietetycznych;
- możliwość zapoznania z zaleceniami żywieniowymi ordynowanymi pacjentom przez lekarzy;
- edukowanie żywieniowe pacjentów i motywowanie pacjentów do kontynuowania pozytywnych zmian w sposobie odżywiania.

4) Praktyka w szpitalu dla dorosłych:

- poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności szpitala;
- poznanie zasad przyjmowania na poszczególne oddziały;
- przestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych, które obowiązują w oddziałach szpitalnych;
- poznanie przyczyn, objawów, leczenia i postępowania dietetycznego w wybranych chorobach układu pokarmowego oraz chorobach zespołu metabolicznego;
- uczestniczenie w obchodach lekarskich;
- zapoznanie z organizacją żywienia w szpitalu i pracą w kuchni;

- nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków;
 - poznanie zasad przeprowadzenia kontroli w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków;
 - udział i pomoc w przygotowywaniu jadłospisów;
 - udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
 - pomoc w opiece oraz żywieniu osób wymagających karmienia;
 - możliwość zapoznania z zaleceniami dietetycznymi ordynowanymi pacjentom przez lekarzy w poszczególnych jednostkach chorobowych.
- 5) Praktyka w ośrodku żywienia dzieci i młodzieży:
- zapoznanie z zasadami działalności ośrodka;
 - zapoznanie z regulaminem placówki i organizacją żywienia;
 - przestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych, które obowiązują w kuchni i jadalni ośrodka;
 - poznanie specyfiki żywienia dzieci i młodzieży;
 - nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków;
 - udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
 - pomoc w karmieniu dzieci i młodzieży;
 - nabycie umiejętności i opracowywania zaleceń żywieniowych dla dziecka;
 - pomoc w prowadzeniu edukacji żywieniowej wśród rodziców.
- 6) Praktyka z technologii potraw:
- organizację pracy w zakładzie przygotowującym posiłki;
 - zapoznanie z warunkami pracy w zakładzie;
 - przestrzeganie przepisów sanitarno-higienicznych i BHP;
 - procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz przygotowywaniu w przechowywaniu surowców i potraw;
 - wpływ ww. procesów na jakość produktów spożywczych;
 - poznanie zasobów technicznych kuchni - maszyny i urządzenia do: obróbki wstępnej surowca, obróbki cieplnej oraz mycia i sterylizacji naczyń;
 - obróbka wstępna i cieplna surowców;
 - techniki zabezpieczenia żywności przed zepsuciem;
 - nabycie umiejętności przeprowadzania wybranych operacji jednostkowych stosowanych w produkcji potraw dietetycznych;
 - praktyczne wykonywanie potraw;
 - poznanie zasad organizacji żywienia zbiorowego (m.in. udział i pomoc w opracowywaniu jadłospisów, w przygotowaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków);
 - nabycie umiejętności komunikacji i pracy w zespole;
 - kształtowanie świadomości odpowiedzialności producenta potraw za zdrowie konsumentów.
- 7) Praktyka w poradni chorób metabolicznych:
- poznanie struktury organizacyjnej oraz zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki;
 - zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami dokumentacji regulującej działalność danej placówki;
 - poznanie zasad postępowania z pacjentami Poradni;
 - zapoznanie się z najczęstszymi chorobami z jakimi zgłaszają się pacjenci do placówki;
 - możliwość towarzyszenia lekarzom przy udzielaniu pacjentom porad dietetycznych;
 - możliwość zapoznania z zaleceniami żywieniowymi ordynowanymi pacjentom przez lekarzy;

- nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w żywieniu klinicznym;
- opracowywanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta z chorobami metabolicznymi oraz chorobami układu pokarmowego;
- współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad zdrowego żywienia.

8) Praktyka w ośrodku sportowym:

- zapoznanie się ze specyfiką i organizacją ośrodka;
- uczestnictwo w konsultacji dietetycznej;
- przeprowadzenie wywiadu żywieniowego i personalnego oraz ocena bieżącego sposobu odżywiania;
- poznanie sposobów oceny stanu odżywienia (badania antropometryczne, analiza składu ciała);
- dokonywanie podstawowych pomiarów antropometrycznych, w tym masy ciała i wzrostu;
- nabycie umiejętności z zakresu planowania żywienia i opracowywania jadłospisów dla osób aktywnych fizycznie i/lub w wybranych dyscyplinach sportowych;
- zapoznanie się z zasadami żywienia okołotreningowego oraz modyfikacji diety w zależności od fazy cyklu treningowego (tj. przygotowawczego, przedstartowego i startowego);
- poznanie zasad układania jadłospisów i indywidualnych planów suplementacyjnych;
- udział w prowadzeniu wywiadów żywieniowych oraz w edukowaniu żywieniowym i szerzeniu wiedzy dotyczącej żywienia w sporcie lub w wybranej aktywności fizycznej.

Udział w praktykach zawodowych umożliwia studentom uzyskanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, których trudno byłoby uzyskać w trakcie zajęć teoretycznych, np.:

- w zakresie wiedzy – student zna organizację działów żywienia w szpitalach, stosowanych dietach, organizację pracy w zakładach przygotowujących posiłki, procesach technologicznych stosowanych w produkcji żywności;
- w zakresie umiejętności – student potrafi przygotowywać posiłki, żywić osoby wymagające karmienia, planować dietoterapię, propagować zasady zdrowego żywienia;
- w zakresie kompetencji społecznych – student potrafi komunikować się i pracować w zespole, przestrzega przepisów bhp w szpitalu lub innej placówce, motywuje pacjentów do kontynuowania pozytywnych zmian w sposobie odżywiania.

Okresowe zaliczanie praktyk odbywa wraz z zamknięciem semestrów od II do VI i dotyczy części praktyki możliwej do zrealizowania przez studenta zgodnie z planem studiów. Całościowe zaliczenie zrealizowanej praktyki studenckiej następuje wraz z zakończeniem VI semestru studiów. Pełna realizacja programu praktyki studenckiej gwarantuje studentowi uzyskanie 30 punktów ECTS.

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Proces kształcenia na studiach drugiego stopnia na kierunku DIET o profilu praktycznym obejmuje realizację praktyk zawodowych obowiązującą zarówno studentów studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Wymiar godzinowy 3 miesięcznych praktyk określono na poziomie 360 godzin zegarowych, co stanowi 480 godzin lekcyjnych. Student może realizować praktykę w wymiarze 6 godzin dziennie x 5 dni w tygodniu = 30 godzin tygodniowo.

Praktyka podzielona jest na dwa obszary:

1. Przygotowanie kierunkowe w zakresie pracy dietetyka
 - a) praktyka kierunkowa - 240 godz.
2. Przygotowanie w ramach wybranej ścieżki kształcenia:
 - a) Żywnienie kliniczne - 240 godz.
 - b) Psychodietetyka z elementami obesitologii - 240 godz.

Poniższa tabela przedstawia szczegółowe dane na temat organizacji praktyk.

Tabela 13. Rodzaje i wymiar praktyk na studiach drugiego stopnia

Rodzaj praktyki	Wymiar	ECTS	Semestry			
			I	II	III	IV
Praktyka kierunkowa	240	12	120 (6 pkt ECTS)	120 (6 pkt ECTS)		
Praktyka w ramach wybranej ścieżki kształcenia	240	12			120 (6 pkt ECTS)	120 (6 pkt ECTS)
Ogółem:	480	24	120	120	120	120

Źródło: Opracowanie własne

Miejsca odbywania praktyk zawodowych dla praktyki kierunkowej stanowią: szpital dla dorosłych, dział żywienia szpitala, kuchnia w DPS, poradnia dietetyczna, gabinet dietetyka, firma cateringowa obsługująca szpitale, zakład produkujący środki spożywcze, kuchnia mleczna w oddziale pediatrycznym, kuchnia w żłobku/przedszkolu, etc.

Miejsca odbywania praktyk zawodowych dla praktyki w ramach ścieżki kształcenia Żywnienie kliniczne stanowią: poradnia specjalistyczna (metaboliczna, zaburzeń odżywiania), szpital dla dorosłych, dział żywienia szpitala, domy pomocy społecznej i dziennego pobytu, poradnia dietetyczna, gabinet dietetyka, etc.

Miejsca odbywania praktyk zawodowych dla praktyki w zakresie Psychodietetyka z elementami obesitologii stanowią: poradnia specjalistyczna (dietetyczna, metaboliczna, zaburzeń odżywiania), gabinet psychodietetyka, gabinet dietetyczny, etc.

Głównym celem praktyk zawodowych jest upracticznienie procesu kształcenia, w tym:

- 1) Możliwość konfrontacji wiedzy zdobytej w czasie studiów z praktyką z obszaru wielopłaszczyznowej pracy dietetyka (w szpitalu/ gabinecie/ DPS/ firmie cateringowej/kuchni przedszkolnej, itd.).
- 2) Wyposażenie studenta w zasób doświadczeń praktycznych i pogłębienia wiedzy, niezbędnych do sprawnego wykonywania zawodu dietetyka.
- 3) Poznanie organizacji pracy placówki, zapoznanie się ze specyfiką działalności placówki.
- 4) Pogłębienie umiejętności planowania, realizowania działania z zakresu dietetyki, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków.
- 5) Przyrost wiedzy wynikający z pogłębionej obserwacji dotyczącej: poradnictwa dietetycznego dostosowanego do indywidualnego pacjenta i problemu, różnorodności stosownych jadłospisów, sposobów żywienia pacjentów.
- 6) Identyfikacja problemów pacjentów i proponowanie ich rozwiązań (pacjent dorosły/ małe dzieci).
- 7) Ustalanie zapotrzebowania energetycznego jak również ilości potrzebnych składników pokarmowych dla poszczególnego pacjenta.
- 8) Identyfikowanie błędów i zaniedbań w praktyce.
- 9) Wyciąganie wniosków oraz dokumentowanie obserwacji i pracy własnej.
- 10) Wdrażanie w podejmowaną działalność praktyczną, zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla dorosłych, młodzieży i dzieci.

Treści kształcenia realizowane podczas praktyki zawodowej w semestrze pierwszym i drugim (kierunkowej) są następujące:

- 1) Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną placówki (szpital/ oddział/ poradnia / kuchnia/ przedszkole, itd.).
- 2) Zapoznanie się ze specyfiką pracy dietetyka w danej placówce.

- 3) Ukierunkowane obserwowanie działalności dietetyka (dietoterapia / edukacja w danej placówce).
- 4) Asystowanie dietetykowi podczas jego działań:
 - pogłębianie wiedzy poprzez obserwowanie jak przebiega wywiad dietetyczny z chorymi, zależnie od specyfiki oddziału,
 - planowanie i realizowanie działań z zakresu dietetyki, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków;
 - obserwowanie, jak wygląda opieka nad chorymi dorosłymi i sposób żywienia zależnie od specyfiki oddziału szpitala,
 - poznawanie nowych sposobów żywienia małych pacjentów zależnie od grupy wiekowej,
 - planowanie zakupów i jadłospisów w kuchni zbiorowej,
 - obserwowanie i udział w pracach działu żywienia w kuchni szpitalnej/ cateringowej i na oddziałach,
 - przygotowywania posiłków w kuchni zbiorowej (dzieci/ dorośli),
 - udział w pracy poszczególnych działów zakładu produkującego żywność (przygotownia, produkcja/różne stanowiska, kontrola jakości, dietetyk).
- 5) Samodzielne działania w zakresie pracy dietetyka w danej placówce:
 - prowadzenie wywiadu odnośnie żywienia i chorób pacjenta/ klienta;
 - proponowanie rozwiązań problemów żywieniowych pacjenta,
 - identyfikowanie problemów pacjentów, klientów i grup społecznych,
 - wykorzystywanie w praktyce zawodowej podstawowych założeń psychologii rozwoju człowieka i psychologii klinicznej,
 - weryfikowanie w praktyce zasad układania jadłospisu pacjentowi, przy uwzględnieniu wszystkich parametrów indywidualnych,
 - ustalanie zapotrzebowania energetycznego jak również ilości potrzebnych składników pokarmowych dla poszczególnego pacjenta,
 - prowadzenie prelekcji dotyczące zdrowego sposobu żywienia,
 - wymienianie i wyjaśnianie zasad zdrowego żywienia i stylu życia.
- 6) Samodzielne prowadzenie (pod nadzorem dietetyka):
 - wizyt pacjenta w gabinecie,
 - wywiadu dietetycznego/żywieniowego dotyczące liczby i wielkości posiłków, najczęściej stosowanych typów obróbki kulinarnej, słodzenia, solenia, jakości spożywanych tłuszczów, ilości i rodzaju spożywanych płynów, ryb, warzyw strączkowych, produktów zbożowych, pełnoziarnistych, spożycia żywności wysoko przetworzonej, spożycia przekąsek itp.
 - badania antropometrycznego i składu ciała (waga elektroniczna, wzrostomierz, taśma do pomiarów antropometrycznych),
 - ocena potrzeb pacjenta w zakresie edukacji żywieniowej i dietetycznej,
 - pisemne opracowanie zaleceń ramowych diety i zaleceń szczegółowych przekazywanych pacjentowi,
 - obliczanie wskaźnika wagowo-wzrostowego Body Mass Index (BMI) oraz obwodu talii/bioder (WHR) na podstawie wyników pomiarów,
 - ustalanie indywidualnego zapotrzebowania energetycznego pacjenta,
 - analiza zapisów w Dzienniczku Żywieniowym pacjenta,
 - proponowanie tygodniowych jadłospisów z uwzględnieniem jednostki chorobowej,
 - udzielanie porad dietetycznych,
 - prowadzenie prelekcji dotyczących zasad zdrowego sposobu żywienia.

Okresowe zaliczanie praktyk odbywa się wraz z zamknięciem semestrów od I do IV i dotyczy części praktyki możliwej do zrealizowania przez studenta. Całościowe zaliczenie zrealizowanej praktyki

studenckiej następuje wraz z zakończeniem IV semestru studiów. Pełna realizacja programu praktyki studenckiej gwarantuje studentowi uzyskanie 24 punktów ECTS.

2.6. Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Podczas realizacji zajęć Uczelnia korzysta z metod i technik kształcenia na odległość. Kwestię tę reguluje Zarządzenie nr 15/10/2023/2024 Rektora CB-ANS z dnia 30 października 2023 r. (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s229s1743070125.pdf>). 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 formule „na żywo online”, pracę w grupach i pracę indywidualną. Ze strony internetowej Uczelni (<https://www.cb.szczecin.pl/>) jest przekierowanie do e-dziekanatu, na platformę Teams i Moodle. Metody i techniki kształcenia na odległość wykorzystywane są przede wszystkim na rzecz zajęć o charakterze teoretycznym, zwłaszcza wykładów (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 bezpośredniej w czasie zaplanowanych dyżurów przed i po zajęciach dydaktycznych.

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, pełnienie służby) nie mogą pojawić się na zajęciach osobiście, ale uczestniczą w nich dzięki formie streamingu (za pomocą platformy Teams). Praktyki zawodowe nie są prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Przy organizowaniu kształcenia na kierunku DIET z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość stosuje się zasadę, by liczba punktów ECTS, jaka może być uzyskana w ramach tego kształcenia, nie była większa niż 50% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów.

Za kontrolę zajęć dydaktycznych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość odpowiada menadżer kierunku.

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 pracownikami IT, podczas których przekazywane są praktyczne instrukcje dotyczące korzystania z platform, w tym przygotowania wykładów i sposobu ich umieszczania na platformie Teams lub Moodle. Ponadto na stronie internetowej Uczelni (<https://nauczaniezdalne.cb.szczecin.pl/>) zamieszczone są materiały szkoleniowe dla studentów. Podczas zjazdów studiów niestacjonarnych pełnią dyżur pracownicy, którzy telefonicznie wspomagają pracowników dydaktycznych i studentów. Zaliczenia i egzaminy prowadzone są w siedzibie Uczelni.

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Od roku akademickiego 2025/2026 Uczelnia wprowadziła sztywny zakres zajęć, które mogą być realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, kierując się wymogami formalnymi oraz dbałością o jakość procesu dydaktycznego. Określono listę zajęć, których charakter – w szczególności teoretyczny, wykładowy – pozwala na skuteczne prowadzenie zajęć w trybie zdalnym. Jednocześnie przedmioty wymagające bezpośredniej interakcji, pracy laboratoryjnej, praktyk zawodowych czy rozwijania specjalistycznych umiejętności praktycznych są realizowane wyłącznie stacjonarnie. Takie podejście zapewnia równowagę między elastycznością kształcenia a koniecznością zachowania wysokiego poziomu merytorycznego i praktycznego przygotowania studentów.

W semestrze 1 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Ochrona własności intelektualnej, Anatomia człowieka, Fizjologia, Biochemia ogólna i żywności, Chemia żywności, Genetyka.

W semestrze 2 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Psychologia ogólna, Parazytologia, Żywnienie człowieka, Kliniczny zarys chorób, Język obcy.

W semestrze 3 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Socjologia medycyny, Pedagogika zdrowia, Ekologia i ochrona przyrody, Żywnienie człowieka, Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, Towaroznawstwo żywności.

W semestrze 4 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Mikrobiologia ogólna i żywności. Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością, Język obcy.

W semestrze 5 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, Technologie produkcji potraw dietetycznych.

W semestrze 6 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Edukacja żywieniowa, Analiza i ocena jakości żywienia, Prawo pracy.

Poniższa tabela przedstawia liczbowe i punktowe zestawienie zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Tabela 14. Zestawienie zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość na studiach pierwszego stopnia

	Semestr 1	Semestr 2	Semestr 3	Semestr 4	Semestr 5	Semestr 6
Godziny ogółem	173	141	171	153	135	126
Godziny zdalne	51	54	54	45	27	45
ECTS ogółem	30	30	30	30	30	30
ECTS zdalne	10	8,9	7,6	5,2	3,5	6

Źródło: Opracowanie własne

Dotyczy: studia drugiego stopnia

W przypadku studiów drugiego stopnia od roku akademickiego 2024/2025 realizowany jest ten sam sztywny podział zajęć, które mogą być realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Są to zajęcia mające charakter teoretyczny, wykładowy oraz z języka obcego.

W semestrze 1 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Wybrane zagadnienia anatomii, Nutrigenomika, Wybrane problemy alergologii z elementami immunologii, Chemiczne i fizyczne aspekty jakości żywności, Język obcy.

W semestrze 2 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Diagnostyka laboratoryjna, GHP i GMP w dietetyce, Procesy technologiczne w produkcji żywności, Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe i polityka żywienia, Fizjologia żywienia człowieka, Język obcy.

W semestrze 3 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Mikrobiologia produkcji żywności, Wybrane zagadnienia prawne w ochronie zdrowia, Stan odżywienia człowieka z elementami antropometrii, Farmakologia, Język obcy.

W semestrze 4 z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są następujące zajęcia: Wybrane problemy mikrobiologii klinicznej, Język obcy.

Poniższa tabela przedstawia liczbowe i punktowe zestawienie zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Tabela 15. Zestawienie zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość na studiach drugiego stopnia

	Semestr 1	Semestr 2	Semestr 3	Semestr 4
Godziny ogółem	182	186	177	126
Godziny zdalne	54	57	51	24
ECTS ogółem	30	30	30	30
ECTS zdalne	7,2	5,8	5,8	3,5

Źródło: Opracowanie własne

2.7. Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Proces uczenia się określony w programach studiów jest dostosowany do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów. Studenci mają możliwość realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia w postaci indywidualnej organizacji studiów (IOS), o ile spełniają warunki wskazane w Regulaminie studiów (§32). Zezwolenie na IOS, na wniosek studenta, wyraża menadżer kierunku w porozumieniu z prorektorem na okres jednego semestru z możliwością jego przedłużenia na dalszy okres. Zgoda ta dotyczy:

- 1) studentów wybitnie uzdolnionych i osiągających bardzo dobre wyniki w nauce;
- 2) studentek będących w ciąży;
- 3) rodziców samotnie wychowujących dzieci;
- 4) studentów niepełnosprawnych;
- 5) studiujących drugi kierunek;
- 6) studentów dotkniętych przewlekłą chorobą;
- 7) studentów opiekujących się obłożnie chorym członkiem najbliższej rodziny, którym nie może opiekować się inna osoba;
- 8) studentów skierowanych na studia w innej uczelni lub instytucji krajowej i zagranicznej;
- 9) studentów dokumentujących uzasadnione przypadki inne niż wymienione w pkt. 1-8, w tym związane ze zdarzeniami losowymi;
- 10) studentów oddelegowanych przez zakład pracy poza miejsce pobytu.

IOS polega na realizowaniu obowiązującego programu studiów według indywidualnej organizacji przebiegu studiów oraz indywidualnych terminów uzyskiwania zaliczeń i składania egzaminów.

Kolejną formą dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb studentów jest studiowanie według indywidualnego programu studiów (IPS). Tę kwestię reguluje §34 Regulaminu studiów. Studiujący według IPS może uzyskać zgodę na wyłączenie z obowiązującego programu kształcenia niektórych przedmiotów i włączenie przedmiotów odpowiadających własnym zainteresowaniom. Zmiana ta nie może dotyczyć przedmiotów przewidzianych w standardach kształcenia. Zgodę na rozpoczęcie studiów według IPS podejmuje prorektor po zapoznaniu się z zainteresowaniami studenta i jego postępami w nauce. Studiowanie w ramach IOS odbywa się pod kierunkiem opiekuna naukowego, wyznaczonego przez prorektora spośród nauczycieli akademickich posiadających co najmniej stopień naukowy doktora.

Istotnym zagadnieniem jest dostosowanie procesu uczenia się do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Oprócz udogodnień w zakresie infrastruktury i wyposażenia, o czym mowa szerzej w kryterium 5, w toku procesu dydaktycznego studenci ci mają zapewnione wsparcie ze strony wykładowców oraz mogą realizować studia według IOS. Poza tym mogą korzystać z pomocy Biura ds. Osób Niepełnosprawnych, które służy wsparciem, a jedną z form takiego wsparcia jest możliwość zatrudnienia przez Uczelnię asystenta dla osoby niepełnosprawnej, który wraz z tą osobą uczestniczy

w zajęciach i wspiera ją w realizacji programu studiów. Studenci niedosłyszający mogą uzyskać pomoc w postaci tłumacza języka migowego. Wykładowcy przykładowo mogą zgodzić się na wydłużenie czasu trwania testu zaliczeniowego, czcionka w teście może być powiększona, a egzamin z obszernego materiału może być zdawany w częściach. Zakres wsparcia Uczelni dla studentów z niepełnosprawnościami reguluje szczegółowo §4 Zarządzenia Rektora nr 1/04/2024/2025 CB-ANS z dnia 4 kwietnia 2025 r. (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s230s1747049779.pdf>).

Strona internetowa Uczelni jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. CB-ANS uzyskała dofinansowanie z Unii Europejskiej na realizację projektu „Otwarte ścieżki: praktyka - wiedza - wsparcie”, FERS.03.01-IP.08-0065/24 (<https://www.cb.szczecin.pl/projekt-otwarte-sciezki-praktyka-wiedza-wsparcie/>). Projekt ma na celu zapewnienie osobom z niepełnosprawnościami oraz osobom ze szczególnymi potrzebami pełnej dostępności do oferty edukacyjnej i infrastruktury Uczelni, zgodnie z wymogami prawnymi i wytycznymi w zakresie dostępności. Projekt realizowany jest w partnerstwie z Stowarzyszeniem Młodych Lubuszan, co zapewnia skuteczne wdrożenie standardów dostępności oraz wsparcie społeczności akademickiej, osób z niepełnosprawnościami oraz osób o szczególnymi potrzebami.

2.7. Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę oraz opis realizacji zaleceń

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale nr 732/2024 Prezydium PKA w sprawie oceny programowej kierunku DIET na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym przedstawia poniższa tabela.

Tabela 16. Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej kierunku

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA
1.	Zaleca się uzupełnić sylabusy o szczegółowe efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, tak aby ich osiągnięcie w ramach realizacji treści programowych było podstawą do stwierdzenia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.
2.	Zaleca się dostosowanie dyscyplin naukowych, do których przyporządkowano oceniany kierunek studiów, do faktycznie realizowanych treści programowych.
3.	Zaleca się jasne i wyraźne określenie rodzajów i form zajęć, które będą realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w programie studiów i/lub sylabusach zajęć.
4.	Zaleca się wdrożenie skutecznych działań projakościowych zapobiegających powstawaniu w przyszłości nieprawidłowościom sformułowanym w powyższych zaleceniach.

Źródło: Uchwała nr 732/2024 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 19 września 2024 r.

Ad.1.

Zgodnie z zaleceniami dokonano aktualizacji wszystkich sylabusów wchodzących w skład programu studiów. Prace przeprowadzono w sposób systemowy i obejmowały one:

1. Analizę dotychczasowych efektów uczenia się – zespoły zweryfikowały zgodność istniejących efektów z zakładanymi efektami kierunkowymi oraz wymaganiami Polskiej Ramy Kwalifikacji. Zidentyfikowano obszary wymagające doprecyzowania oraz ujednolicenia.
2. Opracowanie szczegółowych efektów uczenia się – każdy sylabus został uzupełniony o precyzyjnie sformułowane efekty w trzech kategoriach: wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne. Efekty te zostały przypisane do konkretnych treści programowych oraz powiązane z metodami dydaktycznymi stosowanymi w ramach zajęć.
3. Dostosowanie metod weryfikacji efektów – dla każdego efektu uczenia się doprecyzowano sposób jego oceniania, wskazując narzędzia i formy weryfikacji. Zadbano o to, aby metody te były adekwatne do charakteru efektu i umożliwiały jednoznaczne potwierdzenie jego osiągnięcia.

4. Zapewnienie spójności w obrębie programu studiów – zaktualizowane sylabusy zostały poddane weryfikacji pod kątem spójności pionowej i poziomej programu, co gwarantuje, że osiąganie efektów przedmiotowych przekłada się na osiąganie efektów kierunkowych. Usunięto powtarzalności, doprecyzowano zakresy treści oraz zoptymalizowano rozkład efektów w ramach planu studiów.
5. Wprowadzenie usprawnień redakcyjnych i formalnych – ujednolicono strukturę sylabusów, sposób opisywania treści zajęć i stosowaną terminologię, aby zapewnić przejrzystość i jednoznaczność dokumentów.

W wyniku przeprowadzonych działań sylabusy w pełni odzwierciedlają zakładane efekty uczenia się oraz zawierają szczegółowe, czytelne powiązania między celami kształcenia, treściami programowymi, metodami dydaktycznymi i formami weryfikacji.

Ad.2.

Jak wykazano w odpowiedzi do zaleceń dotyczących Kryterium 1 (Ad. 1. i Ad. 2.), dokonano korekty przyporządkowania kierunku studiów do dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin. Prace obejmowały kilka etapów:

1. Analiza struktury i merytorycznej zawartości treści programowych – zespół dokonał szczegółowego przeglądu wszystkich modułów kształcenia, obejmującego zarówno przedmioty obowiązkowe, jak i fakultatywne, w kontekście ich powiązań z dyscyplinami naukowymi. Przeanalizowano rzeczywisty charakter zagadnień poruszanych w ramach zajęć, ich umocowanie w badaniach naukowych, praktyce zawodowej oraz związku z aktualnym stanem wiedzy w danych dyscyplinach.
2. Konsultacje z kadrą dydaktyczną i ekspertami - w proces zaangażowano nauczycieli akademickich reprezentujących różne dyscypliny, co pozwoliło na rzetelną ocenę, które obszary tematyczne dominują w programie oraz jakie dyscypliny w największym stopniu stanowią podstawę merytoryczną realizowanych treści. Konsultacje umożliwiły jednoznaczne wskazanie dyscypliny wiodącej oraz pomocniczych.
3. Weryfikacja zgodności z efektami uczenia się - dokonano weryfikacji, czy przypisanie do poszczególnych dyscyplin jest spójne z zakładanymi efektami uczenia się dla kierunku. Upewniono się, że efekty dotyczące wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych wynikają z treści właściwych dla odpowiednich dyscyplin naukowych i są z nimi powiązane na poziomie merytorycznym.
4. Aktualizacja przypisania do dyscyplin - na podstawie przeprowadzonych analiz dokonano stosownych korekt w deklaracji dyscyplin naukowych dla kierunku. Wskazano dyscyplinę – nauka o zdrowiu, która w największym stopniu odzwierciedla faktyczną strukturę programu studiów oraz dominujące obszary dydaktyczne. Zastąpiła ona dotychczasową – nauki medyczne. Oprócz dyscypliny wiodącej wskazano dwie pomocnicze: technologia żywności i żywienia, nauki medyczne, które zastąpiły pięć dyscyplin wykazywanych w pierwszym raporcie samooceny (zaakceptowanych przez PKA we wniosku o utworzenie kierunku). Zmiany w przyporządkowaniu do dyscyplin wymusiły korektę procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku DIET. Tym samym do dyscypliny Nauki o zdrowiu przyporządkowano 68% punktów ECTS, do dyscypliny Nauki medyczne 24% punktów ECTS, a do dyscypliny Technologia żywności i żywienia 8% punktów ECTS.

Aktualizacja przypisania do dyscyplin naukowych wraz adekwatną punktacją ECTS została wprowadzona do dokumentacji kierunku oraz uwzględniona w wewnętrznych bazach danych uczelni.

Przeprowadzone działania potwierdzają, iż aktualne przypisanie kierunku DIET do dyscypliny nauki o zdrowiu w pełni odzwierciedla rzeczywisty zakres realizowanych treści, charakter kształcenia oraz naukowe podstawy dietetyki.

Ad.3.

W nawiązaniu do zalecenia dotyczącego konieczności jasnego i wyraźnego określenia rodzajów oraz form zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w programie studiów oraz/lub sylabusach zajęć, przeprowadzono kompleksowy przegląd i aktualizację dokumentacji programowej kierunku. Działania te miały na celu pełne doprecyzowanie zakresu stosowania kształcenia zdalnego oraz zapewnienie transparentności i zgodności z obowiązującymi przepisami i zaleceniami PKA. Prace zostały zrealizowane w kilku etapach:

1. Audyt obecnych form kształcenia i analiza zasadności ich prowadzenia na odległość - dokonano przeglądu wszystkich zajęć wchodzących w skład programu studiów, ze szczególnym uwzględnieniem: charakteru treści kształcenia, zakładanych efektów uczenia się, specyfiki zajęć wymagających kontaktu bezpośredniego, przypisanej liczby punktów ECTS. Na tej podstawie określono, które zajęcia mogą być realizowane w trybie zdalnym, a które – zgodnie ze swoją specyfiką – wymagają form stacjonarnych.
2. Wyodrębnienie rodzajów zajęć dopuszczonych do realizacji z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość - w programie studiów zidentyfikowano zajęcia, których charakter dydaktyczny umożliwia realizację w formule online, w szczególności: wykłady, wybrane ćwiczenia, jeśli nie wymagają specjalistycznego sprzętu ani bezpośredniego nadzoru prowadzącego zajęcia. Jednocześnie wyraźnie określono, że praktyki, zajęcia praktyczne, laboratoryjne oraz te wymagające specjalistycznej aparatury będą realizowane wyłącznie w formie stacjonarnej.
3. Aktualizacja programu studiów - dokonano stosowanych zapisów w programie studiów.

W wyniku przeprowadzonych działań dokumentacja kierunku w sposób wyraźny, szczegółowy i przejrzysty określa rodzaje oraz formy zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Zmiany te zwiększają transparentność procesu dydaktycznego, podnoszą jakość kształcenia oraz zapewniają pełną zgodność z obowiązującymi regulacjami prawnymi i zaleceniami PKA.

Ad.4.

W odpowiedzi na zalecenia PKA podjęto działania projakościowe ukierunkowane na doskonalenie dokumentacji programowej oraz organizacji procesu kształcenia. Dokonano przeglądu i uzupełnienia sylabusów o szczegółowe efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, zapewniając ich spójność z treściami programowymi oraz kierunkowymi efektami uczenia się.

Przeprowadzono analizę zgodności przypisania dyscyplin naukowych z faktycznie realizowanymi treściami programowymi, a następnie zaktualizowano dokumentację programową kierunku, dostosowując przyporządkowanie dyscyplin do zakresu merytorycznego zajęć.

Ponadto jednoznacznie określono w programie studiów oraz sylabusach rodzaje i formy zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, wprowadzając jednolite zapisy w tym zakresie.

W celu zapobiegania powstawaniu w przyszłości nieprawidłowości wskazanych w zaleceniach PKA wdrożono trwałe działania projakościowe w ramach wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia. Obejmują one cykliczne przeglądy programów studiów i sylabusów prowadzone przez Zespół Programowy kierunku, obowiązkową weryfikację poprawności formułowania efektów uczenia się oraz ich zgodności z kierunkowymi efektami uczenia się i poziomem PRK. Wprowadzono Kartę samooceny kierunku jako narzędzie systematycznej weryfikacji spójności efektów uczenia się na poziomie zajęć z kierunkowymi efektami uczenia się oraz zgodności dokumentacji programowej z obowiązującymi wymaganiami.

Równolegle wdrożono zmodyfikowaną Teczke przedmiotu, zobowiązując nauczycieli akademickich do jej uzupełniania po zakończeniu semestru, co pozwala na bieżącą kontrolę powiązania efektów uczenia się z metodami ich weryfikacji.

Ponadto wprowadzono system szkoleń dla kadry dydaktycznej ukierunkowany na prawidłowe formułowanie efektów uczenia się, przygotowanie sylabusów oraz stosowanie właściwych metod kształcenia.

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

3.1. Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji kandydatów oraz analiza rezygnacji i losów absolwentów

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Do postępowania rekrutacyjnego na studia pierwszego i drugiego stopnia na kierunku DIET w roku akademickim 2025/2026 mogła być dopuszczona osoba spełniająca kryteria ustawowe i określone w uchwale nr 7 Senatu CB-ANS z dnia 20 marca 2024 r. 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 2025/2026 w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie i w Stargardzie (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s264s1765364222.pdf>).

W imieniu Rektora rekrutację prowadzi uczelniany Dział Rekrutacji. Informacje o zasadach i trybie przyjmowania kandydatów na pierwszy rok studiów publikowane są na stronie internetowej Uczelni. Uczelnia przyjmuje kandydatów:

- 1) w postępowaniu rekrutacyjnym,
- 2) w wyniku potwierdzania efektów uczenia się w zakresie posiadanych przez Uczelnię uprawnień na podstawie złożonego kompletu wymaganych dokumentów,
- 3) w wyniku przeniesienia z innej uczelni lub uczelni zagranicznej na podstawie złożonego kompletu wymaganych dokumentów.

Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się, są także bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na ocenianym kierunku. Proces rekrutacji odbywa się za pośrednictwem systemu elektronicznego, który stanowi dodatkowy element selekcji kandydatów w aspekcie posiadanych przez nich kompetencji cyfrowych. Dokumenty rekrutacyjne można złożyć również osobiście w biurze rekrutacji w siedzibie Uczelni.

Przyjmuje się, że kandydaci na studia powinni posiadać podstawowe kompetencje cyfrowe, obejmujące:

- 1) umiejętność obsługi komputera i urządzeń peryferyjnych (takich jak drukarka, skaner),
- 2) umiejętność korzystania z poczty elektronicznej,
- 3) podstawową znajomość obsługi przeglądarek internetowych,
- 4) umiejętność pracy z edytorami tekstu (np. Microsoft Word), arkuszami kalkulacyjnymi (np. Excel) oraz programami do tworzenia prezentacji (np. PowerPoint),
- 5) gotowość do korzystania z platform edukacyjnych (logowanie, przeglądanie treści, uczestnictwo w spotkaniach online, przesyłanie zadań).

W związku z tym, że na studiach na kierunku DIET część zajęć dydaktycznych może być realizowana z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość wskazuje się, że aby w pełni korzystać z zajęć prowadzonych zdalnie, kandydat powinien dysponować sprzętem spełniającym następujące minimalne wymagania techniczne:

- 1) Sprzęt komputerowy:
 - komputer stacjonarny lub laptop z systemem operacyjnym Windows 10/11 lub macOS (zalecany nie starszy niż 5 lat),
 - procesor minimum Intel i3 lub odpowiednik AMD,
 - minimum 8 GB pamięci RAM,

- kamera internetowa (wbudowana lub zewnętrzna),
 - mikrofon i głośniki lub zestaw słuchawkowy z mikrofonem.
- 2) Połączenie internetowe - stabilne łącze internetowe o minimalnej prędkości:
- pobieranie: 10 Mbps
 - wysyłanie: 2 Mbps (dla lepszej jakości transmisji zalecane są wyższe prędkości, szczególnie podczas udziału w videokonferencjach).
- 3) Oprogramowanie:
- przeglądarka internetowa w najnowszej wersji (zalecana: Google Chrome, Mozilla Firefox, Microsoft Edge),
 - zainstalowane i aktualne wersje programów:
 - a) Microsoft Teams (dostępny również przez przeglądarkę),
 - b) Moodle (dostęp do platformy przez przeglądarkę),
 - c) Pakiet biurowy (np. Microsoft Office lub jego odpowiednik, np. LibreOffice).

Warto podkreślić, że kandydaci i studenci mają możliwość korzystania ze stanowisk komputerowych, drukarek i urządzeń wielofunkcyjnych dostępnych w budynkach Uczelni. Uczelnia udziela również wsparcia technicznego w zakresie korzystania z platform Moodle i MS Teams.

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 Uczelnią 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 CB-ANS.

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

Warto nadmienić, że Uczelnia prowadzi analizę liczby studentów rozpoczynających i kończących studia na kierunku DIET oraz bada losy absolwentów. Podstawą tych analiz są dane z Biura Obsługi Studentów (BOS) oraz wyniki doraźnych badań ankietowych. 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 jest niepodjęcie studiów, brak postępów w nauce, brak opłat z tytułu czesnego. Rezygnującym ze studiów oferowana jest pomoc organizacyjna (konsultacje z menadżerem kierunku), psychologiczna (ze specjalistą współpracującym z Uczelnią) i finansowa (z pracownikiem kwestury w kwestii wsparcia finansowego i warunków uzyskania pomocy materialnej). Uczelnia prowadzi działania wspomagające studentów prowadząc regularne spotkania z menadżerem kierunku, dyżury podczas zjazdów studiów niestacjonarnych, umożliwia również kontakty poza terminarzem zjazdów. Zarządzeniem Rektora nr 1/04/2024/2025 z dnia 4 kwietnia 2025 r. wprowadzono Procedurę zapewnienia studentom i słuchaczom wsparcia ze strony CB-ANS w studiowaniu (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s230s1747049779.pdf>), o której studenci są informowani przez menadżera kierunku.

W 2025 r. przygotowując analizy do wniosku o dofinansowanie w zakresie drop-out Uczelnia zwróciła się do studentów z prośbą o wypowiedzi dotyczące realizowanych studiów (dotykające wielu aspektów). W badaniu uczestniczyło 84 respondentów z kierunku DIET (studia pierwszego i drugiego stopnia; różne roczniki).

Zadano pytanie dotyczące zadowolenia z wyboru kierunku („Czy jesteś zadowolony/a z wybranego kierunku studiów?”; można było zaznaczyć więcej niż jedną odpowiedź), na które zdecydowana większość studentów (71,4%) odpowiedziała, że dokonała trafnego wyboru kierunku studiów. Drugą najczęściej wybieraną odpowiedzią, wskazaną przez 14,3% badanych, była obawa dotycząca

przyszłości zawodowej, ujęta w stwierdzeniu „nie jestem pewien/pewna, czy znajdę pracę po studiach na tym kierunku”. Kolejna grupa, stanowiąca 9,5% uczestników badania, wyraziła niepokój dotyczący możliwości ukończenia studiów. Odpowiedź „nie jestem pewien/pewna, czy dam radę ukończyć studia na wybranym kierunku” wskazuje, że część studentów postrzegała program studiów jako wymagający lub wiązała go z własnymi obawami dotyczącymi efektywności nauki. Niewielki odsetek respondentów (4,8%) zadeklarował, że ma wątpliwości co do dopasowania kierunku do swoich zainteresowań, wybierając odpowiedź „mam wątpliwości, czy to jest dla mnie i czy mnie to interesuje”.

Na pytanie czy ankietowani rozważali zmianę kierunku studiów największa grupa studentów (46,4%) przyznała, że sporadycznie rozważała zmianę kierunku studiów, przerwanie nauki lub rezygnację ze studiów, np. na początku studiów lub w trudnych momentach. Mniejsza grupa (15,5%) deklarowała, że myślała o tym wielokrotnie. Z kolei 39,3% studentów nigdy nie rozważało zmiany.

Na pytanie „Czy uważasz, że wybrany przez Ciebie kierunek studiów wpisuje się w Twoje wcześniejsze wyobrażenia i odpowiada Twoim planom zawodowym i zainteresowaniom?”, największa grupa studentów (42,9%) uznała, że kierunek, który wybrali, raczej odpowiada ich wcześniejszym wyobrażeniom oraz planom zawodowym i zainteresowaniom. 32,1% studentów stwierdziło, że kierunek w pełni odpowiada ich oczekiwaniom. Jednak 16,7% studentów oceniło, że kierunek nie spełnia lub raczej nie ich oczekiwania, a 8,3% nie potrafiło tego ocenić (trudno powiedzieć).

Z przeprowadzonych badań i analiz wynika, że studenci kierunku DIET są zadowoleni z wyboru kierunku studiów i podejmując studia na pierwszym roku chcą je ukończyć.

Co do badania losów absolwentów, to polega ono na mailowym kontaktowaniu się z osobami, które ukończyły kierunek przez Biuro Obsługi Studentów. Absolwenci samodzielnie podejmują decyzje, czy chcą podzielić się informacją o znalezieniu przez nich pracy w zawodzie. Niestety nie jest to metoda doskonała i nie daje pełnego obrazu losów absolwentów, ponieważ stopień zwrotów odpowiedzi jest niski. Wśród 100 absolwentów roku kierunku DIET odpowiedziało mailowo jedynie 10 osób. Na studiach pierwszego stopnia spośród 75 osób odpowiedziały 3 osoby, przy czym wszystkie one stwierdziły, że znalazły pracę zgodnie z ukończonym kierunkiem studiów. Na studiach drugiego stopnia spośród 25 osób odpowiedziało 7 osób, przy czym 1 nie udało się znaleźć pracy zgodnie z ukończonym kierunkiem studiów, natomiast 6 znalazło taką pracę, co pokazuje przydatność na rynku pracy efektów uczenia się osiągniętych na ocenianym kierunku.

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Dokumenty wymagane do wszczęcia procesu rekrutacji na studia pierwszego stopnia składają się na:

- 1) kwestionariusz osobowy i podanie o przyjęcie na studia (wypełniane w momencie rekrutacji),
- 2) oryginał/odpis świadectwa dojrzałości,
- 3) świadectwo ukończenia szkoły średniej wraz z kserokopią dokumentu,
- 4) kolorowe zdjęcie w formacie JPG o wymiarach 20 mm x 25 mm, w rozdzielczości co najmniej 300 dpi na dowolnym nośniku elektronicznym,
- 5) dowód osobisty do wglądu,
- 6) aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do studiowania wystawione przez lekarza medycyny pracy (na podstawie skierowania pobranego w Dziale Rekrutacji)

Gdy chodzi o cudzoziemców w przypadku uzyskania dokumentu uprawniającego do podjęcia studiów za granicą, kandydaci dostarczają zalegalizowane lub opatrzone apostille dokumenty wraz z ich uwierzytelnionym tłumaczeniem na język polski.

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. W postępowaniu rekrutacyjnym premiowane są przedmioty maturalne zdawane na poziomie rozszerzonym, w tym szczególnie biologia lub chemia. Z kandydatami może być przeprowadzona rozmowa kwalifikacyjna weryfikująca ich predyspozycje do wykonywania zawodu. Kandydaci powinni wykazywać zainteresowanie problematyką żywienia człowieka zdrowego i chorego,

a także wpływem żywienia na rozwój i zapobieganie chorobom dietozależnym. Kandydaci powinni rozumieć konieczność przestrzegania zasad etyki i dbałości o zdrowie drugiego człowieka, cenić sobie uczciwość i rzetelność.

W roku akademickim 2025/2026 na pierwszy rok studiów pierwszego stopnia przyjęto 33 kandydatów. Wszyscy wybrali studia niestacjonarne. W poprzednich latach nabór kształtował się następująco:

- 2024/2025 studia pierwszego stopnia 53 Studentów,
- 2023/2024 studia pierwszego stopnia 73 Studentów.

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

Przyjęcia na studia na podstawie przeniesienia z innej uczelni prezentują się następująco:

- w roku akademickim 2023/2024: semestr zimowy – 2 studentów, semestr letni – 0 studentów;
- w roku akademickim 2024/2025: semestr zimowy – 3 studentów, semestr letni – 0 studentów;
- w roku akademickim 2025/2026: semestr zimowy – 0 studentów.

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Dokumenty wymagane do wszczęcia procesu rekrutacji na studia pierwszego stopnia składają się na:

- 1) kwestionariusz osobowy i podanie o przyjęcie na studia (wypełniane w momencie rekrutacji),
- 2) kserokopia odpisu dyplomu ukończenia studiów wyższych (oryginał lub odpis do wglądu),
- 3) kserokopia suplementu (oryginał lub odpis do wglądu),
- 4) kolorowe zdjęcie w formacie JPG o wymiarach 20 mm x 25 mm, w rozdzielczości co najmniej 300 dpi na dowolnym nośniku elektronicznym,
- 5) dowód osobisty do wglądu,
- 6) aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do studiowania wystawione przez lekarza medycyny pracy (na podstawie skierowania pobranego w Dziale Rekrutacji) .

Na studia drugiego stopnia mogą być przyjmowani cudzoziemcy, którzy legitymują się dyplomem ukończenia w Polsce studiów pierwszego stopnia albo zalegalizowanym lub opatrzonym *apostille* dyplomem lub innym dokumentem ukończenia uczelni za granicą, uprawniającym do podjęcia studiów drugiego stopnia w państwie, w którym został wydany, uznanym - zgodnie z przepisami w sprawie nostryfikacji dyplomów ukończenia studiów wyższych uzyskanych za granicą lub na podstawie umowy międzynarodowej - za równorzędny z odpowiednim polskim dyplomem ukończenia studiów pierwszego stopnia.

Na studia drugiego stopnia mogą zostać przyjęte osoby posiadające dyplom ukończenia studiów wyższych (pierwszego stopnia lub drugiego stopnia lub jednolitych magisterskich):

- a) w dyscyplinie wiodącej, do której przyporządkowano kierunek studiów drugiego stopnia,
- b) w innej dyscyplinie, jeśli zobowiążą się do uzupełnienia efektów uczenia się poprzez zaliczenie w okresie jednego roku akademickiego wskazanych w danym roku akademickim przedmiotów ze studiów pierwszego stopnia, określonych w załączniku 2 do Uchwały Senatu CB-ANS w sprawie określenia warunków i trybu rekrutacji na pierwszy rok studiów pierwszego i drugiego stopnia w danym roku akademickim. Oznacza to, że absolwenci, którzy ukończyli studia wyższe w dyscyplinach innych niż nauki o zdrowiu i nauki medyczne zobowiązani są do zaliczenia przedmiotów: Fizjologia żywienia, Żywnienie człowieka, Anatomia człowieka, Technologia produkcji potraw dietetycznych w okresie jednego roku akademickiego. Dokumentem potwierdzającym zobowiązanie kandydata na studia drugiego stopnia jest stosowane oświadczenie, a dokumentem potwierdzającym zaliczenie wskazanych przedmiotów jest karta różnic programowych.

W roku akademickim 2025/2026 na pierwszy rok studiów drugiego stopnia przyjęto 31 kandydatów. Wszyscy wybrali studia niestacjonarne. W poprzednich latach nabór kształtował się następująco:

- 2024/2025 studia pierwszego stopnia 35 Studentów,

- 2023/2024 studia pierwszego stopnia 11 Studentów.

Na kierunek DIET studia drugiego stopnia nie przyjęto nikogo na podstawie potwierdzenia efektów uczenia się.

Przyjęcia na studia na podstawie przeniesienia z innej uczelni prezentują się następująco:

- w roku akademickim 2023/2024: semestr zimowy – 0 studentów, semestr letni – 0 studentów;
- w roku akademickim 2024/2025: semestr zimowy – 0 studentów, semestr letni – 0 studentów;
- w roku akademickim 2025/2026: semestr zimowy – 0 studentów.

3.2. Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym uczelni zagranicznej

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Zasady, warunki i tryby uznawania efektów uczenia się oraz okresów kształcenia, a także kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej precyzuje Regulamin studiów. Zgodnie z nim student innej uczelni krajowej lub zagranicznej może ubiegać się o przyjęcie w poczet studentów CB-ANS bez postępowania rekrutacyjnego. Student może być przyjęty do Uczelni jeżeli zaliczył pierwszy rok studiów i wypełnił obowiązki wynikające z przepisów obowiązujących w uczelni macierzystej. Efekty uczenia się uzyskane przez studenta na innej uczelni weryfikowane są na podstawie przedłożonej dokumentacji przebiegu studiów. Warunkiem przeniesienia zaliczenia zajęć zrealizowanych w innej uczelni, w miejsce punktów przypisanych zajęciom i praktykom określonym w programie studiów, jest stwierdzenie zbieżności uzyskanych efektów uczenia się. Studentowi przenoszącemu zajęcia zaliczone przypisuje się taką samą liczbę punktów ECTS, jaka jest przypisana efektom uczenia się uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich zajęć i praktyk przewidzianych w programie studiów na kierunku DIET w CB-ANS. Decyzję o uznaniu efektów uczenia się podejmuje prorektor w porozumieniu z menedżerem kierunku na podstawie przedstawionej przez studenta dokumentacji przebiegu studiów. W przypadku różnic wynikających z programu studiów menadżer kierunku określa warunki, termin i sposób uzupełnienia zaległości powstałych w wyniku przeniesienia się studenta oraz liczbę uwzględnionych punktów ECTS.

3.3. Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Szczegółowe zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów określone zostały w Regulaminie potwierdzania efektów uczenia się w Szczecińskiej Szkole Wyższej Collegium Balticum zatwierdzonym Uchwałą nr 11 Senatu w dniu 17 września 2019 r. (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s89s1617107524.pdf>). W Uczelni potwierdzaniem efektów uczenia uzyskanych w systemie kształcenia nieformalnego zajmuje się odpowiedni menadżer kierunku, a jego ciałem doradczym jest Komisja ds. Potwierdzania Efektów Uczenia się, którą powołuje Rektor. Jeżeli chodzi o dotychczasowe lata prowadzenia kierunku DIET, procedura potwierdzania efektów uczenia się nie miała miejsca w praktyce.

3.4. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia, w tym metody sprawdzania efektów uczenia się osiąganych na praktykach zawodowych

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

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 DIET realizowane są podczas 6 semestrów, którym przypisano po 30 punktów ECTS. Studia drugiego stopnia o profilu praktycznym na kierunku DIET realizowane są podczas 4 semestrów, którym przypisano po 30 punktów ECTS.

Wszystkie przedmioty określone w planie i programie studiów, z wyjątkiem wychowania fizycznego na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia, przedmiotu szkolenie biblioteczne oraz przedmiotu BHP, kończą się oceną, która jest ustalana zgodnie z zasadami określonymi w karcie przedmiotu. Informacja dotycząca warunków i formy zaliczenia (egzaminu) ustalana jest ze studentami na pierwszych zajęciach z przedmiotu.

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. 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 uzyskuje dostęp w momencie rekrutacji i przyjęcia na studia (w e-dziekanacie w zakładkach: moje zajęcia, karta przebiegu studiów lub karty okresowych osiągnięć). Student może przystąpić do egzaminu lub zaliczenia wykładów, jeżeli uzyskał zaliczenie z ćwiczeń, laboratoriów. Zaliczenie wszystkich form przypisanych do przedmiotu na oceny pozytywne umożliwia uzyskanie przypisanych do przedmiotu punktów ECTS potwierdzających uzyskanie założonych efektów uczenia się.

Weryfikując osiągnięcie przez studentów założonych efektów uczenia się w ramach poszczególnych zajęć stosuje się następujące formy zaliczeń: egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie. Oceniając stopień osiągnięcia efektów uczenia się stosuje się, zgodnie z §22, pkt. 7 Regulaminu studiów, skalę ocen podzieloną na dwie grupy:

1) oceny pozytywne:

- a) bardzo dobry (5,0);
- b) dobry plus (4,5);
- c) dobry (4,0);
- d) dostateczny plus (3,5);
- e) dostateczny (3,0);

2) oceny negatywne – niedostateczny (2,0).

W przypadku egzaminów i zaliczeń pisemnych i ustnych osiągnięcie efektów uczenia się ocenia się w następujący sposób:

- ocena bardzo dobra - gdy student uzyskał pełną wiedzę z zakresu prowadzonego przedmiotu. W pełni zna i rozumie terminy, reguły oraz inne treści wchodzące w zakres przedmiotu. Samodzielnie definiuje pojęcia, omawia wybrane zagadnienia na tle innych, rozumie wzajemne relacje między zagadnieniami. Student potrafi w pełni samodzielnie wyjaśniać wybrane zagadnienia, dobierać środki, analizować problemy. Potrafi w pełni samodzielnie prezentować zagadnienie w odniesieniu do treści całego przedmiotu, do kierunku studiów i zakresu. Potrafi wyszukiwać, analizować i oceniać zdobyte informacje oraz stosować je w podejmowanych działaniach. Potrafi myśleć krytycznie, w zaawansowanym stopniu wykorzystywać zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych i podejmować samodzielne działania praktyczne.
- ocena dobra plus – gdy student bardzo dobrze rozumie terminy, reguły oraz inne treści wchodzące w zakres przedmiotu, popełnia drobne błędy w definiowaniu pojęć, omawianiu zagadnień i rozumieniu relacji między nimi, w zaawansowanym stopniu wykorzystuje zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych;
- ocena dobra – gdy student uzyskał dobrą, obejmującą wszystkie najważniejsze elementy, wiedzę z zakresu prowadzonego przedmiotu. Dobrze rozumie najważniejsze terminy, reguły oraz inne treści wchodzące w zakres przedmiotu; nie ma jednak zbyt pogłębionej wiedzy w

tym zakresie. Definiuje pojęcia, omawia wybrane zagadnienia na tle innych, rozumie wzajemne relacje między zagadnieniami w sposób pozwalający na samodzielną pracę. Potrafi na poziomie dobrym wyjaśniać wybrane zagadnienia, dobierać środki i analizować problemy. Potrafi prezentować zagadnienia w odniesieniu do wielu treści przedmiotu, kierunku studiów i zakresu. Potrafi wyszukiwać, analizować i oceniać informacje oraz stosować w podejmowanych działaniach. W wielu działaniach wykazuje się umiejętnością krytycznego myślenia. W dość zaawansowanym stopniu wykorzystuje zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych;

- ocena dostateczna plus - gdy student uzyskał wiedzę z zakresu prowadzonego przedmiotu na podstawowym poziomie. Zna i częściowo rozumie najważniejsze terminy, reguły oraz inne treści. Definiuje pojęcia niesamodzielnie, rozumie relacje między pojęciami w niewielkim zakresie. Jest w stanie podejmować tylko niesamodzielną pracę w zakresie problematyki przedmiotu, podejmuje też próby pracy samodzielnej. Potrafi na poziomie podstawowym wyjaśniać wybrane zagadnienia, dobierać środki i analizować problemy. W minimalnym zakresie potrafi prezentować zagadnienia w odniesieniu do niektórych treści przedmiotu, kierunku studiów i zakresu. Potrafi korzystać z udostępnionych informacji, w stopniu podstawowym potrafi je wyszukiwać, analizować, oceniać i stosować w podejmowanych działaniach. W podstawowym stopniu potrafi myśleć krytycznie i wykorzystuje zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych;
- ocena dostateczna - gdy student uzyskał wiedzę z zakresu prowadzonego przedmiotu na podstawowym poziomie, zna, lecz nie rozumie terminów, reguł i innych treści; definiuje pojęcia niesamodzielnie, rozumie relacje między pojęciami w minimalnym zakresie. Jest w stanie podejmować tylko niesamodzielną pracę w zakresie problematyki przedmiotu. Student potrafi na poziomie podstawowym wyjaśniać wybrane zagadnienia, dobierać środki i analizować problemy. W minimalnym zakresie potrafi prezentować zagadnienia w odniesieniu do niektórych treści przedmiotu, kierunku studiów i zakresu. Potrafi korzystać z udostępnionych informacji, lecz nie potrafi ich wyszukiwać, analizować, oceniać ani stosować w podejmowanych działaniach. Nie potrafi myśleć krytycznie. W minimalnym stopniu wykorzystuje zdobytą wiedzę w działaniach praktycznych. Podejmuje niesamodzielne działania praktyczne.
- ocena niedostateczna – gdy student nie uzyskał wiedzy z zakresu prowadzonego przedmiotu. Nie rozumie terminów, reguły i innych treści, nie definiuje pojęć, nie rozumie relacji między nimi. Braki uniemożliwiają samodzielną oraz niesamodzielną pracę w zakresie problematyki przedmiotu. Nie potrafi wyjaśniać wybranych zagadnień, nie potrafi dobierać środków ani analizować problemów. Nie ma umiejętności prezentowania zagadnienia w odniesieniu do treści całego przedmiotu, do kierunku studiów i zakresu. Nie potrafi wyszukiwać, analizować i oceniać zdobytych informacji ani stosować ich w podejmowanych działaniach. Nie potrafi myśleć krytycznie, nie wykorzystuje zdobytej wiedzy w działaniach praktycznych ani nie potrafi podejmować samodzielnych działań praktycznych.

W przypadku zaliczeń pisemnych testowych osiągnięcie efektów uczenia się ocenia się w następujący sposób - student uzyskuje ocenę adekwatnie do liczby zdobytych punktów procentowych:

86% - 100% - bardzo dobry;

71% - 85% - dobry plus;

56% - 70% - dobry;

51% - 55% - dostateczny plus;

50% + 1 pkt – dostateczny.

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, w semestrach 1-3 na studiach drugiego 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.

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 DIET 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 (studia pierwszego stopnia), 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 akademicy 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 osiąganych 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 osiąganych 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, 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 akademicy 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, uczelniany opiekun praktyk oraz członkowie komisji egzaminacyjnej egzaminu dyplomowego.

Weryfikacja efektów uczenia się osiąganych w ramach praktyk następuje zgodnie z procedurą opisaną w Regulaminie praktyk oraz w dziennikach praktyk dla każdej części praktyki. Studenci po odbyciu każdej części praktyk zobowiązani są złożyć wypełniony dziennik praktyk, zawierający arkusz realizacji efektów uczenia się i opinię o przebiegu praktyki.

Monitorowanie osiągania 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 umożliwi 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 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.

Student studiów pierwszego stopnia, który zaliczył wszystkie przedmioty określone w planie i programie studiów, w tym praktyki zawodowe w wymiarze 750 godzin i uzyskał efekty uczenia się określone w programie studiów, którym przypisano 180 punktów ECTS, zostaje dopuszczony do egzaminu dyplomowego, którego wynik pozytywny jest podstawą do wydania dyplomu ukończenia studiów i nadania tytułu zawodowego licencjata.

Aby uzyskać tytuł zawodowy magistra, student studiów drugiego stopnia musi zrealizować wszystkie zajęcia, w tym praktyki zawodowe w wymiarze 480 godzin, uzyskać efekty uczenia się, którym przypisano 120 punktów ECTS, napisać pracę dyplomową (magisterską) i złożyć egzamin dyplomowy.

3.5. Zasady, warunki i tryb dyplomowania

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Egzamin dyplomowy na kierunku DIET jest realizowany zgodnie z Regulaminem egzaminu dyplomowego z przygotowania zawodowego na kierunku Dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym (Załącznik nr 1 do Zarządzenia nr 1/05/2022/2023 Rektora z dnia 15 maja 2023 r.).

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. Zgodnie z regulaminem każda z części podlega odrębnej ocenie, a negatywny wynik części praktycznej uniemożliwia dopuszczenie do części teoretycznej.

Część praktyczna egzaminu dyplomowego obejmuje weryfikację umiejętności praktycznych z zakresu żywienia człowieka, dietetyki klinicznej oraz technologii przygotowywania potraw. Zadania przygotowywane są przez nauczycieli akademickich posiadających kompetencje zawodowe i dydaktyczne w obszarze dietetyki.

Student wykonuje dwa zadania:

1. Zadanie ogólne - pomiary antropometryczne i analiza stanu odżywienia

Zadanie polega na:

- wykonaniu pełnych pomiarów antropometrycznych z wykorzystaniem specjalistycznego sprzętu (analizator składu ciała, wzrostomierz, taśma antropometryczna do pomiaru obwodu talii i bioder),
- analizie stanu odżywienia pacjenta,
- ustnej interpretacji wyników pomiaru.

Czas trwania: 15 minut.

2. Zadanie praktyczne - opracowanie 3-dniowego jadłospisu

Student przygotowuje:

- 3-dniowy jadłospis dla wylosowanego przypadku klinicznego,
- zestaw indywidualnych zaleceń żywieniowych,
- analizę diety pod względem ilościowym i jakościowym.

Zadanie wykonywane jest w specjalistycznym programie dietetycznym Nuvero, udostępnionym na podstawie porozumienia uczelni z właścicielem platformy.

Czas trwania: 90 minut.

Kryteria oceny części praktycznej

Ocena praktyczna jest dokonywana na podstawie protokołu egzaminacyjnego i obejmuje:

- poprawność wykonania pomiarów i analizy składu ciała,
- prawidłową interpretację wyników,
- adekwatność jadłospisu do zapotrzebowania ilościowego i jakościowego,
- uwzględnienie zaleceń i przeciwwskazań dietetycznych,
- właściwe sformułowanie zaleceń dla pacjenta.

Skala punktowa i przeliczenie punktów na oceny przedstawia poniższa tabela.

Tabela 17. Skala punktowa i przeliczenie punktów na oceny dotyczące części praktycznej egzaminu dyplomowego studiów pierwszego stopnia

Liczba punktów	Ocena
20-22 pkt	bardzo dobry (5,0)
18-19 pkt	dobry plus (4,5)
15-17 pkt	dobry (4,0)
13-14 pkt	dostateczny plus (3,5)
11-12 pkt	dostateczny (3,0)
< 11 pkt	niedostateczny (2,0)

Źródło: Opracowanie własne

Po zakończeniu części praktycznej egzaminatorzy mają 90 minut na sprawdzenie prac i ogłoszenie wyników.

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.

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Proces dyplomowania w Uczelni regulują postanowienia Regulaminu dyplomowania (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s209s1742299302.pdf>), które określają wymagania stawiane pracom dyplomowym oraz organizacji egzaminu dyplomowego. Celem przyjętych procedur i wprowadzonych rozwiązań jest zapewnienie przejrzystości procesu dyplomowania przez określenie wymagań stawianych pracom dyplomowym i odpowiedniej organizacji egzaminu dyplomowego, badanie zgodności procesu dyplomowania z postanowieniami Regulaminu studiów i Regulaminu dyplomowania oraz badanie zgodności osiągniętych i ujawnionych w pracy dyplomowej efektów uczenia się z efektami uczenia się założonymi dla pracy dyplomowej na kierunku DIET.

Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych realizowane w ramach seminariów dyplomowych weryfikowane są na bieżąco podczas pisania prac przez studentów, poprzez ocenę kolejnych etapów opracowywania pracy dyplomowej oraz ocenę końcową na podstawie efektu końcowego w postaci pracy dyplomowej. Realizacja zajęć: metodologia badań, proseminarium oraz seminarium dyplomowe zapewnia, że absolwent zna i rozumie metodologię badań naukowych. Ponadto potrafi zaprojektować proces badań oraz umiejętnie dobrać narzędzia badawcze, zebrać dane adekwatne do postawionego problemu badawczego, poprawnie przeprowadzić analizę danych, opracować raport z wyników tych badań, krytycznie przeanalizować raport, dobrać literaturę i materiały źródłowe adekwatne do problemu pracy dyplomowej, dobrać formę prezentacji zebranych danych oraz przedstawić argumentację adekwatną do zaprezentowania sformułowanego problemu badawczego podjętego w pracy. Student jest gotów do rzetelnego przedstawienia wyników przeprowadzonych badań własnych, przestrzegania zasad rzetelności intelektualnej i reguł własności intelektualnej, a także rzetelnego sprawozdania wyników badań zawartych w pracy dyplomowej. Uzyskane efekty uczenia się oceniane są niezależnie przez promotora i recenzenta, a następnie weryfikowane podczas składanego egzaminu dyplomowego.

Tematyka prac dyplomowych na studiach drugiego stopnia jest ściśle związana z kierunkiem DIET i przypisanymi dyscyplinami. Prace dyplomowe są pracami empirycznymi. Zgodnie z Regulaminem dyplomowania prace dyplomowe mogą mieć inny charakter (teoretyczny), jeżeli nastąpi zgoda menadżera kierunku. Każda praca dyplomowa przed egzaminem dyplomowym jest sprawdzana z wykorzystaniem Jednolitego Systemu Antyplagiatowego. Zgodnie z ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 1571) prace dyplomowe są wprowadzane do Ogólnopolskiego Repozytorium Prac Dyplomowych w systemie POL-on.

Promotorów prac dyplomowych w CB-ANS powołuje menadżer kierunku w porozumieniu z prorektorem spośród nauczycieli akademickich, posiadających co najmniej stopień doktora, zatrudnionych na Uczelni oraz posiadających dorobek naukowy w zakresie realizowanego kierunku studiów.

Postępy studentów monitorowane są w sposób stały, szczególnie w zakresie procesu przygotowywania prac dyplomowych, za które odpowiadają promotorzy tych prac. Ich zadaniem jest stała kontrola i zgłaszanie nieprawidłowości w opracowywaniu poszczególnych rozdziałów pracy, a także brak zaangażowania studentów w pisanie pracy, co może skutkować nieukończeniem studiów w terminie.

Podczas egzaminu dyplomowego studenci studiów magisterskich odpowiadają na trzy pytania losując dwa pytania (jedno kierunkowe, jedno specjalnościowe) oraz udzielają odpowiedzi na trzecie pytanie, dotyczące zakresu przygotowanej pracy dyplomowej. Egzamin dyplomowy jest złożony jeśli

ocena z egzaminu dyplomowego jest wyższa lub równa 3,00, przy czym wszystkie odpowiedzi muszą być ocenione pozytywnie.

3.6. Rodzaje, tematyka i metodyka prac dyplomowych

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Na studiach pierwszego stopnia zarówno część praktyczna, jak i teoretyczna egzaminu dyplomowego odbywają się według jasno określonych kryteriów, dostępnych studentom już od momentu rozpoczęcia procesu dyplomowania. Kryteria oceniania, skale punktowe oraz zasady dopuszczania do kolejnych etapów są przedstawiane na zajęciach oraz publikowane w wewnętrznych materiałach dydaktycznych (e-Dziekanat oraz podczas realizacji zajęć Przygotowanie do egzaminu dyplomowego). Zapewnia to pełną transparentność procesu oceniania i minimalizuje ryzyko niejednoznaczności interpretacyjnych.

W celu podniesienia jakości przygotowania studentów do egzaminu dyplomowego, w toku studiów realizowane są ćwiczenia praktyczne obejmujące obsługę analizatora składu ciała, wykonywanie pomiarów antropometrycznych, bilansowanie diet oraz posługiwanie się programem Nuvero. Pozwala to studentom oswoić się z narzędziami, które pojawią się na egzaminie i zwiększa trafność sprawdzania efektów uczenia się.

W roku akademickim 2023/2024 egzamin dyplomowy przeprowadzono w dwóch terminach. W pierwszym terminie - 13-14 lipca 2024 r. – do egzaminu przystąpiło 28 studentów, natomiast w drugim - 28 września 2024 r. - przystąpiło 3 studentów. Średnia ocen końcowych z egzaminu wyniosła: 4,48.

W roku akademickim 2024/2025 egzamin dyplomowy przeprowadzono w jednym głównym terminie i kilku dodatkowych. W pierwszym terminie - 12-13 lipca 2025 r. - do egzaminu przystąpiło 21 studentów. Za zgodą Komisji kolejne terminy obejmowały dni: 29 września 2025 r. - 1 studentka (z ważnych przyczyn losowych), 4 października 2025 r. - przystąpiło 9 studentów, 6 grudnia 2025 r. - przystąpiło 3 studentów. Średnia ocen końcowych z egzaminu wyniosła: 4,21. Trzech studentów nie uzyskało oceny pozytywnej z egzaminu dyplomowego w dwóch dostępnych terminach, co zgodnie z regulaminem skutkowało skreśleniem z listy studentów.

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Na studiach drugiego stopnia prace dyplomowe prowadzone są przez dwóch promotorów. Jest to dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz oraz dr Joanna Pierzak-Sominka. Poniżej dokonano analizy prac dyplomowych w takim podziale. Analiza dotyczy prac pierwszych absolwentów kierunku, tj. roku akademickiego 2024/2025.

Promotor: dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz

Analizowany zestaw prac dyplomowych obejmuje kilkanaście badań empirycznych z zakresu dietetyki i zdrowia publicznego, realizowanych na zróżnicowanych grupach: od dzieci i młodzieży, przez osoby dorosłe i sportowców, po pacjentów geriatrycznych oraz kobiety po leczeniu onkologicznym. Prace łączy koncentracja na praktycznych aspektach żywienia, stylu życia, suplementacji oraz świadomości zdrowotnej, a także ocena zgodności zachowań z aktualnymi zaleceniami naukowymi. Zestaw ten stanowi spójny obraz współczesnych wyzwań żywieniowych w różnych populacjach oraz wskazuje obszary wymagające pilnej interwencji edukacyjnej i profilaktycznej.

1. Charakter badań prac dyplomowych

Wszystkie analizowane prace mają przede wszystkim charakter badawczy (empiryczny), oparty na własnych badaniach ankietowych, uzupełnionych obszerną częścią przeglądową porządkującą aktualny stan wiedzy. Koncentrują się na zagadnieniach z zakresu dietetyki i zdrowia publicznego – od żywienia dzieci, młodzieży, sportowców i osób starszych, przez zaburzenia odżywiania i laktację, po żywienie kobiet po raku piersi, normalizację spożycia alkoholu oraz wpływ diety i suplementacji na wygląd skóry, włosów i paznokci. Wszystkie prace mają wyraźnie praktyczny profil, ukierunkowany na

identyfikację problemów i formułowanie rekomendacji dla edukacji zdrowotnej, profilaktyki i opieki dietetycznej w różnych grupach populacyjnych.

2. Wielkość i charakterystyka grupy badawczej

Łącznie prace obejmują ponad kilkaset, sięgając ponad tysiąca respondentów, w tym studentów dietetyki, rodziców dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, młodzież szkół ponadpodstawowych, zawodników kajak polo, osoby dorosłe z populacji ogólnej, pacjentów geriatrycznych oraz kobiety po leczeniu raka piersi w okresie sztucznej menopauzy. Grupy badane są zróżnicowane pod względem wieku, płci, miejsca zamieszkania, wykształcenia, aktywności fizycznej i stanu zdrowia, co pozwala uchwycić problemy żywieniowe i zdrowotne na różnych etapach życia – od dzieciństwa po późną starość oraz w sytuacjach szczególnych (sport wyczynowy, choroba przewlekła, okres okołomenopauzalny). W przeważającej części są to próby wygodne lub celowo dobrane, ale licznie wystarczające do rzetelnego opisu badanych zjawisk w wybranych populacjach i do formułowania praktycznych wniosków.

3. Zastosowane metody i narzędzia badawcze

We wszystkich pracach zastosowano metodę sondażu diagnostycznego z wykorzystaniem autorskich kwestionariuszy ankiet, najczęściej w formie elektronicznej (ankiety online, głównie Google Forms), co umożliwiło sprawne dotarcie do dużej liczby respondentów i zachowanie anonimowości. Pytania – głównie zamknięte i półotwarte – dotyczyły wiedzy żywieniowej, nawyków żywieniowych, aktywności fizycznej, stosowania suplementów, postaw wobec alkoholu, samooceny zdrowia i wyglądu oraz źródeł informacji, a dane opracowano za pomocą statystyki opisowej i prostych analiz porównawczych, przedstawiając wyniki w tabelach i na wykresach. W wybranych pracach zastosowano dodatkowo standaryzowane narzędzia (np. MNA) oraz analizę składu ciała metodą bioimpedancji, co wzbogaciło wyniki o obiektywne wskaźniki stanu odżywienia i umożliwiło ich odniesienie do norm.

4. Główne wnioski lub efekty prac

Zbiorczo prace pokazują istotne luki w wiedzy zdrowotnej i dietetycznej (dotyczące m.in. celiakii, laktacji, anoreksji, żywienia po raku piersi, zasad racjonalnej suplementacji, stosowania analogów GLP-1) oraz rozpowszechnienie nieprawidłowych nawyków – niewłaściwej struktury diety, zbyt małej aktywności fizycznej, nadmiernego spożycia alkoholu i produktów wysokoprzetworzonych. Wyraźnie podkreślono wpływ środowiska rodzinnego, rówieśniczego, mediów i internetu na kształtowanie zachowań żywieniowych, decyzji o suplementacji i stosowaniu „modnych” terapii, często bez konsultacji ze specjalistami, a także skalę problemu niedożywienia wśród osób starszych oraz błędów żywieniowych u dzieci i kobiet po leczeniu onkologicznym. Głównym efektem praktycznym wszystkich prac jest wskazanie potrzeby zintensyfikowania edukacji żywieniowej i zdrowotnej, systematycznego screeningu stanu odżywienia oraz ściślejszej współpracy interdyscyplinarnej (dietetycy, lekarze, trenerzy, pedagodzy, kosmetolodzy) w pracy z kluczowymi grupami ryzyka.

5. Wyróżnione prace

Zgodnie z decyzją Komisji Egzaminu Dyplomowego wyróżniono dwie prace magisterskie. Oceniono je jako szczególnie wartościowe pod względem merytorycznym, metodologicznym oraz praktycznym zastosowaniem wyników badań.

- Kamila Kielak-Biskupska (nr albumu 9384); Tytuł pracy: *Ocena poziomu wiedzy i świadomości żywieniowej kobiet na temat wybranych aspektów karmienia piersią*. Praca magisterska Pani Kamili Kielak-Biskupskiej została doceniona za rzetelne opracowanie zagadnień związanych z żywieniem kobiet karmiących oraz za wnikliwą analizę poziomu wiedzy dotyczącej karmienia piersią w badanej grupie. Autorka wykazała się umiejętnością prawidłowego doboru narzędzi badawczych, poprawnym przeprowadzeniem analizy statystycznej oraz zdolnością do formułowania trafnych wniosków i rekomendacji praktycznych, przydatnych zarówno dla specjalistów, jak i samych kobiet w okresie laktacji.
- Aleksandra Rymar (nr albumu 9464), Tytuł pracy: *Analogi GLP-1 jako jeden z nowoczesnych sposobów leczenia otyłości. Ocena świadomości na ich temat w społeczności dietetyków i studentów dietetyki*. Praca Pani Aleksandry Rymar została wyróżniona ze względu na wysoki poziom merytoryczny, aktualność podjętej problematyki oraz staranne połączenie aspektu

teoretycznego z oceną świadomości zawodowej w środowisku dietetyków. Autorka w sposób kompleksowy przedstawiła rolę analogów GLP-1 w terapii otyłości, dokonując przeglądu najnowszej literatury naukowej, a także przeprowadzając badanie własne dotyczące poziomu wiedzy na temat tej metody leczenia. Otrzymane wyniki zostały przedstawione w sposób przejrzysty, a sformułowane wnioski odzwierciedlają wysoki poziom przygotowania badawczego dyplomantki.

6. Podsumowanie

Wyniki zebranych badań jednoznacznie wskazują na liczne luki w wiedzy żywieniowej oraz rozbieżności między zaleceniami a praktyką, niezależnie od wieku i statusu zdrowotnego badanych. Zidentyfikowano zarówno problem nieprawidłowych nawyków i siedzącego trybu życia, jak i niedożywienia oraz niewłaściwego żywienia w sytuacjach szczególnych, takich jak choroby przewlekłe czy intensywny wysiłek fizyczny. Prace wspólnie podkreślają konieczność systematycznego screeningu stanu odżywienia, rozwoju ukierunkowanej edukacji zdrowotnej oraz wzmocnienia współpracy interdyscyplinarnej w celu skutecznego wspierania kluczowych grup ryzyka.

Promotor: dr Joanna Pierzak-Sominka

Prace dyplomowe obejmują badania empiryczne z zakresu dietetyki, skoncentrowane na ocenie wiedzy żywieniowej, nawyków żywieniowych, stosowania suplementacji, a także wpływu wybranych modeli żywienia lub interwencji dietetycznych na zdrowie człowieka. Prace te poruszają tematy istotne zarówno z perspektywy profilaktyki zdrowotnej, jak i wspomagania leczenia chorób dietozależnych oraz zaburzeń metabolicznych. Badania dotyczą zróżnicowanych grup – od kobiet w okresie ciąży i menopauzy, przez pacjentów chorujących na cukrzycę typu 2 lub Hashimoto, po dzieci w wieku przedszkolnym, osoby dorosłe zmagające się z trądzikiem, nadwagą czy niedoborami pokarmowymi.

Wszystkie prace łączy podejście praktyczne – Autorzy/Dyplomanci koncentrują się na aktualnych problemach zdrowotnych i edukacyjnych, ocenie świadomości żywieniowej oraz analizie zachowań dietetycznych, które mogą wpływać na jakość życia i stan zdrowia badanych.

1. Charakter badań prac dyplomowych

Prace mają charakter badań ilościowych o profilu opisowym, diagnostycznym i częściowo analitycznym. Większość badań koncentruje się na:

- ocenie świadomości żywieniowej i wiedzy z zakresu dietetyki (np. niedobór kwasów omega-3, witamina D, dieta a starzenie się skóry),
- analizie nawyków żywieniowych i zachowań zdrowotnych (uczniowie szkół średnich, pacjenci z cukrzycą typu 2),
- ocenie opinii i doświadczeń respondentów (dieta a trądzik, dieta niskowęglowodanowa, probiotykoterapia w SIBO),
- analizie wpływu wybranych sposobów żywienia na zdrowie i samopoczucie (dieta niskowęglowodanowa, fitoestrogeny w menopauzie, probiotyki a układ nerwowy).

Badania mają również charakter przekrojowy – autorzy analizują stan wiedzy i zachowania żywieniowe w określonym punkcie czasowym, bez prowadzenia interwencji dietetycznych.

2. Wielkość i charakterystyka grupy badawczej

Grupy badawcze różnią się liczebnością oraz specyfiką, w zależności od tematu pracy. Wśród nich znajdują się:

- kobiety ciężarne i karmiące piersią,
- kobiety chore na raka piersi,
- kobiety w okresie menopauzy,
- kobiety chorujące na Hashimoto,
- osoby dorosłe stosujące dietę niskowęglowodanową,
- osoby dorosłe z podejrzeniem niedoborów pokarmowych (witamina D, kwasy Omega-3),
- uczniowie szkół średnich,
- dzieci w wieku przedszkolnym (badanie poprzez ankietę wypełnianą przez rodziców),
- dorośli zmagający się z trądzikiem,

- pacjenci z cukrzycą typu 2 na różnych etapach choroby.

Cechą wspólną grup jest ich zróżnicowanie wiekowe, zdrowotne oraz społeczne, co pozwala Autorom na analizę wiedzy i zachowań żywieniowych w kontekście specyficznych potrzeb danej populacji.

3. Zastosowane metody i narzędzia badawcze

We wszystkich pracach zastosowano metodę sondażu diagnostycznego wykorzystującą autorskie kwestionariusze ankiet, najczęściej w formie elektronicznej (ankiety online, głównie Google Forms).

Kwestionariusze zawierały zarówno pytania zamknięte, półotwarte, jak i skale ocen (np. Likerta), umożliwiające ocenę wiedzy, postaw, nawyków żywieniowych oraz subiektywnych zmian w stanie zdrowia lub samopoczuciu badanych.

4. Główne wnioski lub efekty prac

Mimo różnorodności tematycznej, w wielu pracach pojawiają się wspólne wnioski:

Wnioski ogólne:

- W większości grup badawczych poziom wiedzy żywieniowej jest niewystarczający, szczególnie w zakresie suplementacji (witamina D, Omega-3) oraz dietoterapii w chorobach przewlekłych.
- Osoby badane często deklarują świadomość znaczenia diety, lecz nie zawsze przekłada się to na praktyczne działania.
- W wielu przypadkach dieta jest traktowana jako ważny element profilaktyki zdrowia, ale nadal brakuje wiedzy na temat jej wpływu na konkretne jednostki chorobowe.
- Probiotykoterapia, dieta niskowęglowodanowa oraz dieta bogata w fitoestrogeny są oceniane jako potencjalnie korzystne, jednak świadomość mechanizmów ich działania jest ograniczona.
- W grupach młodzieży i dzieci obserwuje się nieprawidłowe nawyki żywieniowe, niskie spożycie warzyw i owoców oraz skłonność do neofobii żywieniowej.

Wnioski szczegółowe dotyczące wybranych tematów:

- Kobiety ciężarne i karmiące mają często braki w wiedzy na temat roli kwasów omega-3 w rozwoju płodu i zdrowiu dziecka.
- U osób z trądzikiem istnieje wyraźne przekonanie o wpływie diety na stan skóry, choć wiedza o mechanizmach jest fragmentaryczna.
- Pacjenci z cukrzycą typu 2 różnią się nawykami żywieniowymi w zależności od czasu trwania choroby – im dłuższy czas choroby, tym częściej wprowadzane są modyfikacje diety.
- Kobiety chore na raka piersi wykazują potrzebę większej edukacji żywieniowej oraz wsparcia dietetycznego.
- W przypadku Hashimoto suplementacja witaminy D jest stosowana, lecz często bez wcześniejszej kontroli poziomu 25(OH)D.

5. Wyróżnione prace

Zgodnie z decyzją Komisji Dyplomowej zostały wyróżnione prace dyplomantów:

- Dyplomantka: Bochenko-Chrzanowska Monika Anna, tytuł pracy: *Ocena świadomości żywieniowej i sposobu żywienia kobiet z rakiem piersi*,
- Dyplomantka: Bartkowiak Paulina, tytuł pracy: *Ocena świadomości kobiet ciężarnych, oraz karmiących piersią na temat niedoboru kwasów Omega 3 w diecie, oraz ich wpływ na organizm człowieka*,
- Dyplomantka: Białowska-Węgielnik Andżelika, tytuł pracy: *Ocena świadomości osób dorosłych na temat niedoboru witaminy D3, oraz jej wpływ na zdrowie i organizm człowieka*,
- Dyplomantka: Piechowska Izabela, tytuł pracy: *Wpływ diety bogatej w fitoestrogeny na poprawę jakości życia kobiet w okresie menopauzy*.

6. Podsumowanie

Analizowane prace dyplomowe przedstawiają szerokie spektrum tematów związanych z dietetyką kliniczną, profilaktyką zdrowia oraz oceną wiedzy żywieniowej w różnych grupach społeczeństwa. Zastosowanie jednolitej metody badawczej – sondażu diagnostycznego – pozwala na porównywanie wyników i wyciąganie ogólnych wniosków dotyczących stanu świadomości żywieniowej badanych.

Wyniki wskazują na konieczność intensyfikacji działań edukacyjnych, szczególnie w zakresie suplementacji, dietoterapii i wpływu żywienia na choroby przewlekłe. Prace stanowią wartościowy materiał diagnostyczny i mogą być podstawą do opracowania programów edukacyjnych, zaleceń żywieniowych oraz dalszych badań naukowych.

Analiza ocen wystawianych przez promotorów i recenzentów wskazuje, że średnia arytmetyczna ocen 25 prac obronionych w roku akademickim 2024/2025 jest wysoka i wynosi 4,86.

Egzamin dyplomowy na studiach drugiego stopnia miał miejsce 12-13 lipca 2025 r. i dopuszczonych do niego zostało 25 studentów. Średnia ocen z egzaminu dyplomowego wyniosła 4,79, natomiast średnia ocen na dyplomie - 4,86.

3.7. Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę oraz opis realizacji zaleceń

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale nr 732/2024 Prezydium PKA w sprawie oceny programowej kierunku DIET na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym przedstawia poniższa tabela.

Tabela 18. Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej kierunku

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA
1.	Zaleca się, aby prace etapowe weryfikowały osiągnięcie efektów uczenia się oraz potwierdzały uzyskiwanie praktycznych umiejętności podczas ćwiczeń laboratoryjnych i praktycznych, w tym doprecyzowanie metod weryfikacji do efektów uczenia się specyficznych dla zajęć.
2.	Zaleca się dostosowanie rodzaju, formy i metodyki prac etapowych do dyscyplin naukowych zgodnych z sylwetką absolwenta i przyporządkowaniem kierunku.
3.	Zaleca się wdrożenie skutecznych działań projakościowych zapobiegających powstawaniu w przyszłości nieprawidłowościom sformułowanym w powyższych zaleceniach.

Źródło: Uchwała nr 732/2024 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 19 września 2024 r.

Ad.1.

W nawiązaniu do zalecenia dotyczącego konieczności zapewnienia, aby prace etapowe weryfikowały osiągnięcie efektów uczenia się oraz potwierdzały uzyskiwanie praktycznych umiejętności podczas ćwiczeń laboratoryjnych i praktycznych, a także doprecyzowania metod weryfikacji efektów uczenia się specyficznych dla danych zajęć, przeprowadzono działania naprawcze i projakościowe mające na celu dostosowanie procesu dydaktycznego do powyższych wytycznych.

Zespół dokonał przeglądu wszystkich efektów uczenia się związanych z wiedzą, umiejętnościami oraz kompetencjami społecznymi. Na tej podstawie: doprecyzowano metody ich weryfikacji, wskazano, które narzędzia pomiaru są adekwatne do efektów o charakterze teoretycznym, a które – do efektów praktycznych, dostosowano zapisy w sylabusach, aby jasno i jednoznacznie powiązać konkretne działania dydaktyczne i prace etapowe z efektami uczenia się.

Przykładem zmian może być modyfikacja sylabusu zajęć Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności. Poniższa tabela przedstawia treści programowe realizowane w trakcie ćwiczeń i doprecyzowane formy ich weryfikacji.

Nr	Temat	Efekty	Forma weryfikacji
1	Analiza ryzyka: ADI, PTWI, PTDI, MTDI	EKU1	zadania rachunkowe (P3), analiza przypadków (F3)
2	Interpretacja dokumentacji toksykologicznej	EKU2	zadania praktyczne (F3), praca etapowa

3	Pestycydy – przypadki, toksykodynamika	EKU1, EKU2	F3 (analiza przypadków), F5 (dyskusje moderowane)
4	Obliczanie ekspozycji dietetycznej na metale ciężkie	EKU1	P3 zaliczenie ćwiczeń (zadania, przypadki)
5	Zatrucia grzybami – analiza kliniczna	EKU1	F3 (analiza przypadków), F5 (dyskusje moderowane)
6	Substancje dodatkowe – ocena zgodności	EKU2	F4 (obserwacja pracy w grupach), P3 zaliczenie ćwiczeń (zadania, przypadki)
7	Skażenia radiologiczne – interpretacja danych	EKU1, EKU2	P6 – prezentacja analizy ryzyka zanieczyszczenia produktu

Dla całego przedmiotu (wykłady+ ćwiczenia) metody weryfikacji prezentują się następująco:

F- OCENA FORMUJĄCA F1: testy modułowe – EKW1, EKW2 F3: analiza przypadków – EKU1, EKU2 F4: obserwacja pracy w grupach – EKU2, EKK1 F5: dyskusje moderowane – EKU1, EKK1	P – OCENA PODSUMOWUJĄCA P1: egzamin pisemny (test + pytania otwarte) – EKW1, EKW2 P3: zaliczenie ćwiczeń (zadania, przypadki) – EKU1, EKU2 P6: prezentacja analizy ryzyka zanieczyszczenia produktu – EKU1, EKK1
---	---

Ad.2.

W odpowiedzi na zalecenie dotyczące dostosowania rodzaju, formy i metodyki prac etapowych do dyscyplin naukowych zgodnych z sylwetką absolwenta oraz z przyporządkowaniem kierunku dokonano stosowanych zmian. Przeprowadzono przegląd oraz aktualizację prac etapowych stosowanych w ramach wszystkich modułów kształcenia. Celem działań było zapewnienie pełnej spójności merytorycznej i metodycznej pomiędzy wymaganiami wiodącej dyscypliny naukowej (Nauki o zdrowiu) i dyscyplin dodatkowych (Nauki medyczne, Technologia żywności i żywienia) przypisanych do kierunku, efektami uczenia się oraz praktycznym charakterem kształcenia właściwym dla kierunku DIET.

Przed wszystkim zidentyfikowano kompetencje kluczowe wynikające z przyporządkowania kierunku do dyscypliny wiodącej Nauki o zdrowiu, obejmujące m.in.: samodzielne planowanie, wdrażanie i monitorowanie interwencji żywieniowych, prowadzenie oceny stanu odżywienia, wykonywanie pomiarów, interpretację wyników badań, pracę z pacjentem oraz współpracę interdyscyplinarną. Te kompetencje stały się podstawą redefinicji prac etapowych. W zależności od zajęć zastosowano m.in.: raporty z pomiarów antropometrycznych i biochemicznych, protokoły ćwiczeń laboratoryjnych z zakresu oceny żywności i jej właściwości odżywczych, zadania diagnostyczne pozwalające ocenić stan odżywienia pacjenta, symulacje konsultacji dietetycznych.

Przykładowo w sylabusie zajęć Podstawy patofizjologii klinicznej, które to zajęcia są klasyfikowane w obszarze dodatkowej dyscypliny naukowej raportowanego kierunku (Nauki medyczne) wskazano następujące efekty uczenia się i powiązania z treściami programowymi:

- EKW1. Student zna anatomię i fizjologię człowieka oraz podstawy procesów patofizjologicznych, w tym różnice między stanem fizjologicznym a patologicznym.
→ powiązane z treściami: W1–W5, W7, Ćw1, Ćw9
→ odniesienie do efektu kierunkowego: K_W01
- EKW2. Student zna mechanizmy patofizjologiczne wybranych chorób narządowych i metabolicznych oraz ich znaczenie dla praktyki dietetyka.
→ powiązane z treściami: W3–W8, Ćw1–Ćw8
→ odniesienie do efektu kierunkowego: K_W14
- EKU1. Potrafi analizować wpływ chorób przewlekłych na stan odżywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne.
→ powiązane z treściami: Ćw2, Ćw5, Ćw7, Ćw9
→ odniesienie do efektu kierunkowego: K_U04

- EKK1. Jest gotów do stałego aktualizowania wiedzy z zakresu patofizjologii oraz do współpracy z zespołem medycznym.

→ powiązane z treściami: wszystkie ćwiczenia

→ odniesienie do efektu kierunkowego: K_K01.

Dla tych zajęć treści programowe dotyczące wykładów stanowiły: 1. Zdrowie i choroba – podstawowe pojęcia patofizjologii. 2. Procesy starzenia i ich patofizjologia. 3. Tkanka tłuszczowa – funkcje, regulacja, rola w sporcie i chorobach. 4. Patofizjologia reakcji na czynniki środowiskowe. 5. Patofizjologia układu ruchu (kości, mięśnie, układ nerwowy). 6. Osteoporoza – regulacja gospodarki wapniowo-fosforanowej. 7. Stan zapalny jako reakcja obronna. 8. Patofizjologia układu nerwowego – zaburzenia kontroli ruchu, neurotransmisji. Treści programowe dla ćwiczeń stanowiły: 1. Patofizjologia układu krwiotwórczego, 2. Patofizjologia wybranych zagadnień z trzustki tarczycy, przysadki, podwzgórza, kory nadnerczy, przytarczyc, 3. Patofizjologia układu oddechowego. 4. Niewydolność wątroby, 5. Czynności wewnątrzwydzielnicze trzustki, cukrzyca, 6. Patogeneza reakcji alergicznych, 7. Niewydolność nerek, 8. Elektrolity, 9. Patofizjologia układu krążenia.

Dla tak przypisanych efektów uczenia się wskazano następujące narzędzia i metody weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się:

- EKW1 sprawdzian pisemny + quiz online - test jednokrotnego wyboru
- EKW2 analiza przypadku klinicznego - karta oceny case study
- EKU1 zadanie praktyczne: interpretacja wyników badań + plan żywienia - arkusz oceny umiejętności
- EKK1 obserwacja aktywności + autorefleksja - karta samooceny

Ad.3.

W odpowiedzi na zalecenia PKA dokonano przeglądu i modyfikacji prac etapowych realizowanych w ramach ćwiczeń laboratoryjnych i praktycznych, tak aby jednoznacznie weryfikowały osiągnięcie przypisanych do zajęć efektów uczenia się oraz potwierdzały nabywanie praktycznych umiejętności. Doprecyzowano w sylabusach metody weryfikacji efektów uczenia się, zapewniając ich bezpośrednie powiązanie z efektami specyficznymi dla poszczególnych zajęć. Jednocześnie dostosowano rodzaj, formę i metodykę prac etapowych do właściwych dyscyplin naukowych oraz sylwetki absolwenta kierunku.

W celu zapobiegania występowaniu w przyszłości nieprawidłowości wdrożono działania pro jakościowe w ramach wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia. Obejmują one cykliczne przeglądy sylabusów i prac etapowych prowadzone przez Zespół Programowy kierunku, pracę nad powiązaniem efektów uczenia się z metodami ich weryfikacji oraz systematyczną kontrolę zgodności rodzaju, formy i metodyki prac etapowych z przypisanymi dyscyplinami naukowymi i sylwetką absolwenta.

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

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka na studiach pierwszego i drugiego stopnia realizuje 25 nauczycieli akademickich.

W skład kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku na studiach pierwszego stopnia wchodzi 10 nauczycieli akademickich zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, dla których Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy, oraz 14 innych osób prowadzących zajęcia, zatrudnionych w ramach umowy cywilno-prawnej. W skład kadry prowadzącej zajęcia na studiach drugiego stopnia wchodzi 7 nauczycieli akademickich zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, dla których Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy, oraz 9 innych osób prowadzących zajęcia, zatrudnionych w ramach umowy cywilno-prawnej.

Do grona nauczycieli akademickich, dla których Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy, należy: doktor habilitowany, 6 doktorów i 3 magistrów, co gwarantuje realizację wymogu obsady co najmniej 50% godzin zajęć wynikających z programu studiów pierwszego i drugiego stopnia w całym cyklu kształcenia. 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 15 nauczycieli akademickich, którzy związani są bezpośrednio z kierunkiem dietetyka i prowadzą głównie zajęcia praktyczne. Do tej grupy nauczycieli zalicza się doktor habilitowaną, 4 doktorów, 2 lekarzy i 8 magistrów.

Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia na kierunku dietetyka, studia pierwszego i drugiego 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 np. w Klinice Pediatrii, Endokrynologii, Diabetologii, Chorób Metabolicznych i Kardiologii Wieku Rozwojowego, 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 i drugiego 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 i przygotowaniem pracowni specjalistycznych czuwa menadżer kierunku. Nauczyciele akademicy 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 1:13, a na studiach drugiego stopnia 1:10. 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.

Kompetencje do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w zakresie obsługi platform MS Teams, Moodle i e-dziekanatu weryfikowane są podczas rozmowy kwalifikacyjnej. Do realizacji zajęć zdalnych wystarczająca jest umiejętność obsługi komputera oraz udział w szkoleniu z obsługi wykorzystywanych platform. Większość nauczycieli akademickich współpracuje z uczelnią od wielu lat i w okresie zawieszenia zajęć stacjonarnych zrealizowała oferowane przez CB szkolenia np. z wystąpień publicznych przed kamerą, obsługi MS Teams i Moodle.

Wykładowcy, którzy nie korzystali z MS Teams i Moodle przeszli szkolenia w uczelni, otrzymali instrukcje ułatwiające obsługę platform, które są dostępne na stronie Uczelni oraz w e-dziekanacie, pracownicy działu IT są do dyspozycji prowadzących zajęcia i służą pomocą. Oprócz kompetencji informatyczno-technicznych od prowadzącego zajęcia zdalne wymagana jest umiejętność wyszukiwania, selekcji i oceny wiarygodności informacji, umiejętność opracowania treści zamieszczanych na wykorzystywanych platformach. Jeżeli nauczyciel akademicki nie posiada umiejętności obsługi platform do kształcenia zdalnego może zgłosić ten fakt menadżerowi kierunku, który ustala zakres i termin szkolenia z obsługi platform z pracownikiem działu IT.

Po wprowadzeniu systemu obsługi studentów e-dziekanatu nauczycielom akademickim przekazano loginy i hasła oraz instrukcję obsługi programu, który jest programem intuicyjnym i do jego obsługi wystarczająca jest podstawowa znajomość obsługi komputera, korzystania z Internetu. Na każdym zjeździe do dyspozycji nauczycieli pozostają pracownicy biura obsługi studenta, pracownicy administracyjni, w tym rektor, prorektor, menadżer kierunku oraz pracownicy działu IT, którzy w każdej chwili są w stanie poprowadzić nauczyciela przez wskazany, problematyczny moduł.

Każdy wykładowca może skorzystać z pisemnych instrukcji obsługi platform, które są zamieszczone w e-dziekanacie <https://ehms.cb.szczecin.pl/> oraz na stronie internetowej Uczelni (<https://nauczaniezdalne.cb.szczecin.pl/>).

W związku z realizacją projektu finansowanego ze środków UE „Otwarte ścieżki: praktyka – wiedza – wsparcie” Uczelnia zorganizowała szkolenie dla kadry dydaktycznej i administracyjnej mające na celu podniesienie kompetencji i świadomości pracy ze studentami z niepełnosprawnościami.

Uczelnia organizuje dodatkowe szkolenia ułatwiające prowadzenie zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem specjalistycznego sprzętu i oprogramowania, np. z obsługi programu VR do nauki anatomii i fizjologii człowieka.

W listopadzie 2024 roku kadra Collegium Balticum - ANS uczestniczyła w szkoleniu z zakresu komunikacji metodą FRIS®. Metoda FRIS® to narzędzie diagnostyczne, które służy do określania indywidualnego stylu myślenia i działania. Jest wykorzystywana głównie w rozwoju osobistym, komunikacji oraz budowaniu efektywnych zespołów. Pomaga lepiej rozumieć siebie i innych, a co za tym idzie – skuteczniej współpracować. Metoda ta wyróżnia cztery style myślenia, które opisują, jak naturalnie podchodzimy do analizy problemów, komunikacji i pracy zespołowej – Fakt, Relacja, Idea, Struktura. Poza stylami myślenia metoda FRIS® określa również style działania, które pokazują, jak reagujemy w dynamicznych sytuacjach i realizujemy zadania. Poprawia komunikację – dzięki zrozumieniu, jak inni przetwarzają informacje, można lepiej dostosować sposób przekazu. Zwiększa efektywność zespołu – pozwala tworzyć lepiej dopasowane role w zespole, co przekłada się na większą harmonię i skuteczność. Pomaga w rozwoju zawodowym – wskazuje mocne strony i obszary do pracy, co ułatwia rozwój osobisty i zawodowy. Redukuje konflikty – pokazuje, skąd mogą wynikać różnice w podejściu do pracy, co ułatwia ich rozwiązanie.

Szkolenie z komunikacji Metodą FRIS® pozwoliło pracownikom uczelni lepiej zrozumieć różnorodne sposoby myślenia i działania, co bezpośrednio przełoży się na efektywność komunikacji i współpracy w codziennej pracy. Dzięki warsztatom kadra uczelni miała okazję nauczyć się, jak dostosowywać sposób przekazywania informacji do indywidualnych stylów rozmówców, zwiększając skuteczność i komfort pracy zespołowej. Szkolenie obejmowało sesje indywidualne, oraz warsztaty grupowe. W szkoleniu wzięła udział kadra kierownicza i administracyjna.

Kadra dydaktyczna realizująca zajęcia praktyczne z wykorzystaniem programu do opracowywania diet Nuvero uczestniczy w szkoleniach z zakresu obsługi programu. Każdego roku po aktualizacji programu w zakresie funkcjonalności merytorycznej dydaktycy mogą skorzystać z przeszkolenia w tym zakresie za pomocą platformy MS Teams. Ponad to wykładowcy i studenci mogą na bieżąco zgłaszać ewentualne problemy techniczne do właściciela programu, mogą liczyć na jego wsparcie.

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 osiągania 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. Pensum dydaktyczne dr habilitowanego wynosi 180 godzin, doktora – 240-300 godzin, magistra – 360 godzin, lektora – 540 godzin. Nadgodziny przydzielane są nauczycielom akademickim po uzyskaniu ich zgody.

Charakterystykę poszczególnych nauczycieli akademickich zaprezentowano w załączniku 4 do niniejszego Raportu, a przydziały zajęć w roku akademickim 2025/2026 zaprezentowano w tabeli 19 – studia pierwszego stopnia i tabeli 20 – studia drugiego stopnia.

Tabela 19. Przydziały zajęć na studiach pierwszego stopnia w roku akademickim 2025/2026

Przydziały Kierunek dietetyka studia pierwszego stopnia Rok akademicki 2025/2026					
Grupy zajęć, w ramach których osiąga się szczegółowe efekty uczenia się	Zajęcia	Liczba punktów ECTS	Prowadzący	Forma zajęć	Liczba godzin
Przedmioty kształcenia ogólnego	Szkolenie biblioteczne	0	mgr R. Czekąła-Kil	ćwiczenia	4
	BHP	0	mgr inż. E. Trzebińska	ćwiczenia	4
Przedmioty podstawowe	Język obcy*	8	mgr Alina Doroch/mgr Kamil Oleksiak/mgr Michał Siwczyk	ćwiczenia	72
	Technologie informacyjne	2	dr inż. Mariusz Dramski	ćwiczenia	18
	Ochrona własności intelektualnej	2	mgr Izabela Grzenkowicz	wykład ćwiczenia	6 6
	Wychowanie fizyczne	0	nie dotyczy		
	Anatomia człowieka	5	dr Małgorzata Kempieńska	wykład	9
			mgr Paweł Tarnowski	ćwiczenia	18
	Fizjologia człowieka	5	dr Patrycja Tomasiak	wykład ćwiczenia	9 18
	Psychologia ogólna	4	dr Marlena Borowicz-Nowakowska	wykład ćwiczenia	9 9
	Biochemia ogólna i żywności	5	dr Joanna Pierzak-Sominka	wykład laboratorium	9 18
	Chemia żywności	5	dr inż. Aneta Serdyńska	wykład laboratorium	9 9
	Mikrobiologia ogólna i żywności	4	mgr inż. Daria Szulim	wykład laboratorium	9 18
	Parazytologia	5	dr Joanna Pierzak-Sominka	wykład laboratorium	9 9

	Genetyka	4	dr Patrycja Tomasiak	wykład laboratorium	9 9
	Pierwsza pomoc przedmedyczna	2	mgr Anna Iwańska	ćwiczenia	15
	Socjologia medycyny	2	dr hab. Aleksandra Żukrowska, prof. CB	wykład ćwiczenia	9 9
	Pedagogika zdrowia/filozofia medycyny*	3	dr Hanna Żółtowska	wykład ćwiczenia	9 9
	Ekologia i ochrona przyrody	3	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	wykład ćwiczenia	9 9
	Marketing w social mediach	1	mgr inż. Maja Gmiterek	ćwiczenia	9
	Etyka w dietetyce	4	dr Nina Konecka-Beres	wykład	18
		64			386
Przedmioty kierunkowe	Żywienie człowieka	8	dr inż. Aneta Serdyńska	wykład laboratorium	18 36
	Dietetyka pediatryczna	4	dr Nina Konecka-Beres	wykład ćwiczenia	9 18
	Kliniczny zarys chorób	5	lek. Mateusz Miluski	wykład ćwiczenia	9 18
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	2	dr Joanna Pierzak-Sominka	wykład ćwiczenia	9 9
	Edukacja żywieniowa	2	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	wykład	9
			mgr Karolina Bachryj	ćwiczenia	9
	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	mgr Izabela Grzenkowicz	wykład ćwiczenia	9 9
	Analiza i ocena jakości żywności	3	dr inż. Aneta Serdyńska	wykład laboratorium	9 9
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	4	dr Joanna Pierzak-Sominka	wykład ćwiczenia	9 18
	Technologia produkcji potraw dietetycznych	4	dr inż. Aneta Serdyńska	wykład	9
			mgr inż. Daria Szulim	ćwiczenia	18
	Towaroznawstwo żywności	3	dr inż. Aneta Serdyńska	wykład laboratorium	9 18

	Prawo pracy/podstawy prawa administracyjnego*	2	mgr Izabela Grzenkowicz	wykład ćwiczenia	9 9
	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego*	9	dr inż. Aneta Serdyńska/dr Patrycja Tomasiak	seminarium	36
	Praktyka zawodowa*	30	mgr Karolina Bachryj	praktyka	750
		78			1065
Ścieżka do wyboru: Dietetyka w sporcie	Podstawy medycyny sportowej, rekreacji i rehabilitacji	4	dr Patrycja Tomasiak	wykład ćwiczenia	9 18
	Fizjologia wysiłku fizycznego	4	dr Patrycja Tomasiak	wykład ćwiczenia	9 18
	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	3	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	wykład ćwiczenia	9 9
	Choroby dietozależne	4	dr Katarzyna Rucińska	wykład	9
			mgr inż. Daria Szulim	ćwiczenia	18
	Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywieniowe	3	dr Patrycja Tomasiak	wykład	9
			dr Katarzyna Rucińska	ćwiczenia	9
	Immunologia	3	mgr inż. Daria Szulim	wykład ćwiczenia	9 9
	Podstawy patofizjologii klinicznej	3	dr Joanna Pierzak-Sominka	wykład ćwiczenia	9 9
	Żywienie i suplementacja w różnych dyscyplinach sportu	4	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	wykład	9
			mgr Karolina Bachryj	ćwiczenia	18
	Żywienie po urazach w sporcie	3	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	wykład	9
			mgr Karolina Bachryj	ćwiczenia	9
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowca	3	dr Hanna Żółtowska	wykład ćwiczenia	9 9
	Zasady zbiorowego żywienia w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych	4	dr Katarzyna Rucińska	wykład ćwiczenia	9 18
		38			243
Ścieżka do wyboru: psychodietetyka	Psychologia żywienia	4	mgr Marzena Dżon	wykład ćwiczenia	9 18
	Psychologia osobowości i motywacji	3	dr Marlena Borowicz-Nowakowska	wykład ćwiczenia	9 9
	Fizjologia żywienia	4	dr Nina Konecka-Beres	wykład	9
			dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	ćwiczenia	18

	Psychologia jedzenia i psychodietetyka	3	dr Nina Konecka-Beres	wykład ćwiczenia	9 9
	Problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie	3	dr Katarzyna Rucińska	wykład	9
			mgr inż. Daria Szulim	ćwiczenia	9
	Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem	4	mgr inż. Daria Szulim	wykład ćwiczenia	9 18
	Promocja zdrowego stylu życia w społeczeństwie	3	dr Katarzyna Rucińska	wykład ćwiczenia	9 9
	Żywnienie w cyklu życia	3	mgr inż. Daria Szulim	wykład ćwiczenia	9 9
	Żywnienie w chorobie	4	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	wykład	9
			mgr inż. Daria Szulim	ćwiczenia	18
	Żywnienie ludzi starszych	4	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	wykład	9
			mgr inż. Daria Szulim	ćwiczenia	18
	Poradnictwo dietetyczne	3	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	wykład ćwiczenia	9 9
		38			243

*/przedmioty do wyboru

Źródło: Opracowanie własne

Tabela 20. Przydziały zajęć na studiach drugiego stopnia w roku akademickim 2025/2026

Przydziały Kierunek dietetyka studia drugiego stopnia Rok akademicki 2025/2026					
Grupy zajęć, w ramach których osiąga się szczegółowe efekty uczenia się	Zajęcia	Liczba punktów ECTS	Prowadzący	Forma zajęć	Liczba godzin
Przedmioty kształcenia ogólnego	Szkolenie biblioteczne	0	mgr R. Czekąła-Kil	ćwiczenia	4
	BHP i ergonomia	0	mgr inż. E. Trzebińska	wykład	4
Przedmioty podstawowe	Wybrane zagadnienia anatomii, fizjologii i kondycji zdrowotnej człowieka	3	dr Małgorzata Kempieńska	wykład	9
			dr Patrycja Tomasiak	ćwiczenia	15
	Nutrigenomika	3	dr Katarzyna Rucińska	wykład	9
			dr Nina Konecka-Beres	ćwiczenia	15
	Wybrane problemy alergologii z	3	lek. M. Stefański	wykład	9

	elementami immunologii		dr Katarzyna Rucińska	ćwiczenia	9
	Chemiczne i fizyczne aspekty jakości żywności	4	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	wykład ćwiczenia	9 15
	Metodologia badań	2	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	ćwiczenia	9
	Zdrowie publiczne	3	dr Nina Konecka-Beres	ćwiczenia	15
	Diagnostyka laboratoryjna	2	dr Joanna Pierzak-Sominka	Wykład ćwiczenia	6 9
		20			137
Przedmioty kierunkowe	Język obcy zawodowy*	8	mgr Kamil Oleksiak	ćwiczenia	72
	Demografia i epidemiologia żywienia z elementami statystyki	2	dr Joanna Pierzak-Sominka	ćwiczenia	15
	GHP i GMP w dietetyce	2	dr Katarzyna Rucińska	Wykład	9
			mgr inż. Daria Szulim	ćwiczenia	9
	Jakość i bezpieczeństwo żywności	2	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	ćwiczenia	18
	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	2	dr Nina Konecka-Beres	ćwiczenia	9
	Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	2	dr Nina Konecka-Beres	ćwiczenia	9
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	2	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	ćwiczenia	18
	Procesy technologiczne w produkcji żywności	3	dr inż. Aneta Serdyńska	Wykład	9
			mgr inż. Daria Szulim	ćwiczenia	18
	Diety alternatywne i niekonwencjonalne	2	dr Katarzyna Rucińska	ćwiczenia	9
	Żywienie w wybranych chorobach metabolicznych	2	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	ćwiczenia	9
	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe i polityka żywienia	1	mgr Izabela Grzenkiewicz	Wykład ćwiczenia	9 9

	Suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia	2	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	ćwiczenia	18
	Mikrobiologia produkcji żywności	2	mgr inż. Daria Szulim	Wykład ćwiczenia	9 9
	Proseminarium*	1	dr Nina Konecka-Beres	seminarium	9
	Seminarium dyplomowe*	10	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Małkiewicz/ dr Joanna Pierzak-Sominka	seminarium	36
		43			303
	Profilaktyka chorób cywilizacyjnych	1	dr Nina Konecka-Beres	ćwiczenia	9
	Fizjologia żywienia człowieka	2	dr Patrycja Tomasiak	Wykład Ćwiczenia	6 12
	Wybrane zagadnienia prawa o ochronie zdrowia	1	mgr Izabela Grzenkowicz	Wykład ćwiczenia	9 9
	Stan odżywienia człowieka z elementami antropometrii	2	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	Wykład ćwiczenia	6 9
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	3	dr Joanna Pierzak-Sominka	Wykład ćwiczenia	9 9
	Praktyka zawodowa I-II	12	mgr Karolina Bachryj	praktyka	240
		21			318
Ścieżka do wyboru*: Żywienie kliniczne	Planowanie diet leczniczych	1	dr Katarzyna Rucińska	ćwiczenia	9
	Patofizjologia kliniczna	2	dr Joanna Pierzak-Sominka	ćwiczenia	18
	Psychologia kliniczna	2	dr Marlena Borowicz-Nowakowska	ćwiczenia	18
	Żywienie kliniczne	2	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	ćwiczenia	18
	Zasady organizacji żywienia zbiorowego	3	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	ćwiczenia	18
	Wybrane problemy mikrobiologii klinicznej	3	dr Joanna Pierzak-Sominka	Wykład ćwiczenia	6 12
	Interakcje składników żywności oraz żywności z lekami	3	dr Joanna Pierzak-Sominka	ćwiczenia	9
	Psychodietetyka z elementami coachingu	2	dr Katarzyna Rucińska	ćwiczenia	9
	Żywienie zbiorowe ludzi dorosłych zdrowych i chorych	3	mgr Karolina Bachryj	ćwiczenia	18
	Żywienie zbiorowe dzieci zdrowych i chorych	3	dr Katarzyna Rucińska	ćwiczenia	18
	Praktyka zawodowa III i IV	12	mgr Karolina Bachryj	praktyka	240

		36			393
Ścieżka do wyboru*: Psychodietetyka z elementami obesitologii	Psychologia rozwoju człowieka – zagrożenia rozwojowe na przestrzeni życia	2	Ścieżka nie została wybrana	ćwiczenia	18
	Dietoterapia i dietoprofilaktyka w zaburzeniach odżywiania	2		ćwiczenia	18
	Warsztat umiejętności interpersonalnych w pracy psychodietetyka	1		ćwiczenia	9
	Psychodietetyka z elementami obesitologii	2		ćwiczenia	18
	Obesitologia	3		ćwiczenia	15
	Dietetyka człowieka dorosłego	3		ćwiczenia	15
	Dietetyka wieku dziecięcego	3		ćwiczenia	15
	Psychologia kliniczna	3		ćwiczenia	15
	Zasoby osobiste w pracy psychodietetyka	3		ćwiczenia	15
	Diet coaching	2		ćwiczenia	15
	Praktyka zawodowa III i IV	12		praktyka	240
		36			393

*/przedmioty do wyboru

Źródło: Opracowanie własne

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 2023, poz. 742 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 Dialogach Akademickich 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. (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s229s1743069993.pdf>). Procedura oceny nauczycieli akademickich zatrudnionych na podstawie umowy o pracę obejmuje: hospitacje

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 akademicki, 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, osiągniętych 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, <https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s271s1759215274.pdf>) oraz procedury antydyskryminacyjnej i przeciwdziałania mobbingowi i molestowaniu seksualnemu pracowników i studentów (Zarządzenie Rektora nr 2/02/2019/2020, <https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s229s1743067732.pdf>).

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:

- promowanie pożądanych postaw i zachowań w relacjach pomiędzy pracownikami, studentami, słuchaczami oraz na linii pracownik – student lub pracownik – słuchacz;
- podejmowanie starań, aby środowisko akademickie było wolne od dyskryminacji, mobbingu lub molestowania seksualnego;
- 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 lipca 2018 – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Wśród nauczycieli akademickich na ocenianym kierunku w Collegium Balticum nie wystąpiły sytuacje wymagające wszczęcia postępowania dyscyplinarnego.

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

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

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 (pracownicy biura obsługi studentów, działu finansowego, 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 oprócz pomieszczeń administracyjnych znajdują się sale dydaktyczne i pracownie specjalistyczne, m.in.:

- 15 sal dydaktycznych (o powierzchni od 34 m² do 55 m²),
- sala warsztatowa,
- studio nagrań,
- aula o powierzchni 150 m² z telebimem/posterem 146",
- 3 sale komputerowe (12- i 16- stanowiskowe), w tym jedna pracownia 16- stanowiskowa VR z oprogramowaniem do anatomii i fizjologii człowieka,
- pracownia chemiczna,
- pracownia gastronomiczna.

Pracownia chemiczna (C14) przeznaczona jest do realizacji przedmiotów: biochemia ogólna i żywności, chemia żywności, mikrobiologia ogólna i żywności, analiza i ocena jakości żywności, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności oraz chemiczne i fizyczne aspekty jakości żywności, diagnostyka laboratoryjna, mikrobiologia produkcji żywności, jeden blok 3 godzinny z przedmiotu wybrane zagadnienia anatomii, fizjologii i kondycji zdrowotnej człowieka, wybrane problemy mikrobiologii klinicznej, interakcje składników żywności oraz żywności z lekami.

Pracownia ta ma powierzchnię 58,47 m². Wyposażona jest w stoły wyspowe (wraz z nadstawkami) na 20 stanowisk roboczych o powierzchni dostosowanej do zasad ergonomii, która zapewnia swobodę ruchu wystarczającą do wykonywania pracy w sposób bezpieczny. W pracowni znajdują się:

- trzy szafki wodne ze zlewem chemoodpornym,
- dygestorium (z wentylacją mechaniczną),
- stolik na ciepłą kawkę,
- biurko dla nauczyciela,
- wentylowana szafa metalowa na odczynniki chemiczne,

- dwa autoklawy,
- nadstawki wyposażone w gniazdka 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.

Poniższa tabela przedstawia szczegółowe wyposażenie pracowni chemicznej.

Tabela 21. Szczegółowe wyposażenie pracowni chemicznej

Nazwa wyposażenia pracowni chemicznej	Liczba sztuk
Mieszadła magnetyczne (100-1500 obr/min, do pojemności max 3 l)	3
Mieszadła mechaniczne 3400 obr/min	3
Łaźnia wodna (6,1 l - 5 - 100°C - 300 x 150 x 150 mm)	2
Mikroskopy dwuokularowe	8
Preparaty mikroskopowe, m.in. tkanki ludzkie: komórki tkanki nabłonkowej płaskiej, tkanka łączna, tkanka kostna, mięsień poprzecznie prążkowany, tętnica, tkanka płucna, rozmaz krwi, tarczycza, żołądek - fragment dna, jelito cienkie, wątroba, macica, jądro, kresomózgowie, skóra	
Szkiełka do mikroskopu podstawowe 76x26x1mm, pole białe szlifowane 50 szt.	1
Cieplarka z wymuszonym obiegiem 65l zakres 5-120 stopni (wymiar komory roboczej 4000x360x450)	1
Waga precyzyjna dokł. 0,01g do 2000g (wymiar powierzchni ważącej) 120 x 100 mm	2
pH-metr przenośny	1
Waga laboratoryjna 2000g, 0,1g	1
Vortex (mikser wirowy)	3
Lodówka	1
Statywy laboratoryjne z uchwytami	3
Pipety SurePette zmiennopoj. 100-1000 ul z uchwytem autoklawowana	2
Pipety SurePette zmiennopoj. 1000-10000 ul z uchwytem autoklawowana	2
Statyw na pipety automatyczne	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 próbówki 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 mieszałek	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
Kroplomierz 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 palce	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 nitylowe bezpudrowe (XS, S, M, L, XL)	40 op.
Rękawica gumowa	2

Źródło: Opracowanie własne

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.

W trzech salach komputerowych (jednej 12-stanowiskowej i dwóch 16-stanowiskowych) zainstalowane są:

- projektory,
- kamery,
- tablice interaktywne,
- stacje robocze wyposażone w procesory Intel,
- wykorzystywany system operacyjny Microsoft,
- monitory LCD (ciekłokrystaliczne),
- sieć LAN,
- na terenie pracowni komputerowych i całej Uczelni zapewniony jest dostęp do Wi-Fi.

W jednej pracowni komputerowej (sala A09) zainstalowano aplikację do nauki anatomii wraz z oprogramowaniem VR do realizacji przedmiotów anatomia człowieka i fizjologia człowieka. W pracowni tej znajduje się tablica interaktywno-multimedialna 65" z wyświetlaczem UHD 4K o rozdzielczości 3840x2160 posiadający konstrukcję antyodblaskową i zapobiegającą blokowaniu, pełny system Android wraz z oprogramowaniem dla Windows do systemu wideokonferencyjnego, 50 punktowe sterowanie dotykowe i płynne pisanie oraz wbudowany układ systemu wifi.

Aplikacja do nauki anatomii to innowacyjne polskie oprogramowanie stworzone z myślą o studentach kierunków medycznych, którzy dzięki temu narzędziu mogą w atrakcyjny sposób zapoznać się z tajnikami budowy ludzkiego ciała. Aplikacja ta powstała we współpracy z ekspertami i pracownikami naukowymi renomowanych uczelni wyższych, co pozwoliło na stworzenie trójwymiarowych modeli graficznych różnorodnych narządów i układów anatomicznych zgodnych z aktualną wiedzą naukową.

Aplikacja wyposażona jest w model anatomiczny kobiety i mężczyzny. Na model anatomiczny składają się też wszystkie elementy tworzące układ szkieletowy człowieka oraz wielowarstwowy układ mięśniowy, który tworzą mięśnie głowy i szyi, tułowia i brzucha, kończyn górnych i dolnych, a także klatki piersiowej i grzbietu. W jego skład wchodzi również elementy typowe dla układów: nerwowego, naczyniowego, chłonnego (włącznie ze śledzioną i grasicą), oddechowego, pokarmowego, moczowego, płciowego oraz układu dokrewnego. Ponadto w aplikacji dostępne są także trójwymiarowe skany rzeczywistych preparatów kości człowieka – dzięki czemu użytkownicy mogą zapoznać się z faktycznym wyglądem poszczególnych części ludzkiego szkieletu. Dodatkowo każdy z setek dostępnych w programie elementów anatomicznych posiada naukowy opis w różnych językach.

W oprogramowaniu edukacyjnym istnieje możliwość prowadzenia złożonych działań bezpośrednio na komputerze PC oraz za pośrednictwem zestawu wirtualnej rzeczywistości, polegających m.in. na obracaniu modelu anatomicznego, zaznaczaniu poszczególnych jego elementów oraz przemieszczaniu ich w przestrzeni. Aplikacja zawiera również gotowe sceny anatomiczne, które zostały opracowane na podstawie typowych schematów z podręczników do anatomii. Przedstawiają one określone struktury związane z konkretnym zagadnieniem. W tak przygotowane sceny użytkownik może swobodnie ingerować (dodawać elementy lub je usuwać).

Dzięki aplikacji studenci mogą zapoznać się także z bogatą biblioteką wysokiej jakości zobrazowań histologicznych, wybranymi modelami struktur mikroskopowych, a także zdjęciami rentgenowskich przedstawiającymi nie tylko prawidłowe struktury anatomiczne, ale także ukazujące określone zmiany patologiczne (np. urazy, typowe schorzenia). Powala to studentom na poznanie wielu aspektów związanych z anatomią w angażującym i atrakcyjnym środowisku.

Istotnym elementem oprogramowania jest też moduł służący do przeprowadzania quizów. Moduł ten umożliwia pracownikom dydaktycznym tworzenie i udostępnianie studentom testów złożonych z pytań zaczerpniętych z obszernej biblioteki podzielonej na różnorodne kategorie, a także pytań utworzonych indywidualnie.

Z aplikacji można swobodnie korzystać bezpośrednio na komputerze za pomocą klawiatury i myszki a także w technologii wirtualnej rzeczywistości. Oprogramowanie jest kompatybilne z różnymi zestawami wirtualnej rzeczywistości dostępnymi na rynku. Kontrolery VR umożliwiają wchodzenie w zaawansowane interakcje z całym wykreowanym cyfrowo środowiskiem, natomiast gogle VR zapewnią użytkownikowi silną immersję, dzięki zachowaniu wysokiej jakości wizualnej projektu.

W sali tej znajdują się również modele anatomiczne, m.in. kończyny dolnej i górnej, kręgosłupa, miednicy, czaszki, jelita, szkielet anatomiczny 176 cm oraz model anatomiczny narządów

wewnętrznych. W celu lepszego zobrazowania omawianych treści kształcenia do dyspozycji studentów i prowadzącego zajęcia zakupiono plakaty anatomiczne przedstawiające: mięśnie człowieka, układ nerwowy, krwionośny, limfatyczny, oddechowy człowieka, a także kręgosłup, kończynę dolną i górną.

We wszystkich pracowniach komputerowych studenci i nauczyciele akademicy mają dostęp do programu do układania jadłospisów o nazwie Nuvero, działającego w technologii „web” i dostępnego pod adresem <http://nuvero.pl>. Dostęp do programu zapewnia podpisane porozumienie, które 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. Studenci i wykładowcy mają darmowy dostęp umożliwiający korzystanie z programu. Uczelnia przekazuje do administratora wykaz numerów albumów studenckich oraz daty rozpoczęcia i zakończenia studiów. Program pozwala na przypisanie studentów do wynikających z planu studiów poszczególnych przedmiotów, podczas których korzystają z funkcjonalności programu. Szczegółowe funkcje programu Nuvero zostały przedstawione w tabeli 8 niniejszego raportu samooceny.

Każdy student posiada swoje indywidualne konto, z którego może korzystać zarówno na Uczelni jak i w domu. Dzięki temu może ćwiczyć praktyczne umiejętności opracowywania diet i 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).

W siedzibie Uczelni znajduje się pracownia dietetyczna wyposażona m.in. w trzy analizatory składu ciała, w tym dwa (RD-545 HR) z aplikacją MyTANITA, jeden mobilny wzrostomierz oraz jeden wzrostomierz elektroniczny, fałdomierz, miarki do obwodu talii i bioder, płyny do dezynfekcji, komputer i przenośną drukarkę. W pracowni tej do dyspozycji studentów znajdują się również ciśnieniomierze automatyczne, ciśnieniomierze mankietowe ze słuchawkami lekarskimi, dynamometr, glukometry Accu-Chek Instant z zestawem testów paskowych i lancetów.

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 posiada 20-stanowiskową pracownię gastronomiczną (C12) wyposażoną w stoły wypowe z hokerami, szafki kuchenne, płyty elektryczne, lodówki, szafki kuchenne ze zlewozmywakami, piekarniki elektryczne, stół gastronomiczny ze stali nierdzewnej. W pracowni znajduje się tablica interaktywno-multimedialna 65”.

Poniższa tabela przedstawia szczegółowe wyposażenie pracowni gastronomicznej.

Tabela 22. Szczegółowe wyposażenie pracowni gastronomicznej

Nazwa wyposażenia pracowni gastronomicznej	Ilość
Płyta elektryczna Raven	2

Płyta elektryczna MPM	2
SILVERCREST® KITCHEN TOOLS Wielofunkcyjny robot kuchenny z Wi-Fi Monsieur Cuisine Smart, 1200 W	2
Czajnik Philips	2
Maszynka do mięsa	1
Mikser z misą obrotową Bosch ErgoMixx	1
Blender ręczny Braun Multi Quick 9	2
Deski HACCP (zestaw 6 szt. na metalowym stojaku)	1
Deski plastikowe małe i duże	8
Durszlak	1
Dzbanksi miarki (1 x 500ml, 3 x 1000 ml, 1 x 250 ml, 1 x 500 ml)	6
Filiżanki	25
Formy do pieczenia (2 x tortownica, 2 x babeczki, 4 x typu keksówka)	8
Komplet sztućców (24 szt.)	4
Łopatki drewniane (różne)	7
Mandolina (szatkownica) płaska	1
Miarka (łyżeczka zestaw 5 miarek)	6
Miski różnej pojemności	26
Naczynie żaroodporne	2
Noże Gerlach (5 szt.) w bloku	2
Noże średnie, małe	8
Obieraczka do ziemniaków i do warzyw	5
Ociekacze do zlewu	2
Ostrzałka do noży Gerlach	1
Patelnia grillowa	1
Pędzelek do ciasta (2 szt.) i łypatka mała do ciasta (1 szt.)	3
Pojemniczki szklane na przyprawy	36
Pojemnik na odpady kuchenne (do segregacji)	6
Pojemnik na sztućce	2
Pojemnik na sztućce z podkładką	3
Pojemniki na przyprawy duże i małe	8
Sitko	5
Stojak na ręczniki papierowe	4
Stoliki na kółkach	2

Stolnica drewniana	2
Suszarka do żywności	1
Tace plastikowe	6
Tacka na sztuce	2
Talerze duże	25
Talerze standardowe	25
Tarki do warzyw płaskie i stojąca	6
Tłuczek do mięsa	3
Trzepaczka	4
Wagi kuchenne	4
Wałek do ciasta	4
Wyciskacz do czosnku	4
Zestaw garnków 9-częściowy	2
Zestaw misek ze stali szlachetnej (4 szt. mniejsze i 4 szt. większe)	8
Zestaw patelni (zestaw 3 sztuk w różnych rozmiarach)	2
Zestaw przyborów kuchennych stal nierdzewna 4 szt.	1
I inne drobne sprzęty kuchenne	

Źródło: Opracowanie własne

Wypożyczenie pracowni gastronomicznej stanowią również podstawowe produkty spożywcze, które są na bieżąco uzupełniane. Produkty spożywcze przeznaczone do realizacji ćwiczeń i/lub laboratoriów są zakupowane bezpośrednio przed tymi zajęciami.

W pracowni gastronomicznej realizowane są zajęcia z przedmiotów: Technologia produkcji potraw dietetycznych, Towaroznawstwo żywności, Procesy technologiczne w produkcji żywności, pojedyncze zajęcia z Edukacji żywieniowej, pojedyncze zajęcia z Żywności ludzi starszych, jedno zajęcia z Jakości i bezpieczeństwa żywności.

Dodatkowo Uczelnia korzysta z dwóch budynków szkolnych wynajmowanych od Zespołu Szkół nr 8 w Szczecinie, zlokalizowanych w centrum miasta, przy ul. 3 Maja 1a, o powierzchni dydaktycznej 2890 m². W budynkach tych do dyspozycji Uczelni znajduje się aula o powierzchni 260m², sala gimnastyczna o powierzchni 585 m² z zapleczem sanitarnym, dwie sale konferencyjne (98m² i 75 m²) oraz 17 sal dydaktycznych w starym budynku (budynek A) i 11 sal dydaktycznych w nowym budynku (budynek B). Do dyspozycji Uczelni są trzy sale komputerowe 20-stanowiskowe, jedna o powierzchni 51 m² i dwie o powierzchni 75 m² wyposażone w komputery z dostępem do Internetu, stacje robocze wyposażone w procesory Intel, wykorzystywany system operacyjny Microsoft, monitory LCD (ciekłokrystaliczne), sieć LAN.

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;

- Budynki dydaktyczne są utrzymane we właściwym stanie technicznym i estetycznym oraz odpowiadają 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 Uczelnia ma bardzo dobre warunki do prowadzenia zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym przewidzianych w programie studiów o profilu praktycznym.

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

Wynajmowana baza dydaktyczna dostosowana jest do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Oba budynki połączone są tzw. łącznikiem, który umożliwia przemieszczanie się pomiędzy budynkiem A i B. W budynku B znajduje się winda dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością. W razie potrzeby transferu osób z niepełnosprawnościami Uczelnia dysponuje mobilnymi schodolazami gąsiennicowymi VIMEC T09. Personel odpowiedzialny za ich obsługę jest przeszkolony w zakresie ich użytkowania. Schodolazy na stałe znajdują się w dyspozycji kierownika administracyjnego Uczelni. Na potrzeby osób niedowidzących, dostępnych jest dziewięć rehabilitacyjnych zestawów komputerowych wyposażonych w sterowniki umożliwiające zapis i odczyt tekstów w alfabecie Braille’a. Sprzęt ten może być wypożyczany zarówno na potrzeby uczestnictwa w zajęciach dydaktycznych, jak i do korzystania z publikacji elektronicznych w bibliotece bądź w warunkach domowych.

Uczelnia jest w trakcie realizacji projektu „Otwarte ścieżki: praktyka - wiedza - wsparcie”, FERS.03.01-IP.08-0065/24. W ramach tego projektu i obszaru dostępność informacyjno-komunikacyjna zaplanowano zakup mobilnej pętli indukcyjnej typu Echo Port-A-Loop stanowiącej istotne udogodnienie dla osób z niepełnosprawnością narządu słuchu. Planowane do zakupu narzędzie posiada następujące funkcje: system pętli indukcyjnej jest zarówno przenośny, jak i stacjonarny i będzie wykorzystywany na potrzeby spotkań grupowych i wywiadów (posiada 38 metrowy przewód pętli), może być wykorzystywany również dla mniejszych obszarów, takich jak np. sale o powierzchni do 100 m², posiada 2 wejścia typu „Jack”, niewielkie gabaryty, regulację wzmocnienia i regulację głośności tonów.

Ponadto w ramach obszaru technologie wspierające zaplanowano zakup programu udźwiękowiającego i powiększającego typu SuperNova Magnifier & ScreenReader będącego udogodnieniem dla osób z niepełnosprawnością narządu wzroku. Rozwiązanie to będzie miało zastosowanie dla osób oczekujących wysokiej jakości powiększenia obrazu oraz wsparcia w postaci profesjonalnego, pełnego udźwiękowania i Braila, powiększanie obrazu do 60 razy, uzyskanie wyraźnego obrazu i tekstu z możliwością regulowania koloru, kontrastu i jasności. Narzędzie to posiada również kilka zestawów trybów powiększania ekranu: pełny ekran, ekran podzielony, okienko, lupa, itp., a także pełną dostępność powiększania dla aplikacji Java, które obsługują Java Access Bridge oraz powiększanie dostępne podczas ekranu logowania Windows i udźwiękowanie systemu operacyjnego Windows.

W ramach realizowanego projektu zaplanowano również zakup przenośnych kamer współpracujących z programem udźwiękowiającym i oprogramowaniem do przetwarzania tekstów drukowanych na mowę, zakup oprogramowania do tworzenia materiałów, do tworzenia cyfrowych książek zapisywanych w formacie Daisy. Program ten będzie umożliwiał synchronizację tekstu i dźwięku, nawigację oraz wyszukiwanie w utworzonym pliku.

Zwiększenie dostępności Uczelni dla osób z różnymi niepełnosprawnościami to między innymi wzmocnienie obszaru: technologie wspierające poprzez zakup:

- powiększalników ekranowych, które będą stanowiły wyposażenie sal dydaktycznych oraz miejsc obsługi studentów,
- specjalistycznych klawiatur komputerowych i powiększonych myszy do sal dydaktycznych,

- laptopów (21 szt.) dla osób z różnymi niepełnosprawnościami do sal komputerowych, do biblioteki, jako sprzęt do wypożyczeni dla studentów, którzy z powodów zdrowotnych nie będą mogli uczestniczyć w zajęciach stacjonarnych, a także na potrzeby zaliczeń i egzaminów. Planowane do zakupu laptopy posiadają specyfikę skierowaną na wspieranie i dostosowanie dla studentów z niepełnosprawnością wzrokową (niewidomych, niedowidzących lub z chorobami wzroku), a także dla studentów z innymi niepełnosprawnościami,
- nadajników w postaci urządzeń sygnalizujących swoją obecność za pomocą głośnika urządzeniom mobilnym służącym do nawigowania w pomieszczeniach i w terenie, zwiększających mobilność studentów z niepełnosprawnościami,
- elektronicznych sygnalizatorów głosowo-optycznych na potrzeby doposażenia elektronicznego systemu ostrzegawczego w budynku,
- programu udźwiękawiającego typu JAWS Professional z SMA, będącego udogodnieniem dla osób z niepełnosprawnością narządu wzroku.

Collegium Balticum w ramach realizowanego projektu „Otwarte ścieżki: praktyka - wiedza - wsparcie” planuje zakup i wdrożenie platformy do kształcenia zdalnego Blackboard Learn. Jest to platforma e-learningowa, służąca do tworzenia cyfrowych treści edukacyjnych oraz prowadzenia i zarządzania kursami online. Za pomocą tego systemu mogą być realizowane zajęcia prowadzone w pełni zdalnie, jako kursy e-learningowe, a także może on wspierać realizację zajęć dydaktycznych i szkoleń prowadzonych stacjonarnie.

Platforma wyróżnia się bogactwem funkcjonalności, w tym między innymi wbudowanymi możliwościami tworzenia centralnego repozytorium treści dydaktycznych oraz autonomicznego zarządzania podinstancjami platformy. Platforma charakteryzuje się przemyślanym, intuicyjnym i atrakcyjnym wizualnie interfejsem użytkownika, ułatwiającym zaangażowanie wykładowców w tworzenie kursów, a studentów – w ich realizację. System posiada rozbudowane możliwości analityczne, które można jeszcze bardziej rozszerzać dzięki dostępnym dodatkowym modułom. Platforma Learn oferowana jest w modelu SaaS (z ang. Software as a Service, oprogramowanie jako usługa), dzięki czemu do jej obsługi nie jest konieczne zaangażowanie dedykowanych zasobów technicznych, ludzkich i finansowych po stronie instytucji. Hosting, utrzymanie i aktualizacje są zapewniane przez producenta. Dla użytkowników końcowych: studentów, wykładowców oraz pozostałych pracowników uczelni, system dostępny będzie z poziomu przeglądarki internetowej. Interfejs systemu jest w pełni responsywny, dostosowuje się do każdej wielkości ekranu, co umożliwia wygodne korzystanie z niego na dowolnym urządzeniu (laptop, tablet, smartphone).

W Uczelni opracowano i wdrożono procedurę przeprowadzania okresowych przeglądów infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz zasobów bibliotecznych, która została wprowadzona w życie Zarządzeniem nr 3/04/2024/2025 Rektora z dnia 11 kwietnia 2025 r. Procedura ta ma na celu ułatwienie i usystematyzowanie procesu przeglądów oraz jego doskonalenie. Wprowadza obowiązek corocznej analizy zapotrzebowania oraz doskonalenia istniejącej infrastruktury w sposób zapewniający jej dostosowanie do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Procedura uwzględnia również dotychczasową praktykę polegającą na reagowaniu na indywidualne zgłoszenia zapotrzebowania, obejmujące m.in. udostępnianie odpowiedniego sprzętu oraz organizację wsparcia dla osób z niepełnosprawnościami, np. w postaci tłumacza języka migowego dla osób z niedosłuchem.

Przy realizacji praktyk zawodowych dla studentów studiów pierwszego i drugiego 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 współpracę 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, zniechęconych, uzależnionych od opieki osób trzecich.

Szpitaly 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 pielęgniarkami 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.

Biblioteka CB-ANS 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. CB-ANS 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 CB-ANS podjęła działalność wraz z rozpoczęciem roku akademickiego 1999/2000; mieści się w murach Uczelni przy ulicy Mieszka I 61C.

Biblioteka CB-ANS 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 CB-ANS do dyspozycji użytkowników oddano tradycyjną czytelnię książek i czasopism.

Uczelnia jest w trakcie realizacji projektu „Otwarte ścieżki: praktyka - wiedza - wsparcie”, FERS.03.01-IP.08-0065/24. Zakupiony system biblioteczny jest narzędziem, umożliwiającym swobodne przeszukiwanie zbiorów cyfrowych i katalogu bibliotecznego w języku polskim, angielskim i języku ukraińskim. Główną cechą systemu jest cyfrowa wyszukiwarka, dzięki której studenci mogą w prosty sposób odnaleźć i grupować powiązane ze sobą w przeróżny sposób dzieła. System zawiera moduł biblioteki cyfrowej z możliwością geolokalizacji obiektów cyfrowych, a także umożliwia studentom ze szczególnymi potrzebami wypożyczanie publikacji wykorzystywanych na zajęciach (tzw. Cyfrowego skanu). Użytkownicy systemu mogą tworzyć swoje elektroniczne notatki, a także tworzyć i zapisywać własne zbiory. Każdy student otrzymał dostęp do indywidualnego profilu pozwalającego na wsparcie indywidualnego wyszukiwania narzędziami sztucznej inteligencji. System pozwala na przeglądanie zdigitalizowanych zbiorów, które są niezbędne w toku kształcenia, jak również przeszukiwanie pełnotekstowe dokumentów, które posiadają warstwę tekstową. System pozwala również na prowadzenie rejestru osób z niepełnosprawnościami w celu zapewnienia ich obsługi.

Korzyści dla studentów, w tym z niepełnosprawnościami:

- udostępnienie materiałów edukacyjnych, w tym podręczników z warstwą tekstową,
- indeksowanie pełnotekstowe zbiorów zawartych w bibliotece pozwalające na szersze udostępnienie materiałów dla osób potrzebujących,
- inteligentna wyszukiwarka – narzędzie zbudowane o oparciu o narzędzia sztucznej inteligencji pozwalające na przeszukiwanie zbiorów w inteligentny sposób i sprofilowany na indywidualne potrzeby użytkownika,
- dostęp za pomocą przeglądarki internetowej do zasobów biblioteki,
- dostęp do katalogu bibliotecznego,
- możliwość przechowywania zasobów w chmurze,
- analiza wielowymiarowa zasobów godnych zainteresowania użytkownika,
- repozytorium cyfrowe.

Wdrożony system biblioteczny zapewnia:

- udostępnianie publikacji i materiałów dla studentów z niepełnosprawnościami,
- zarządzanie dostępem do zbiorów,
- nadawanie uprawnień grupom i użytkownikom,
- moduł raportów i statystyk pozwalający na analizę wykorzystania materiałów i zbiorów celem optymalizacji i rozwoju zasobów bibliotecznych,
- nowoczesne narzędzia pracy,
- zarządzanie pracą zespołu,
- zarządzanie procesami digitalizacyjnymi,
- dostępność rozwiązań w chmurze,
- narzędzia importów zewnętrznych,
- moduł tworzenia metadanych do zasobów,
- moduł wypożyczeń zewnętrznych,
- dostęp do wyszukiwarki (prostej i zaawansowanej).

System posiada szereg funkcjonalności, m.in.:

- pełni funkcję katalogu bibliotecznego,
- umożliwia łatwe wypożyczenia zewnętrzne, w tym publikacji wykorzystywanych na zajęciach ze studentami (tzw. wypożyczanie skanu).
- pozwala na zarządzanie procesami w bibliotece, w tym z uwzględnieniem potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
- umożliwia zarządzanie procesem digitalizacji, udostępnianie zasobów cyfrowych, udostępnianie czasopism,
- zawiera ofertę usługi w chmurze, opcję indeksowania pełnotekstowego, opcję wyszukiwania pełnotekstowego wraz z podpowiedziami,
- implementuje inteligentną, semantyczną wyszukiwarkę,
- umożliwia profilowanie użytkowników,
- wspomaga działalność naukową i badawczą oraz finansowanie grantów badawczych.

W szczególności system został zaprojektowany pod kątem maksymalizacji komfortu użytkownika, tak po stronie bibliotekarza, jak i użytkownika biblioteki, w tym: użytkownik otrzyma swój profil biblioteczny (rejestracja oraz logowanie).

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). 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 rozliczenia się z biblioteką. 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 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 biurze obsługi studenta 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.

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.

Od 2016 r. 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 łącznie). 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. 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”. 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.

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 wieloautorskich.
- Repozytorium RepOD (<https://repor.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 – wielodyscyplinowa 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. Kilkaście 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 – wielodyscyplinowa 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 oczekiwania Uczelnia od kilku 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.

Każdego roku Uczelnia korzysta z rocznego abonamentu w bibliotece cyfrowej IBUK Libra. Pozwala to na uzyskanie dostępu do niemal dwustu tytułów płatnych i kilku tysięcy tytułów bezpłatnych. Studenci i wykładowcy otrzymują 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. 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). Wśród ponad stu osiemdziesięciu zakupionych pozycji znalazło się 45 pozycji dotyczących bezpośrednio kierunku dietetyka. Obrazuje to poniższa tabela.

Tabela 23. Wykaz pozycji IBUK Libra

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

Powyżej przedstawiono tylko niektóre pozycje dostępne w Ibuk Libra. Szczegóły podpisanej umowy wraz z dostępnymi publikacjami prezentuje załącznik do raportu 5.1.4. Umowa IBUK Libra. Obecnie Uczelnia przygotowuje zakup abonamentu IBUK Libry na rok 2026, z założoną kwotą 15 000 – 18 000 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

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

CB-ANS prowadzi współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym zgodnie z procedurą dotyczącą zasad współpracy określoną Zarządzeniem Rektora nr 5/12/2019/2020 z dnia 9 grudnia 2019 r. w sprawie zasad współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s263s1759154354.pdf>).

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 i drugiego 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,
- 7 nauczycieli akademickich reprezentujących 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),
- opiniowanie zaktualizowanych kart przedmiotów / modułów,
- doskonalenie przedmiotów, aktualizacja bazy dydaktycznej i bibliotecznej.

Spotkania Zespołu mają charakter formalny i nieformalny. Ze spotkań formalnych Zespołu przygotowywane są notatki. Spotkania nieformalne to głównie bieżące konsultacje menadżera, pełnomocnika i/lub prorektora z nauczycielami akademickimi i np. opiekunami praktyk z ramienia zakładu pracy.

Interesariusze zewnętrzni i wewnętrzni 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.

Efektem współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym są umowy dotyczące praktyk zawodowych m.in. ze szpitalami, poradniami dietetycznymi, hotelami i restauracjami, sanatoriami, 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, są to m.in.:

- 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, zwracając 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 roku akad. 2021/2022 na studiach pierwszego stopnia, a od roku akad. 2023/2024 na studiach drugiego stopnia. 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:

- W maju 2025 r. w auli CB odbyła się konferencja „Starość – jesień wyzwań czy wiosna możliwości?”, która zgromadziła blisko 100 uczestników – specjalistów, pielęgniarek i studentów. Spotkanie stało się przestrzenią do wymiany wiedzy, doświadczeń i pomysłów na lepszą opiekę oraz wsparcie osób starszych. Celem konferencji było zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne osób starszych, wymiana doświadczeń, poglądów i wiedzy z przedstawicieli różnych zawodów, otwierająca możliwość nawiązania współpracy naukowej i zawodowej oraz tworzenia systemu wsparcia osób starszych. Podczas konferencji wystąpienia prelegentów dotyczyły następującej tematyki:
 - dr hab. Magdalena Sylwia Kamińska – „Starość: wyzwanie czy szansa?”,
 - dr Małgorzata Kempieńska – o aktywności fizycznej po incydentach sercowo-naczyniowych,
 - mgr inż. Joanna Głuszyk – o problemie niedożywienia u seniorów,
 - mgr Martyna Przybysz – o opiece podologicznej osób starszych,
 - dr Joanna Pierzak-Sominka – o suplementacji i naturalnych metodach leczenia,
 - a także warsztaty z symulatorem wieku starczego.

Wydarzenie współorganizowane było w partnerstwie z Oddziałem PTP w Szczecinie oraz Szpitalnym Centrum Medycznym w Goleniowie.

- W dniach 10 września oraz 3 października 2024 roku w Collegium Balticum odbyły się Dni Otwarte Uczelni. Są to cykliczne wydarzenia organizowane z myślą o kandydatach na studia, którzy chcą lepiej poznać ofertę edukacyjną uczelni, zapoznać się z warunkami studiowania oraz zobaczyć, w jakim zapleczu dydaktycznym kształcą się studenci. Dni Otwarte to również okazja do bezpośredniego kontaktu z wykładowcami i studentami, którzy chętnie dzielą się swoimi doświadczeniami i odpowiadają na pytania związane ze studiowanym kierunkiem. Na kandydatów zainteresowanych kierunkiem dietetyka czekały wyjątkowe warsztaty i zajęcia praktyczne:

- „Zielonym do Góry” – warsztat kulinarny poświęcony diecie opartej na produktach roślinnych, wspierającej naturalne procesy oczyszczania organizmu z toksyn. Uczestnicy mieli okazję samodzielnie przygotować zdrowe i kolorowe potrawy, a także dowiedzieć się, jak w praktyce wprowadzać zielone produkty do codziennego menu.
- „Odżywianie pod Lupą” – zajęcia w laboratorium, podczas których kandydaci tworzyli i analizowali własne receptury żywieniowe. Była to doskonała okazja, aby zobaczyć, jak w praktyce wygląda praca dietetyka i jakie narzędzia wykorzystuje się do oceny wartości odżywczej posiłków.
- 7 września 2024 roku, odbyła się konferencja „Holistyka” – wydarzenie poświęcone holistycznemu podejściu do zdrowia oraz alternatywnym metodom leczenia i profilaktyki chorób. Spotkanie odbyło się pod hasłem „Zdrowie bez granic” i zgromadziło liczne grono uczestników, w tym specjalistów różnych dziedzin, pasjonatów zdrowego stylu życia oraz osoby zainteresowane tematyką medycyny naturalnej i komplementarnej. Podczas konferencji poruszono zagadnienia związane z holistycznym podejściem do zdrowia, alternatywnymi metodami leczenia (takimi jak: akupunktura, homeopatia, medycyna chińska czy ajurweda), rolą żywienia i suplementacji w utrzymaniu zdrowia. Konferencja była doskonałą okazją do wymiany wiedzy i doświadczeń między ekspertami, jak również do pogłębienia świadomości uczestników w zakresie kompleksowych strategii dbania o zdrowie.
- W okresie lipiec-wrzesień 2024 odbyły się 4 spotkania w ramach Letnich warsztatów kulinarnych w Collegium Balticum. Spotkania były okazją do odkrywania smaków, nauki zdrowego gotowania oraz poznawania tajników fotografii kulinarnej. Podczas spotkań uczestnicy przygotowywali sezonowe potrawy pod okiem ekspertów, a także uczyli się, jak w prosty sposób uchwycić piękno dań za pomocą telefonu. Warsztaty połączyły praktyczną naukę gotowania z kreatywną zabawą, tworząc inspirującą atmosferę do wspólnego działania.

W programie znalazły się m.in.:

- „Zdrowe Fingerfoods” – warsztat z dietetykiem, podczas którego uczestnicy przygotowywali zdrowe przekąski idealne na spotkania w gronie znajomych.
- „Kuchnia Ajurwedyjska cz. II” – spotkanie, które wprowadziło uczestników w świat receptur ajurwedyjskich.
- „Zdrowe Śniadania” – zajęcia poświęcone tworzeniu pożywnych i energetycznych śniadań dodających siłę na cały dzień.
- „Kuchnia Ajurwedyjska cz. III” – kontynuacja spotkań z Moniką Karolczuk, podczas której uczestnicy poznali nowe przepisy i techniki gotowania inspirowane ajurwedą.

Letnie Warsztaty Kulinarne cieszyły się dużym zainteresowaniem i pozwoliły uczestnikom nie tylko zdobyć praktyczne umiejętności kulinarne, ale także zintegrować się i spędzić czas w twórczej atmosferze.

- W maju 2024 r. zorganizowano inauguracyjne warsztaty kulinarne, które przeniosły uczestników w świat ajurwedy. Spotkanie poprowadziła Monika Karolczuk z Centrum Ajurwedy Szczecin – Indyjska Medycyna Naturalna, będącego nowym partnerem Uczelni. Studenci i zaproszeni goście mieli okazję poznać zasady gotowania zgodnie z filozofią ajurwedy, łączącą zdrowe odżywianie z harmonią ciała i umysłu.
- Stress Off Festiwal, podczas którego studenci przygotowywali materiały edukacyjne z zakresu zdrowego odżywiania dla osób biorących udział w wydarzeniu, oceniali stan odżywiania 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 odżywiania) oraz pod nadzorem menadżera kierunku przeprowadzali konsultacje dietetyczne. Uczestniczyli w przygotowaniu i przeprowadzeniu warsztatu kulinarnego.
- Dzień Otwarty połączony z otwarciem pracowni chemicznej, podczas którego studenci z kierunku dietetyka przygotowali warsztat kulinarny, oceniali stan odżywiania 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, 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 pracach Koła Naukowego Studentów Dietetyki. Głównym celem naukowej działalności studentów jest rozumienie multidyscyplinarnego podejścia do zagadnień ochrony zdrowia. Uczelnia zachęca studentów do wspierania wydarzeń lokalnych powiązanych tematycznie z kierunkiem. Koło powstało z inicjatywy studentów, którzy podejmują działania promujące zdrowe odżywianie oraz aktywnie angażują się w życie uczelni. Działalność w Kole Naukowym Dietetyki umożliwia pogłębianie wiedzy oraz rozwijanie umiejętności i kompetencji wykraczających poza ramy realizowanego programu studiów. W ramach tej działalności studenci planują organizować tematyczne warsztaty i spotkania z ekspertami, a także podejmować inicjatywy edukacyjne i prozdrowotne skierowane zarówno do społeczności akademickiej, jak i lokalnej.

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

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

Wskazówki przekazane przez interesariuszy zewnętrznych w trakcie rozmów formalnych i nieformalnych 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 poszerzono wykaz publikacji z zakresu dietetyki w ramach abonamentu do biblioteki cyfrowej IBUK Libra.
3. Uwagi i sugestie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych pomogły w przygotowaniu koncepcji kształcenia i programu studiów drugiego stopnia na kierunku dietetyka. Przyczyniły się również do wprowadzenia zmiany w programie studiów drugiego stopnia polegającej na dodaniu treści kształcenia i przedmiotu proseminarium, który poprzedza seminarium dyplomowe.
4. Utworzeniem własnej infrastruktury dydaktycznej wraz z wyposażeniem niezbędnym do uzyskania założonych efektów uczenia się zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia.

5. Uwagi interesariuszy były podstawą do wprowadzenia zmiany w programie studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka polegającej na przesunięciu na wyższy semestr przedmiotu „dietetyka pediatria” (z semestru II na semestr III). Wprowadzeniu do programu studiów pierwszego stopnia przedmiotu „marketing w social mediach”, który ma na celu przygotowanie studentów do promowania własnej działalności w mediach społecznościowych.
6. Wykorzystaniem doświadczenia 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 mediach społecznościowych publikowane są artykuły edukacyjne z zakresu dietetyki.
7. Wykorzystanie kontaktów z interesariuszami do poszerzania działań Uczelni w wydarzeniach zewnętrznych oraz angażowania studentów do wykorzystania wiedzy w praktyce.

Efektom przedstawionej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest podpisanie kolejnych porozumień dotyczących realizacji praktyk zawodowych (m.in. z Wojewódzką Stacją Pogotowia Ratunkowego, Przedsiębiorstwem Usługowym „Holtur” sp. z o.o. w Kołobrzegu, Gabinetem Dietetycznym w Szczecinie - dr inż. Anna Sobczak-Czynsz, DietControl – dietetyk medyczny - dr Katarzyna Rucińska, Pyszne Kalorie – Aleksandra Tomczyk, przedszkolami i szkołami na terenie miasta Szczecin, włączenie nowych dydaktyków-praktyków w realizację procesu kształcenia, bieżąca aktualizacja koncepcji kształcenia, a tym samym dostosowanie programu studiów dietetyka do potrzeb rynku pracy.

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

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

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

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 koncepcji i planach rozwoju kierunku dietetyka studia pierwszego i drugiego stopnia umiędzynarodowienie procesu kształcenia opiera się na czterech działaniach:

1. nauczaniu wybranego języka obcego, umożliwiając studentom osiągnięcie kompetencji na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) i B2+ (studia drugiego stopnia);
2. wykorzystaniu literatury zagranicznej w ramach lektur przewidzianych na zajęciach;
3. umożliwianiu studentom i wykładowcom udziału w projektach międzynarodowych i mobilnościach na uczelniach zagranicznych w ramach programu Erasmus+ oraz innych realizowanych projektach;
4. weryfikowaniu i aktualizowaniu programu studiów między innymi w oparciu o doświadczenia, dobre praktyki i trendy zagraniczne z dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się.

Na kierunku dietetyka w programie studiów uwzględniono 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. Na studiach drugiego stopnia nauka języka obcego odbywa się w ciągu czterech semestrów 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, niemieckiego lub hiszpańskiego.

Mobilność międzynarodowa studentów i kadry w ramach akcji KA-103 programu Erasmus+ jest ograniczona. Głównie w projektach międzynarodowych uczestniczy kadra Uczelni, 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).

W minionym roku akademickim w ramach programu Erasmus + organizowany był wyjazd do Università degli Studi della Tuscia w Viterbo (Włochy). Celem wizyty było zapoznanie się ze strukturą organizacyjną uczelni przyjmującej, metodami prowadzenia zajęć oraz wymiana doświadczeń i dobrych praktyk w zakresie dydaktyki akademickiej. Uczestnicy wyjazdu, reprezentujący Collegium Balticum, mogli poznać warunki funkcjonowania tamtejszych wydziałów, zaplecza dydaktycznego oraz sposobu organizacji procesu kształcenia, zarówno w ujęciu teoretycznym, jak i praktycznym. Spotkania z przedstawicielami kadry akademickiej, miały na celu zaprezentowanie modeli realizacji zajęć oraz omówienia rozwiązań wspierających rozwój kompetencji zawodowych studentów.

W trakcie wizyty zaprezentowano system organizacji zajęć w Collegium Balticum w Szczecinie, ze szczególnym uwzględnieniem kierunku dietetyka. Omówiono stosowane metody dydaktyczne w naszej Uczelni, zaprezentowano przykłady zajęć praktycznych oraz działania wspierające studentów w procesie kształcenia. Przedstawiono inicjatywy realizowane na rzecz podnoszenia jakości kształcenia i rozwijania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. W rozmowach z wykładowcami wymieniono opinie na temat programów kształcenia. Szczególną uwagę zwrócono na wartościowy i praktyczny program studiów na kierunku dietetyka zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia, umożliwiający studentom zdobywanie realnych umiejętności przydatnych na rynku pracy. Wstępnie omówiono możliwe kierunki rozwoju w zakresie współpracy między uczelniami, w tym możliwość organizacji wspólnych warsztatów, zajęć gościnnych oraz wymiany studenckiej.

Spotkanie ze studentami Università della Tuscia dało możliwość podjęcia rozmów o potrzebach, oczekiwaniach oraz preferowanych metodach nauczania. Studenci zwracali uwagę na znaczenie nowoczesnych narzędzi dydaktycznych, pracy projektowej oraz możliwości udziału w inicjatywach międzynarodowych.

Działania podjęte na rzecz rozwoju Uczelni i kierunku DIET:

- a) nawiązanie kontaktu z kadrami dydaktycznymi w celu opracowania propozycji wspólnych projektów edukacyjnych,
- b) uzgodnienie wstępnych założeń dotyczących możliwości organizacji zajęć gościnnych online dla studentów kierunku Dietetyka,
- c) zebranie materiałów i przykładów dobrych praktyk dydaktycznych, które mogą zostać wdrożone w Collegium Balticum,
- d) przygotowanie propozycji wzbogacenia programu studiów o nowe elementy praktyczne inspirowane rozwiązaniami włoskimi,
- e) analiza rozwiązań infrastrukturalnych tamtejszej uczelni pod kątem możliwości ich adaptacji na potrzeby Collegium Balticum.

Obecnie na kierunku DIET 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 wieloma 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 organizacyjna 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. ZVOLUNARTIST

Numer projektu: 2023-2-PL01-KA220-SCH-000185238

Cel: Przeciwdziałanie marnowaniu żywności oraz podnoszenie świadomości ekologicznej wśród dzieci i młodzieży poprzez wykorzystanie kreatywnych metod edukacyjnych, takich jak muzyka i animacja.

Okres realizacji: 26/07/2024 – 31/05/2026

Link: <https://www.cb.szczecin.pl/en/projects/international-projects/zero-food-waste/>

2. Museums Uniting Students and Educators in Digital and Historical Exploration (MUSED)

Numer projektu: 2024-1-IT02-KA220-SCH-000256746

Cel: Innowacja w edukacji muzealnej i dziedzictwa kulturowego poprzez rozwój kompetencji cyfrowych wśród nauczycieli i uczniów, zwiększając dostępność i zaangażowanie w edukację o dziedzictwie kulturowym.

Rezultaty projektu:

- Opracowanie przewodnika i zestawu narzędzi do tworzenia wirtualnych muzeów i wystaw.
- Stworzenie programu eTwinning „Bridging Heritages: A Digital Journey Across Europe”.
- Wirtualne Muzeum Dziedzictwa Europejskiego, które zbiera zasoby wszystkich krajów partnerskich zgodnie z ramami UNESCO.
- Zwiększenie kompetencji cyfrowych u nauczycieli i uczniów, promowanie kreatywności i wymiany kulturowej.

Partnerzy:

- Abdulkirim Bengi Anadolu Lisesi (Turcja)
- I.C. 1Mazza-Colamarino (Włochy)
- Espacio Rojo (Hiszpania)
- Escola Básica 2,3 Ciclos Dr. Horácio Bento de Gouveia (Portugalia)
- Model Vocational High School of Epanomi (Grecja)
- Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych (Polska)
- Magyar Nemzeti Múzeum (Węgry)

Okres realizacji: 01/09/2024 – 31/07/2026

Link: <https://musedproject.org/>

3. ZERO FOOD WASTE VOLUNTEERS WITH ART

Projekt ma na celu przeciwdziałanie marnowaniu żywności i podnoszenie świadomości ekologicznej wśród dzieci i młodzieży. Realizowany jest poprzez wykorzystanie kreatywnych metod edukacyjnych, takich jak muzyka i animacja, a także szkolenia dla wolontariuszy Zero Food Waste.

- Numer umowy projektu: 2023-2-TR01-KA220-SCH-000185238
- Czas trwania projektu: 26/07/2024 – 31/05/2026

Rezultaty projektu

- Podniesienie świadomości ekologicznej młodzieży i dorosłych na temat ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju.
- Opracowanie e-learningowego modułu edukacyjnego i materiałów animowanych.
- Rozwój kompetencji ekologicznych i artystycznych u uczniów.
- Wolontariusze projektu otrzymają odznakę Zero Food Waste Volunteer, a dzieci wezmą udział w warsztatach przeciwdziałających marnowaniu chleba.

Partnerzy:

- Konya Metropolitan Municipality (Turcja)
- Meram Osman Gazi Ortaokulu (Turcja)
- I.C. 1Mazza-Colamarino (Włochy)
- Värskä Gümnaasium (Estonia)
- POTENCIAL INSTITUT – SO.P. (Słowenia)
- IRARU – IG zur Förderung von Kultur, Integration und soziokulturellen Initiativen (Austria)
- Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych (Polska)

Projekty zakończone:

4. A.A.C.essible Culture

Numer projektu: 2020-1-IT02-KA227-SCH-095549

Cel: Wspieranie dzieci i młodzieży z trudnościami komunikacyjnymi poprzez rozwój narzędzi komunikacji alternatywnej i wspomagającej (AAC) w kontekście edukacji muzealnej i dziedzictwa kulturowego.

Okres realizacji: 01/04/2021 – 31/03/2023

Link: <https://aaccproject.eu/>

5. EDUCOV – Supporting Parents in COVID Times

Numer projektu: 2020-1-PL01-KA226-SCH-095968

Cel: Wsparcie rodziców i nauczycieli w dostosowywaniu procesów edukacyjnych do wyzwań związanych z pandemią COVID-19, poprzez opracowanie programów szkoleniowych i zasobów edukacyjnych.

Okres realizacji: 02/04/2021 – 01/04/2023

Link: <https://educov.edukopro.com/>

6. Climate Change Education

Numer projektu: 2020-1-DK01-KA201-07502

Cel: Zaangażowanie młodszych uczniów w naukę o zmianach klimatycznych poprzez rozwój atrakcyjnych i innowacyjnych metod nauczania przedmiotów ścisłych.

Okres realizacji: 01/10/2020 – 31/03/2023

Link: <https://climatechangeeducationerasmusplus.blogspot.com/p/idea.html>

7. Designing Game-Based Practices for Migrant Children Inclusion

Numer projektu: 2018-1-ES01-KA201-050626

Cel: Opracowanie metodologii opartej na włączeniu w program nauczania elementów gier (grywalizacji) w celu przeciwdziałania ksenofobii, przełamywania izolacji i barier kulturowych oraz ułatwienia integracji uczniów z rodzin imigranckich.

Okres realizacji: 02/11/2018 – 01/11/2020

Link: <http://www.levelup4inclusion.eu/>

Realizacja powyższych projektów umożliwia studentom i kadrze dydaktycznej rozwój kompetencji międzykulturowych, cyfrowych, społecznych i ekologicznych w ramach współpracy z

międzynarodowymi partnerami. Projekty te wzbogacają program kształcenia o perspektywę globalną, dostarczają innowacyjnych metod pracy oraz wspierają proces umiędzynarodowienia kierunku, czyniąc go bardziej otwartym, nowoczesnym i adekwatnym do współczesnych wyzwań edukacyjnych.

Uczelnia podejmuje następujące działania w celu zachęcenia studentów i kadry akademickiej do udziału w realizowanych projektach międzynarodowych:

- Aktywność w mediach społecznościowych – prężnie działamy na naszych kanałach social media, gdzie regularnie publikujemy informacje o programach mobilnościowych, zamieszczamy relacje uczestników.
- Strona internetowa i biuletyny informacyjne – wszystkie szczegóły dotyczące umiędzynarodowienia są dostępne na stronie uczelni, gdzie na bieżąco aktualizujemy informacje o możliwościach wymiany i projektów międzynarodowych.
- Bezpośrednie spotkania z wykładowcami i studentami w trakcie zajęć dydaktycznych, podczas których przekazywane są informacje dotyczące programów międzynarodowych. Spotkania te umożliwiają pracownikom przekazać założenia dotyczące projektów zaprezentować korzyści płynące z mobilności akademickiej.
- Organizacja wydarzeń, webinarów i seminariów, podczas których prezentujemy dostępne programy wymiany akademickiej oraz doświadczenia uczestników.

Aby skutecznie oceniać postępy w zakresie umiędzynarodowienia, przeprowadzamy analizy i spotkania podsumowujące, m.in.:

- Organizujemy spotkania menadżerów kierunków z Biurem Projektów, podczas których monitorujemy stopień zaangażowania studentów i kadry akademickiej w programy międzynarodowe oraz analizujemy potrzeby i obszary wymagające usprawnień.
- analizujemy dane dotyczące mobilności – śledzimy statystyki dotyczące liczby studentów i wykładowców uczestniczących w programach Erasmus+ oraz w innych projektach międzynarodowych.
- analizujemy podejmowane działania informacyjne w celu określenia skuteczności komunikacji wewnętrznej poprzez analizę zaangażowania odbiorców w mediach społecznościowych, liczbę wyświetleń informacji na stronie internetowej oraz poziom uczestnictwa w spotkaniach i wydarzeniach poświęconych umiędzynarodowieniu Uczelni.
- zbieramy opinie uczestników, głównie kadry, która po zakończeniu mobilności dzieli się swoimi doświadczeniami, co pozwala na ocenę jakości programów oraz dostosowanie strategii informacyjnej i organizacyjnej.

Wykaz realizowanych projektów dostępny jest na stronie Uczelni: <https://www.cb.szczecin.pl/projekty/projekty-miedzynarodowe/>

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

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

Uczelnia zapewnia systematyczne i kompleksowe wsparcie studentom, przyjmujące różnorodne formy. Proces kształcenia odbywa się z udziałem kadry specjalistów-praktyków, wykorzystującej specjalistyczny sprzęt oraz współczesne technologie informatyczne adekwatne do potrzeb kształcenia na ocenianym kierunku.

Studenci mają możliwość kontaktu z prowadzącymi zajęcia bezpośrednio przed i po ich zakończeniu. Otrzymują wsparcie merytoryczne nauczycieli akademickich zarówno w trakcie realizowanych zajęć, jak i podczas konsultacji oraz spotkań online (np. na platformie Teams).

Dla wszystkich studentów wprowadzono stałe konsultacje (stacjonarne, telefoniczne i drogą elektroniczną) z menadżerami kierunków, Biurem Obsługi Studenta oraz Władzami Uczelni. Kontakt z nauczycielami akademickimi jest również możliwy drogą elektroniczną lub telefoniczną.

Wszelkie dane kontaktowe, w tym terminy konsultacji i sposoby komunikacji z wykładowcami, są podawane do wiadomości studentów podczas spotkań organizacyjnych na początku każdego semestru. Ponadto, w trakcie spotkań organizacyjnych na pierwszym roku studiów, starostowie roku są proszeni o założenie grupowego adresu e-mailowego, umożliwiającego szybki kontakt z Uczelnią.

Uczelnia wykorzystuje elektroniczny system obsługi studentów (e-dziekanat), który umożliwia bieżące przekazywanie istotnych informacji. Każdy student ma dostęp do tego systemu.

W e-dziekanacie studenci znajdują podstawowe informacje dotyczące:

- realizowanych zajęć,
- planów zajęć oraz zmian w planach,
- uzyskiwanych ocen,
- programów studiów,
- liczby godzin i punktów ECTS przypisanych do poszczególnych zajęć.

Ponadto, studenci mają dostęp do dokumentów związanych z tokiem studiów, takich jak: wzory podań, regulaminy, dokumentacja praktyk, karty przedmiotów oraz zestawy zagadnień na egzamin dyplomowy.

O zmianach w planach zajęć studenci są informowani za pomocą:

- ogłoszenia w e-dziekanacie,
- poczty elektronicznej,
- wiadomości SMS do starosty roku,
- komunikatorów internetowych, np. WhatsApp lub Messenger.

Uczelnia oferuje studentom zróżnicowane formy wsparcia w zakresie przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach rynku pracy związanych z dietetyką. Na stronie internetowej Uczelni oraz w e-dziekanacie zamieszczane są informacje o aktualnych ofertach pracy, które wpływają do Uczelni. Ponadto, Uczelnia proponuje miejsca realizacji praktyk zawodowych w instytucjach, z którymi podpisała stosowne porozumienia. Wszyscy studenci mają bezpłatny dostęp do platform Teams i Moodle, które wykorzystywane są do kształcenia z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość. Studenci kierunku Dietetyka dodatkowo otrzymują dostęp do specjalistycznego 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 dowolnym czasie, w tym 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.

Podstawowe informacje dotyczące pomocy materialnej zamieszczone są w e-dziekanacie.

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 lub drugiego 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 2025/2026, wynosi 1908,90 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 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 biurze obsługi studenta i innych jednostkach Uczelni.

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.

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.

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 wyzwaniem. Studenci zgłaszający problemy są kierowani do wykwalifikowanego psychologa-terapeuty na konsultację.

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 (§ 19, ust. 5 i § 38). 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 (Regulamin studiów §19 ust. 6). 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 biurze 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.

Studenci, którzy posiadają orzeczenie o niepełnosprawności lub którym choroba ogranicza możliwość pełnego uczestnictwa w zajęciach odbywanych w trybie standardowym mogą wnioskować o przyznanie indywidualnej organizacji studiów (Regulamin studiów (§ 33)). Indywidualny tryb studiowania przeznaczony dla studentów z niepełnosprawnością lub chorobą przewlekłą nie może prowadzić do obniżenia wymagań merytorycznych i zapewnia osiągnięcie efektów uczenia się określonych w programie studiów. Studenci z niepełnosprawnością mogą uzyskać zgodę na zmianę formy zaliczenia z pisemnej na ustną lub odwrotnie lub zgodę na wydłużenie czasu trwania zaliczenia lub egzaminu. Studenci z niepełnosprawnością mogą wnioskować o przyznanie asystenta, który pomaga w realizacji procesu studiowania.

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.

W Uczelni opracowano i wprowadzono w życie Zarządzeniem Rektora nr 1/04/2024/2025 z dnia 4 kwietnia 2025 roku Procedurę zapewniania studentom i słuchaczom wsparcia w procesie studiowania (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s230s1747049779.pdf>).

Celem niniejszej procedury jest:

- wspieranie działalności dydaktycznej i naukowej studentów,
- usprawnienie procesu przyznawania pomocy materialnej,
- określenie form wsparcia dla studentów z niepełnosprawnościami,
- zapewnienie pomocy w sytuacjach konfliktowych.

W ramach wdrożonej procedury wskazano obowiązujące wewnętrzne akty prawne regulujące poszczególne formy wsparcia:

- wsparcie dydaktyczne i naukowe – Regulamin studiów w Collegium Balticum – ANS,
- wsparcie materialne – Regulamin świadczeń dla studentów,
- wsparcie dla studentów z niepełnosprawnościami – Regulamin Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami (BON),
- wsparcie w sytuacjach konfliktowych – Regulamin studiów, Procedura antydyskryminacyjna i przeciwdziałania mobbingowi i molestowaniu seksualnemu, Procedura zapobiegania zjawiskom patologicznym w procesie kształcenia,
- wsparcie i ochrona studentów małoletnich – Standardy ochrony małoletnich wprowadzone Zarządzeniem Rektora nr 2/09/2023/2024 z dnia 2 września 2024 r.

Studenci i słuchacze mogą zgłaszać potrzebę uzyskania wsparcia ustnie lub pisemnie do:

- pracownika Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami,
- kierownika lub pracownika Biura Obsługi Studentów,
- pracownika Biura Rekrutacji,
- menadżera kierunku,
- opiekuna roku,
- lub bezpośrednio do władz Uczelni.

Zarządzenie zostało opublikowane na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Strefa studenta” > „Wsparcie Studenta” oraz w Biuletynie Informacji Publicznej (BIP). Ponadto menadżerowie kierunków, w tym kierunku dietetyka, przekazują informację o dostępnych formach wsparcia starostom grup za pośrednictwem grupowych skrzynek mailowych.

Studenci mają możliwość przedstawienia swoich uwag bezpośrednio, telefonicznie lub za pomocą poczty elektronicznej do opiekuna lub 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.

Studenci mogą rozwijać zainteresowania naukowe poprzez udział w organizowanych konferencjach, seminariach i debatach. W Uczelni organizowane są zarówno konferencje naukowe krajowe, jak i międzynarodowe, w których studenci ze wszystkich kierunków mogą aktywnie uczestniczyć, m.in. zabierając głos w dyskusji. 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.

Przykładem ostatnio zorganizowanej konferencji interdyscyplinarnej jest konferencja „Starość – jesień wyzwań czy wiosna możliwości?”, która zgromadziła blisko 100 uczestników – specjalistów, pielęgniarek i studentów. Spotkanie stało się przestrzenią do wymiany wiedzy, doświadczeń i pomysłów na lepszą opiekę oraz wsparcie osób starszych. Celem konferencji było zwrócenie uwagi na problemy zdrowotne osób starszych, wymiana doświadczeń, poglądów i wiedzy przedstawicieli różnych zawodów, otwierająca możliwość nawiązania współpracy naukowej i zawodowej oraz tworzenia systemu wsparcia osób starszych.

Podczas konferencji wystąpienia prelegentów poruszały następujące tematy:

- Starość: wyzwanie czy szansa?,
- Aktywność fizyczna po incydentach sercowo-naczyniowych,
- Problemy niedożywienia u seniorów,
- Opieka podologiczna osób starszych,
- Suplementacja i naturalne metody leczenia.

Wydarzenie współorganizowane było w partnerstwie z Oddziałem Polskiego Towarzystwa Pielęgniarskiego w Szczecinie oraz Szpitalnym Centrum Medycznym w Goleniowie.

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: „Dieta pudełkowa a oszczędność czasu: Czy warto zainwestować w gotowe posiłki?”, „Dieta a nadciśnienie tętnicze. Jakie są zalecenia dietetyczne?”, „Dlaczego warto jeść regularnie? Jak to wpływa na nasz organizm?”, „Zajadanie stresu i emocji - jak przestać jeść emocjonalnie?”, „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 wykładowcy. Blog Uczelni znajduje się na stronie internetowej Collegium Balticum <https://www.cb.szczecin.pl/category/wpisy/blog-post/>

Studentka naszej Uczelni p. Ewelina Nowacka w ramach realizacji praktyk zawodowych pod opieką opiekuna praktyk z ramienia instytucji p. dr Justyny Bylinowskiej przygotowała publikację popularnonaukową na temat czerwieni allura, która jest organicznym barwnikiem pochodzenia syntetycznego stosowanym do uzyskiwania czerwonego koloru wybranych produktów. Publikacja ta dostępna jest na stronie <https://dietetycy.org.pl/e129-czerwien-allura/>.

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 DIET może mieć 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. W bieżącym roku akademickim funkcję tę sprawuje menadżer kierunku.

Uwagi studentów przekazywane 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 wypowiedziania się na temat funkcjonowania Uczelni, a także przedstawiać 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 studenta, działu finansowego, warunki socjalno-bytowe, komunikację z Uczelnią, z menadżerem i/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 studenta lub wicekanclerz ds. promocji i marketingu proponowane są konkretne rozwiązania finansowe lub organizacyjne.

Studenci kierunku DIET, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę i umiejętności praktyczne zdobyte podczas studiów mogą zaangażować się w działalność Koła Naukowego Dietetyki. Członkowie Koła wyrazili gotowość do angażowania się w działania edukacyjne realizowane w szkołach podstawowych i ponadpodstawowych m.in. w ramach przedmiotu edukacja zdrowotna. Organizują i prowadzą zajęcia dydaktycznych dla dzieci i młodzieży w formie porad dietetycznych, warsztatów kulinarnych oraz spotkań edukacyjnych.

Działalność Koła Naukowego na celu zwiększenia świadomości młodych osób w zakresie konsekwencji nadmiernego spożycia kofeiny i tauryny oraz produktów o wysokiej zawartości cukru. Podejmowana przez studentów edukacja powinna wykształcić prawidłowe nawyki żywieniowe już na etapie edukacji szkolnej. Studenci zaplanowali i zorganizowali warsztaty kulinarne dla uczniów szkoły podstawowej z Centrum Mistrzostwa Sportowego w Szczecinie i ich rodziców. Podczas warsztatów dydaktyk CB omówiła zasady zdrowego odżywiania, a studenci przeprowadzili analizę składu ciała i zinterpretowali otrzymane wyniki. Przekazali uczestnikom warsztatów praktyczne wskazówki dotyczące komponowania odpowiednio zbilansowanej śniadaniówki, tak aby wspierała rozwój, koncentrację i poziom energii uczniów. Podjęte działanie stanowiło przykład efektywnego łączenia wiedzy teoretycznej z praktyką oraz zaangażowania studentów w promocję zdrowego stylu życia w środowisku szkolnym. W opracowanym przez studentów planie działania Koła założono również przygotowywanie i publikację artykułów na bloga Uczelni. Działalność studentów zrzeszonych w Kole to również badania naukowe. Członkowie Koła Naukowego pod opieką merytoryczną dr Joanny Pierzak-Sominki planują przeprowadzenie badania naukowego dotyczącego wpływu ultraprzetworzonej żywności (UPF) na ryzyko występowania depresji i lęku u młodych dorosłych.

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 kadrę 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 studiują 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.

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 osiągniętych rezultatach

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

W Uczelni funkcjonują trzy podstawowe miejsca upublicznienia informacji o studiach na kierunku dietetyka pierwszego i drugiego 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 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 oraz linki prowadzące do e- dziekanatu, platformy Moodle i platformy Teams, informacje o projektach realizowanych przez Uczelnię, jako partnera lub koordynatora; link do bloga Uczelni.

W celu zwiększenia przejrzystości, intuicyjności nawigacji oraz poprawy dostępności kluczowych informacji dla kandydatów, studentów i interesariuszy zewnętrznych na stronie internetowej Uczelni wprowadzono następujące zmiany:

- deklaracja dostępności została dodana Na stronie WWW Uczelni dodano deklarację dostępności w zakładce „Uczelnia”, pod Polityką prywatności, co umożliwia łatwy i bezpośredni dostęp do tego dokumentu również spoza Biuletynu Informacji Publicznej;
- z głównego menu usunięto zakładkę „szkolenia”, a jej zawartość przeniesiono do zakładki „Oferta”. W jej miejscu pozostawiono wyłącznie zakładkę „Konferencje”, co uporządkowało strukturę menu;
- Informacje dotyczące programu Erasmus zostały przeniesione do zakładki „Strefa studenta”, zgodnie z ich grupą docelową i zaleceniami dotyczącymi przejrzystości i logicznego rozmieszczenia treści;
- zmieniono nazwę zakładki „Proces kształcenia” na „Programy studiów”, zgodnie z nazewnictwem stosowanym w Biuletynie Informacji Publicznej, co umożliwia użytkownikom łatwiejsze odnalezienie odpowiednich treści;
- w menu „Rekrutacja” dodano nową zakładkę zawierającą informacje dotyczące procesu rekrutacji, a nie jedynie odnośnik do rejestracji online. Zmiana ta pozwala na szersze i bardziej czytelne zaprezentowanie oferty dydaktycznej dla kandydatów na studia.

Uczelnia przeprowadziła również szereg działań porządkujących w Biuletynie Informacji Publicznej mających na celu zwiększenie przejrzystości oraz ułatwienie dostępu do informacji. Uporządkowano dokumenty i struktury zakładek. W zakładce „Programy studiów” zostały podlinkowane aktualne dane dotyczące wszystkich oferowanych kierunków studiów. Każdy kierunek jest opisany czytelnie i posiada oznaczenie roku akademickiego – dokumenty uporządkowano chronologicznie od najnowszych do najstarszych. Kierunki ułożono alfabetycznie, co ułatwia ich szybkie odnalezienie. Usunięto pliki o zbieżnych nazwach i wprowadzono jednolite nazewnictwo, zawierające nazwę kierunku i rok akademicki,

W celu poprawy dostępności informacji kluczowych dla studentów i interesariuszy wszystkie podstawowe informacje, takie jak programy studiów, sylabusy oraz efekty uczenia się, zostały

uporządkowane i podpisane w jednym miejscu. Uproszczono sposób prezentacji tych danych, zachowując ich formalną poprawność. Dokumenty niepowiązane bezpośrednio z programami studiów (np. uchwały Senatu, decyzje MNiSW) zostały przesunięte do odpowiednich zakładki, aby uniknąć dezorientacji użytkownika. Podjęte działania miały na celu dostosowanie BIP do standardów przejrzystości i logicznego układu informacji, a dalsze prace porządkowe i usprawniające będą miały na celu zwiększenia dostępności i czytelności informacji dla studentów, kandydatów oraz interesariuszy zewnętrznych.

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 oraz 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 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>). 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, 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).

Uczelnia podejmuje szereg działań mających na celu zapewnienie wysokiej jakości, aktualności oraz czytelności informacji udostępnianych kandydatom na studia i studentom. Informacje te są systematycznie weryfikowane i aktualizowane zarówno w toku codziennego funkcjonowania, jak i poprzez zaplanowane działania analityczne i ewaluacyjne.

Przeprowadzono badanie ankietowe wśród studentów dotyczące dostępu do informacji o Uczelni i kierunkach oferowanych studiów. W badaniu uczestniczyło 84 studentów dietetyki, którzy udzielili odpowiedzi na pytanie: Czy przed podjęciem decyzji o wyborze kierunku studiów na uczelni miałeś/aś dostęp do szczegółowych informacji o programie studiów, wymaganiach, perspektywach zawodowych, specyfice realizowanych przedmiotów? Najwięcej studentów (42,9%) deklarowało, że raczej miało dostęp do szczegółowych informacji o programie studiów i wymaganiach przed podjęciem decyzji o wyborze kierunku. 23,8% studentów uznało, że tak, miało pełen dostęp do informacji. W sumie ponad 66% respondentów miało przynajmniej częściowy wgląd w szczegóły dotyczące kierunku przed jego wyborem. Natomiast 20,2% studentów odpowiedziało raczej nie, a 4,8% przyznało, że nie miało dostępu do informacji, a 8,3% nie potrafiło określić, czy miało wystarczające dane (trudno powiedzieć). Na podstawie uzyskanych danych można stwierdzić, że większość studentów (66,7%) miała przynajmniej częściowy dostęp do informacji o programie studiów, wymaganiach i perspektywach zawodowych, co może sprzyjać bardziej świadomemu wyborowi kierunku. Niemal jedna czwarta studentów (24,9%) nie miała pełnego dostępu do szczegółowych informacji lub trudno jej było to ocenić, co wskazuje na potrzebę lepszej komunikacji i dostępności danych o kierunku przed rozpoczęciem studiów. Przeprowadzone analizy były podstawą do przeprowadzenia audytu strony Uczelni i BIP w celu zwiększenia dostępności informacji o programach i kierunkach studiów.

W procesie rekrutacji prowadzona jest stała, bezpośrednia komunikacja pomiędzy Działem Rekrutacji a kandydatami. Zgłaszane w jej trakcie pytania, uwagi i sugestie są przekazywane do Działu Marketingu oraz administratora strony internetowej, co umożliwia szybkie reagowanie i wprowadzanie korekt. Mechanizm ten stanowi praktyczną formę monitorowania potrzeb informacyjnych i opinii interesariuszy zewnętrznych.

Uczelnia dwukrotnie wykorzystała również narzędzie analityczne HotJar, które umożliwia analizę mapy kliknięć oraz zachowań użytkowników na stronie internetowej. Dzięki temu możliwa była identyfikacja niedociągnięć w projektowaniu oraz ocena intuicyjności nawigacji. Analiza wykazała m.in., czy strona spełnia zasadę „trzech kliknięć”, umożliwiając szybki dostęp do kluczowych treści informacyjnych.

Uczelnia realizując zasadniczy cel Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia dokonuje monitoringu i oceny zasobów informacyjnych Uczelni. Każdego roku Komisja ds. Jakości Kształcenia przeprowadza analizę i ocenę informacji na temat programu studiów oceniając dostępność opisu założonych efektów uczenia się, dostępności informacji na temat stosowanego systemu oceny efektów uczenia się i dostępności do sylabusów przedmiotów / kart przedmiotów. Informacje te są dostępne zarówno na stronie internetowej Uczelni jak również dla studentów i kadry w e-dziekanacie. Ponad to przeprowadzona jest ocena dostępności informacji na temat danych związanych z procesem kształcenia, w szczególności ocena dostępności do informacji o organizacji roku akademickiego, ocena dostępności do regulaminów: studiów, praktyk, dyplomowania, opłat, przyznawania pomocy materialnej oraz podań, wniosków itp. związanych z tymi regulaminami, ocena dostępności do systemu oceniania, do planów zajęć, do zestawów zagadnień na egzamin dyplomowy, a także dostępności do informacji o konsultacjach z nauczycielami akademickimi oraz o dyżurach pracowników funkcyjnych. Przeprowadzana jest również ocena dostępności do zasobów bibliotecznych Uczelni. Komisja ds. oceny jakości kształcenia weryfikuje również jaka jest dostępności do aktualności dotyczących Uczelni, w tym organizowanych konferencji i seminariów. Uzyskane dane i wnioski są podstawą do wdrażania działań naprawczych i doskonalących.

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

Dotyczy: studia pierwszego i drugiego stopnia

10.1. Sposoby sprawowania nadzoru, kompetencje i zakres odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia

Polityka zapewnienia jakości kształcenia na kierunku DIET realizowana jest w oparciu o system zapewnienia jakości kształcenia, wynikający z Uchwały nr 5 Senatu CB-ANS z dnia 28 września 2023 r. w sprawie wprowadzenia aktualizacji Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia CB-ANS w Szczecinie (<https://bip.cb.szczecin.pl/pliki/s90s1706797157.pdf>).

Celem Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK) jest kształtowanie postaw pro jakościowych w środowisku akademickim oraz budowanie kultury jakości kształcenia. Cel ten realizowany jest poprzez:

- doskonalenie oferty dydaktycznej i programów kształcenia z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego,
- kształtowanie postaw pro jakościowych w środowisku akademickim,
- rozwój kadry dydaktycznej i naukowej.

System jakości kształcenia w Uczelni opiera się na łączeniu dwóch perspektyw: studentów i pracowników, a jego funkcjonowanie ma dwa wymiary – formalny i nieformalny.

Za zapewnienie jakości kształcenia oraz osiąganie celów strategicznych odpowiadają wszystkie organy jednoosobowe i kolegialne, jak również jednostki organizacyjne Uczelni. Całościowy nadzór nad wdrażaniem i doskonaleniem systemu zapewnienia jakości kształcenia na każdym poziomie sprawuje Rektor. Kluczowe znaczenie w realizacji zadań wynikających z systemu mają także: prorektor, pełnomocnik rektora ds. jakości kształcenia, Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia, zespoły programowe, menedżer kierunku (organizator realizacji programu kształcenia na kierunku DIET) oraz przedstawiciele studentów delegowani przez Samorząd Studentów.

Rektor może powoływać dodatkowe komisje i zespoły odpowiedzialne za realizację określonych zadań związanych z funkcjonowaniem systemu jakości.

Pełnomocnik rektora ds. jakości kształcenia odpowiada za:

- dbanie o prawidłowe funkcjonowanie uczelnianego systemu zapewniania jakości kształcenia,
- koordynowanie działań uczelnianych służących ewaluacji i podnoszeniu jakości kształcenia,
- wspieranie kierowników jednostek dydaktycznych w nadzorze nad jakością kształcenia na kierunkach studiów,
- upowszechnianie informacji oraz promowanie dobrych praktyk w zakresie dydaktyki akademickiej.

W realizacji powyższych zadań pełnomocnik współpracuje z prorektorem.

Prorektor przewodniczy Komisji ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Do jego zadań należy m.in.:

- nadzór nad współpracą z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi,
- koordynacja i integracja działań w zakresie wdrażania, utrzymania i doskonalenia WSZJK,
- współpraca z zespołami programowymi poszczególnych kierunków,
- ocena oraz wskazywanie kierunków dalszego doskonalenia WSZJK.

Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia jest organem powoływanym przez Rektora. Do jej zadań należy:

- analiza ocen zewnętrznych instytucji kontrolujących (np. PKA) i formułowanie wniosków oraz procedur wynikających z ich ustaleń,
- monitorowanie i ocena obszarów działania WSZJK,
- opiniowanie nowych programów kształcenia oraz zmian w programach już funkcjonujących,
- przygotowywanie i doskonalenie procedur dotyczących poprawy jakości kształcenia w Uczelni,

- sporządzanie corocznego raportu na temat zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni i przedstawianie go Rektorowi nie później niż do 31 października po zakończonym roku akademickim,
- współpraca z zespołami programowymi poszczególnych kierunków studiów,
- wykonywanie innych zadań związanych z oceną jakości kształcenia powierzonych przez Rektora.

Zespół Programowy kierunku DIET odpowiada m.in. za:

- opiniowanie i przygotowywanie programów studiów dla kierunku, poziomu i profilu kształcenia, w tym opisów zakładanych efektów uczenia się,
- przedstawianie propozycji zmian programów studiów w celu ich doskonalenia i przekazywanie ich do zaopiniowania Komisji ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia,
- coroczną (w semestrze letnim) aktualizację programów studiów, kart przedmiotów i modułów,
- doskonalenie treści i metod kształcenia w ramach przedmiotów,
- systematyczną ocenę programu studiów, w tym efektów uczenia się, oraz przekazywanie wyników tej oceny do Komisji.

10.2. Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

W ramach prac Zespołu Programowego obowiązują ustalone i stosowane zasady opracowywania programu studiów, jego zatwierdzania oraz wprowadzania zmian.

Treści programowe, metody kształcenia oraz metody weryfikacji i oceny efektów uczenia się są analizowane na podstawie spotkań studentów z menedżerem kierunku oraz członkami Komisji. Zmiany w programie studiów dokonywane są w sposób formalny, zgodnie z obowiązującymi procedurami, po konsultacjach z kadrą dydaktyczną, Zespołem Programowym oraz Komisją. Rekomendacje i wnioski z monitoringu programów studiów na kierunku DIET przedstawiane są w corocznych sprawozdaniach Komisji. Zmiany programu, po uzyskaniu opinii Samorządu Studentów, zatwierdzane są przez Senat Uczelni.

W celu zapewnienia jakości kształcenia CB-ANS prowadzi m.in.:

- analizę programu studiów we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi,
- prowadzenie i ocenę dokumentacji kierunku studiów,
- analizę dorobku wykładowców,
- hospitacje zajęć dydaktycznych,
- analizę efektów uczenia się osiągniętych w ramach zajęć, praktyk zawodowych i egzaminu dyplomowego,
- działania na rzecz przeciwdziałania zjawiskom patologicznym,
- dbałość o rozwój i utrzymanie zasobów informacyjnych Uczelni.

10.3. Sposoby i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów oraz źródeł informacji

Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia sprawuje nadzór nad okresowym przeglądem programów studiów zgodnie z zadaniami określonymi w WSZJK.

Weryfikacja jakości kształcenia prowadzona jest na podstawie:

- analizy informacji zwrotnych od studentów i wykładowców,
- dokumentacji kierunku studiów,
- hospitacji zajęć dydaktycznych.

W tym celu wykorzystywane są m.in. sprawozdania menedżera kierunku, dokumentacja dostarczana przez wykładowców (teczki zajęć, prace zaliczeniowe), protokoły hospitacji, spotkania ze studentami, zebrania z kadrą kierunku, prace dyplomowe wraz z recenzjami, protokoły egzaminów dyplomowych, dzienniczki praktyk oraz notatki ze spotkań z interesariuszami. Uwzględnia się także informacje przekazywane przez dział marketingu, promocji i rekrutacji.

Raz w roku w Uczelni prowadzona jest kompleksowa ocena:

- zajęć z programu kształcenia,
- zasad realizacji praktyk zawodowych,
- zasad dyplomowania,
- efektów uczenia się przypisanych kierunkowi,
- kart przedmiotów i sylwetek absolwentów,
- miejsc odbywania praktyk zawodowych.

Efektem działań okresowych jest aktualizacja programów studiów i efektów uczenia się, doskonalenie zasad przydzielania zajęć kadrze dydaktycznej oraz doskonalenie procesu dyplomowania.

Ocena programu studiów obejmuje udział kadry dydaktycznej, studentów oraz interesariuszy zewnętrznych – przedstawicieli pracodawców, u których studenci odbywają praktyki zawodowe. Interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni mają wpływ na doskonalenie programu studiów poprzez zgłaszanie uwag i sugestii w trakcie konsultacji z menedżerem kierunku.

Bieżące monitorowanie programu studiów odbywa się na podstawie:

- analizy informacji zwrotnych od studentów i wykładowców,
- dokumentacji dydaktycznej kierunku,
- hospitacji zajęć.

W tym celu wykorzystywane są: sprawozdania opiekunów grup/menedżera kierunku, teczki przedmiotów, prace zaliczeniowe, protokoły hospitacji, a także spotkania ze studentami i kadrą kierunku. Monitoring prowadzony jest systematycznie, co pozwala na bieżące rozwiązywanie problemów oraz gromadzenie danych wykorzystywanych podczas corocznego przeglądu programu studiów.

Okresowy przegląd programu odbywa się raz w roku i obejmuje:

- przedmioty kształcenia podstawowego i kierunkowego,
- przedmioty w ramach wybranego zakresu studiów,
- zasady realizacji praktyk zawodowych i dyplomowania,
- efekty uczenia się przypisane kierunkowi,
- karty przedmiotów i sylwetkę absolwenta,
- miejsca odbywania praktyk.

Do analizy wykorzystywane są m.in.: programy studiów, dokumentacja kierunku z danego roku akademickiego, wyniki egzaminów dyplomowych wraz z protokołami, prace dyplomowe z recenzjami, sprawozdania opiekunów grup, notatki ze spotkań z interesariuszami, dzienniczki praktyk, a także informacje z działu marketingu, BOS i działu rekrutacji.

Działania okresowe umożliwiają:

- aktualizację programu studiów i efektów uczenia się,
- doskonalenie przydziału zajęć kadrze dydaktycznej,
- usprawnianie procesu dyplomowania.

Nad całością procesu czuwa Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia, realizująca zadania określone w WSZJK CB-ANS.

10.4. Sposoby oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów

Ocena efektów uczenia się odbywa się poprzez:

- analizę kart przedmiotów i przypisanych im efektów,
- ocenę prac etapowych i zaliczeniowych,
- analizę dzienniczków praktyk i ankiet ewaluacyjnych (sprawdzenie, czy miejsce praktyk umożliwiło realizację efektów uczenia się),
- analizę prac dyplomowych i ich recenzji,
- ocenę wyników egzaminów dyplomowych.

Pod uwagę brane są: zakres i sposób wykorzystania wiedzy w pracy dyplomowej, umiejętność zastosowania wiedzy w praktyce oraz poziom kompetencji społecznych wykazanych w procesie realizacji badań.

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.

Wszystkie powyższe wyniki ocen efektów uczenia się są wykorzystywane na rzecz doskonalenia programu studiów: aktualizacji efektów uczenia się, programu studiów – szczególnie w zakresie sylwetek absolwentów oraz programu praktyk. Ponadto wyniki ocen efektów uczenia się stanowią podstawę do aktualizacji kart przedmiotów, form zaliczeń oraz metod i form pracy na zajęciach praktycznych, a także do uzupełniania literatury przedmiotu.

10.5. Zakres, formy udziału i wpływu interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów

Interesariusze zewnętrzni doskonalą program studiów poprzez stałą współpracę z Uczelnią – oceniają przygotowanie studentów do realizacji zadań w ramach praktyk, formułują wnioski podczas spotkań z menedżerem kierunku i zgłaszają uwagi do treści programowych oraz efektów uczenia się. Szczególnie cenne są opinie wskazujące na konieczność wprowadzenia zmian podnoszących jakość kształcenia.

Interesariusze wewnętrzni mają wpływ na doskonalenie programu dzięki udziałowi swoich przedstawicieli w organach Uczelni oraz w Komisji ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

10.6. Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę oraz opis realizacji zaleceń

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale nr 732/2024 Prezydium PKA w sprawie oceny programowej kierunku DIET na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym przedstawia poniższa tabela.

Tabela 24. Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej kierunku

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA
1.	Zaleca się skuteczną realizację procedur USZJK pod kątem opracowywania i realizacji koncepcji kształcenia na kierunku dietetyka i ustawicznego doskonalenia programu studiów oraz eliminację nieprawidłowości w procesie przygotowywania opisu efektów uczenia się, treści programowych wybranych zajęć, doboru metod oceny i weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia się.
2.	Zaleca się wdrożenie skutecznych działań projakościowych zapobiegających powstawaniu zdiagnozowanych błędów i nieprawidłowości w przyszłości.

Źródło: Uchwała nr 732/2024 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 19 września 2024 r.

Ad.1. i Ad. 2.

Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK) Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych został zaktualizowany Uchwałą nr 5 Senatu z 28 września 2023 r., jako rezultat prac Komisji ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Poprzednia modyfikacja systemu, wówczas funkcjonującego jeszcze w strukturze SSW Collegium Balticum, została wprowadzona Uchwałą nr 9 z 9 grudnia 2019 r. Zmiany i uzupełnienia WSZJK są konsekwencją systematycznej analizy doświadczeń Uczelni, przepisów regulujących szkolnictwo wyższe oraz informacji zwrotnych od interesariuszy

wewnętrznych i zewnętrznych. System ten ma na celu zapewnienie wysokiej jakości kształcenia poprzez doskonalenie oferty dydaktycznej oraz programów studiów w odniesieniu do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego, kształtowanie postaw pro jakościowych w środowisku akademickim oraz rozwój kadry.

Jak już wykazano w tym raporcie samooceny, w celu skutecznej realizacji procedur w zakresie opracowywania i doskonalenia koncepcji kształcenia na kierunku DIET przeprowadzono szereg działań. Przede wszystkim przeprowadzono kompleksową aktualizację koncepcji kształcenia, efektów uczenia się oraz treści programowych, dostosowując je do dyscyplin właściwych dla kierunku oraz wymagań poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Dokonano również korekty przypisania punktów ECTS, ujednolicono metody weryfikacji efektów uczenia się z zapisami sylabusów oraz wprowadzono jasne kryteria doboru miejsc praktyk i określono wymagane kompetencje opiekunów praktyk zawodowych. Ponadto wzmocniono obsadę kadrową. Wzmocniono rolę Zespołu Programowego kierunku w procesie cyklicznego doskonalenia programu studiów oraz monitorowania zgodności efektów uczenia się na poziomie zajęć z efektami kierunkowymi. Jednocześnie wdrożono trwałe działania pro jakościowe zapobiegające występowaniu zdiagnozowanych nieprawidłowości w przyszłości, w tym Kartę samooceny kierunku, zmodyfikowaną Teczke przedmiotu oraz system szkoleń dla kadry dydaktycznej. Działania te zapewniają systematyczną kontrolę spójności efektów uczenia się, treści programowych oraz metod oceniania i weryfikacji osiągnięć studentów, przyczyniając się do stałego podnoszenia jakości kształcenia.

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

- systematyczny przegląd i aktualizację programu studiów, w tym coroczne, udokumentowane przeglądy treści programowych, kart przedmiotów i efektów uczenia się, aktualizację sylabusów przed każdym semestrem, stałe monitorowanie zgodności efektów z PRK i dyscyplinami,
- wzmocnienie nadzoru nad jakością praktyk zawodowych,
- rozwój kompetencji kadry dydaktycznej, w tym szkolenia z zakresu metodyki, oceniania, obsługi narzędzi cyfrowych (Moodle, Teams, Blackboard Learn),
- uporządkowanie dokumentacji dydaktycznej, w tym regularne kontrole kompletności teczek przedmiotów,
- rozbudowę współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, w tym regularne spotkania rad interesariuszy, konsultacje programów studiów z partnerami branżowymi, rozwijanie współpracy projektowej, stażowej i praktyk zawodowych,
- 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,
- prowadzenie cyklicznej autoewaluacji, czyli okresowej oceny efektów wdrożonych działań oraz podejmowanie działań korygujących w oparciu o wyniki autoewaluacji.

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 1) Program studiów o profilu praktycznym; dzięki przeważającej liczbie godzin zajęć praktycznych studenci mogą zdobywać i rozwijać niezbędne umiejętności, współpracować z potencjalnymi pracodawcami. 2) Kadra dydaktyczna posiadająca wiedzę, kompetencje i doświadczenie praktyczne, gwarantująca stałe doskonalenie programu studiów dostosowane do potrzeb rynku pracy i oczekiwań studentów. 3) Udoskonalanie własnej bazy dydaktycznej, zaplecza materialnego, środków i pomocy dydaktycznych. 4) Możliwość kontynuacji studiów na poziomie magisterskim. 5) Realizacja unijnych projektów: „Otwarte ścieżki: praktyka - wiedza - wsparcie”, Drop Out. „Przeciwdziałanie przedwczesnemu zakończeniu studiów”.	Słabe strony 1) Brak zainteresowania studentów udziałem w mobilnościach studenckich (głównie ze względu na łączenie pracy zawodowej z kształceniem). 2) Konieczność opłacania czesnego – jest to bariera dla części kandydatów, którzy wybiorą darmowe studia na uczelni publicznej. 3) Duża liczba godzin praktyk stanowi znaczące obciążenie dla studentów pracujących na stanowiskach niezwiązanych z kierunkiem studiów.
Czynniki zewnętrzne	Szanse 1) Liczni partnerzy współpracujący z Uczelnią, wspierający jej działania na rzecz rozwoju kierunku. 2) Liczne wydarzenia np. Targi Pracy w Szczecinie, Targi Edukacyjne Perspektywy, konferencje, w których Uczelnia bierze udział lub jest współorganizatorem. 3) Rozpoznawalność Uczelni i kierunku w województwie zachodniopomorskim jako uczelni dobrze przygotowującej absolwentów do swobodnego wejścia na rynek pracy. 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 1) Collegium Balticum to uczelnia samofinansująca się, co powoduje, że proponowane stawki wynagrodzeń są niekiedy mniej atrakcyjne dla dydaktyków prowadzących własną działalność lub zatrudnionych w instytucjach państwowych. 2) Niż demograficzny i zmniejszające się zainteresowanie studiami. 3) Silna konkurencja lokalna. W Szczecinie działają inne uczelnie oferujące kształcenie na kierunku dietetyka: PUM, ZUT.

(Pieczęć uczelni)

.....

(podpis Rektora)

Szczecin, dnia 16 grudnia 2025 r.

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku¹¹

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	*	*	45	36
	II	*	*	36	37
	III	*	*	30	49
	IV	*	*	*	*
II stopnia	I	*	*	0	50
	II	*	*	0	27
jednolite studia magisterskie	I	*	*	*	*
	II	*	*	*	*
	III	*	*	*	*
	IV	*	*	*	*
	V	*	*	*	*
	VI	*	*	*	*
Razem:		*	*	111	199

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	*	*	37	21
	2024	*	*	51	31
	2025	*	*	39	28
II stopnia	2025	*	*	31	25
	*	*	*	*	*
	*	*	*	*	*
jednolite studia magisterskie	*	*	*	*	*
	*	*	*	*	*
	*	*	*	*	*
Razem:		*	*	158	105

¹¹ 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).

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.).¹²

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Nazwa wskaźnika – studia stacjonarne pierwszego stopnia	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	6 semestrów 180 pkt. ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ¹³	2378 godzin
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	94,8 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	129 pkt. 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	7 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	90 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	30 pkt. ECTS
Wymiar praktyk zawodowych ¹⁴	750 godzin, 6 miesięcy
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60 godzin
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
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.	4500/nie są realizowane

Nazwa wskaźnika – studia niestacjonarne pierwszego stopnia	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	6 semestrów 180 pkt. ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ¹⁵	1694 godzin

¹² Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

¹³ 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).

¹⁴ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

¹⁵ 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).

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	67,44 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	129 pkt. 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	7 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	90 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	30 pkt. ECTS
Wymiar praktyk zawodowych ¹⁶	750 godzin, 6 miesięcy
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:	
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.	4500/899

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Nazwa wskaźnika – studia stacjonarne drugiego stopnia	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	4 semestry 120 pkt. ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ¹⁷	1526 godzin
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	61,04 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	105 pkt. 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	6 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	67 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	30 pkt. ECTS
Wymiar praktyk zawodowych ¹⁸	750 godzin, 6 miesięcy

¹⁶ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

¹⁷ 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).

¹⁸ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

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:	
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.	3000/671

Nazwa wskaźnika – studia niestacjonarne drugiego stopnia	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	4 semestry 120 pkt. ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ¹⁹	1151 godzin
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	45,72 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	105 pkt. 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	6 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	67 pkt. ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	30 pkt. ECTS
Wymiar praktyk zawodowych ²⁰	750 godzin, 6 miesięcy
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:	
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.	3000/nie są realizowane

¹⁹ 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).

²⁰ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne²¹

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne		Liczba punktów ECTS
Zajęcia wspólne				
Język obcy	ćwiczenia	120	72	8
Technologie informacyjne	ćwiczenia	30	18	2
Anatomia człowieka	ćwiczenia	30	18	5
Fizjologia człowieka	ćwiczenia	30	18	5
Biochemia ogólna i żywności	laboratorium	30	18	5
Chemia żywności	laboratorium	15	9	5
Mikrobiologia ogólna i żywności	laboratorium	30	18	4
Parazytologia	laboratorium	15	9	5
Genetyka	laboratorium	15	9	4
Pierwsza pomoc przedmedyczna	ćwiczenia	25	15	2
Żywienie człowieka	laboratorium	60	36	8
Dietetyka pediatryczna	ćwiczenia	30	18	4
Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	18	5
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	ćwiczenia	15	9	2
Edukacja żywieniowa	ćwiczenia	15	9	2
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	ćwiczenia	15	9	2
Analiza i ocena jakości żywności	laboratorium	15	9	3
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia	30	18	4

²¹ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

Technologia produkcji potraw dietetycznych	ćwiczenia	30	18	4
Towaroznawstwo żywności	laboratorium	30	18	3
Przygotowanie do egzaminu	ćwiczenia	60	36	9
Razem zajęcia wspólne		670	402	91
Zajęcia do wyboru w ramach ścieżki kształcenia: Dietetyka w sporcie				
Podstawy medycyny sportowej, rekreacji i rehabilitacji	ćwiczenia	30	18	4
Fizjologia wysiłku fizycznego	ćwiczenia	30	18	4
Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	ćwiczenia	15	9	3
Choroby dietozależne	ćwiczenia	30	18	4
Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywieniowe.	ćwiczenia	15	9	3
Immunologia	ćwiczenia	15	9	3
Podstawy patofizjologii klinicznej	ćwiczenia	15	9	3
Żywienie i suplementacja w różnych dyscyplinach sportu	ćwiczenia	30	18	4
Żywienie po urazach w sporcie	ćwiczenia	15	9	3
Edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowca	ćwiczenia	15	9	3
Zasady zbiorowego żywienia w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych	ćwiczenia	30	18	4
Zajęcia w ramach ścieżki kształcenia: Dietetyka w sporcie		240	144	38

Zajęcia do wyboru w ramach ścieżki kształcenia: Psychodietetyka				
Psychologia żywienia	ćwiczenia	30	18	4
Psychologia osobowości i motywacji	ćwiczenia	15	9	3
Fizjologia żywienia	ćwiczenia	30	18	4
Psychologia jedzenia i psychodietetyka	ćwiczenia	15	9	3
Problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie	ćwiczenia	15	9	3
Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem	ćwiczenia	30	18	4
Promocja zdrowego stylu życia w społeczeństwie	ćwiczenia	15	9	3
Żywienie w cyklu życia	ćwiczenia	15	9	3
Żywienie w chorobie	ćwiczenia	30	18	4
Żywienie ludzi starszych	ćwiczenia	30	18	4
Poradnictwo dietetyczne	ćwiczenia	15	9	3
Zajęcia w ramach ścieżki kształcenia: Psychodietetyka		240	144	38
Łącznie zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (wspólne i do wyboru w ramach jednej z dwóch ścieżek kształcenia)		910	546	129

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	łączna liczna godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne		Liczba punktów ECTS
Zajęcia wspólne				
Nutrigenomika	ćwiczenia	15	15	3
Wybrane problemy alergologii z	ćwiczenia	15	9	3

elementami immunologii				
Metodologia badań	ćwiczenia	15	9	2
Diagnostyka laboratoryjna	ćwiczenia	15	9	2
Język obcy zawodowy	ćwiczenia	120	72	8
Demografia i epidemiologia żywienia z elementami statystyki	ćwiczenia	30	15	2
GHP i GMP w dietetyce	ćwiczenia	15	9	2
Jakość i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia	30	18	2
Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	ćwiczenia	15	9	2
Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowozależnych	ćwiczenia	15	9	2
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	ćwiczenia	30	18	2
Procesy technologiczne w produkcji żywności	ćwiczenia	30	18	3
Diety alternatywne i niekonwencjonalne	ćwiczenia	15	9	2
Żywienie w wybranych chorobach metabolicznych	ćwiczenia	15	9	2
Suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia	ćwiczenia	30	18	2
Mikrobiologia produkcji żywności	ćwiczenia	15	9	2
Proseminarium	ćwiczenia	15	9	1
Seminarium dyplomowe	ćwiczenia	60	36	10
Profilaktyka chorób cywilizacyjnych	ćwiczenia	15	9	1

Fizjologia żywienia człowieka	ćwiczenia	20	12	2
Stan odżywienia człowieka z elementami antropometrii	ćwiczenia	9	9	2
Praktyki zawodowe I-II	ćwiczenia	240	240	12
Razem zajęcia wspólne		779	570	69
Zajęcia do wyboru w ramach ścieżki kształcenia: Żywnienie kliniczne				
Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia	15	9	1
Patofizjologia kliniczna	ćwiczenia	30	18	2
Psychologia kliniczna	ćwiczenia	40	18	2
Żywnienie kliniczne	ćwiczenia	40	18	2
Zasady organizacji żywienia zbiorowego	ćwiczenia	40	18	3
Wybrane problemy mikrobiologii klinicznej	ćwiczenia	15	12	3
Interakcje składników żywności oraz żywności z lekami	ćwiczenia	15	9	3
Psychodietetyka z elementami coachingu	ćwiczenia	15	9	2
Żywnienie zbiorowe ludzi dorosłych zdrowych i chorych	ćwiczenia	30	18	3
Żywnienie zbiorowe dzieci zdrowych i chorych	ćwiczenia	30	18	3
Praktyki zawodowe III-IV	ćwiczenia	240	240	12
Zajęcia w ramach ścieżki kształcenia: Żywnienie kliniczne		510	387	36
Zajęcia do wyboru w ramach ścieżki kształcenia: Psychodietetyka z elementami obesitologii				
Psychologia rozwoju człowieka - zagrożenia rozwojowe na przestrzeni życia	ćwiczenia	40	18	2
Dietoterapia i dietoprofilaktyka w zaburzeniach odżywiania	ćwiczenia	40	18	2

Warsztat umiejętności interpersonalnych w pracy psychodietetyka	ćwiczenia	15	9	1
Psychodietetyka z elementami obesitologii	ćwiczenia	30	18	2
Obesitologia	ćwiczenia	30	15	3
Dietetyka człowieka dorosłego	ćwiczenia	30	15	3
Dietetyka wieku dziecięcego	ćwiczenia	30	15	3
Psychologia kliniczna	ćwiczenia	20	15	3
Zasoby osobiste w pracy psychodietetyka	ćwiczenia	30	15	3
Diet coaching	ćwiczenia	20	15	2
Praktyki zawodowe III-IV	ćwiczenia	240	240	12
Zajęcia w ramach ścieżki kształcenia: Psychodietetyka z elementami obesitologii		525	393	36
Łącznie zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (wspólne i do wyboru w ramach jednej z dwóch ścieżek kształcenia)		1304	963	105

Tabela 5. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich / Zajęcia lub grupy zajęć przygotowujące studentów do wykonywania zawodu nauczyciela²²

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia ²³
Razem:				

²² Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie, w przypadku, gdy absolwenci ocenianego kierunku uzyskują tytuł zawodowy inżyniera/magistra inżyniera lub w przypadku studiów uwzględniających przygotowanie do wykonywania zawodu nauczyciela.

²³ Podanie nazwiska osoby prowadzącej nie dotyczy kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna oraz kierunku pedagogika specjalna przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela pedagoga specjalnego.

Tabela 6. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych²⁴

Dotyczy: studia pierwszego stopnia

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Język obcy	lektorat	1-4	studia stacjonarne/studia niestacjonarne	angielski	wg wyboru
Język obcy	lektorat	1-4	studia stacjonarne/studia niestacjonarne	niemiecki	wg wyboru

Dotyczy: studia drugiego stopnia

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Język obcy zawodowy	lektorat	1-4	studia stacjonarne/studia niestacjonarne	angielski	wg wyboru
Język obcy zawodowy	lektorat	1-4	studia stacjonarne/studia niestacjonarne	niemiecki	wg wyboru

²⁴ 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.)

Załącznik 1. Program studiów pierwszego stopnia.

Załącznik 1.1. Plan studiów stacjonarnych pierwszego stopnia.

Załącznik 1.2. Plan studiów niestacjonarnych pierwszego stopnia.

Załącznik 1.3. Matryca pokrycia efektów uczenia się na studiach pierwszego stopnia.

Załącznik 1.4. Karty przedmiotów studiów pierwszego stopnia.

Załącznik 1A. Program studiów drugiego stopnia.

Załącznik 1A.1. Plan studiów stacjonarnych drugiego stopnia.

Załącznik 1A.2. Plan studiów niestacjonarnych drugiego stopnia.

Załącznik 1A.3. Matryca pokrycia efektów uczenia się na studiach drugiego stopnia.

Załącznik 1A.4. Karty przedmiotów studiów drugiego stopnia.

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

Załącznik 2. Obsada zajęć w roku akademickim 2025_2026 na studiach pierwszego stopnia.

Załącznik 2A. Obsada zajęć w roku akademickim 2025_2026 na studiach drugiego stopnia.

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

Załącznik 3. Harmonogram zajęć w roku akademickim 2025_2026.

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 4. Charakterystyka nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia w roku akademickim 2025_2026.

Imię i nazwisko:
Tytuł naukowy/dziedzina, stopień naukowy/dziedzina oraz dyscyplina, tytuł zawodowy (w przypadku tytułu zawodowego lekarza – specjalizacja), rok uzyskania tytułu/stopnia naukowego/tytułu zawodowego:
Wykaz zajęć/grup zajęć i godzin zajęć prowadzonych na ocenianym kierunku przez nauczyciela akademickiego lub inną osobę w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena.
Charakterystyka dorobku naukowego ze wskazaniem dziedzin nauki/sztuki oraz dyscypliny/dyscyplin naukowych/artystycznych, w której/których dorobek się mieści (do 600

znaków) oraz wykaz co najwyżej 10 najważniejszych osiągnięć naukowych/artystycznych ze szczególnym uwzględnieniem ostatnich 6 lat, wraz ze wskazaniem dat uzyskania (publikacji naukowych/osiągnięć artystycznych, patentów i praw ochronnych, zrealizowanych projektów badawczych, nagród krajowych/międzynarodowych za osiągnięcia naukowe/artystyczne), ze szczególnym uwzględnieniem osiągnięć odnoszących się do ocenianego kierunku i prowadzonych na nim zajęć.
Charakterystyka doświadczenia i dorobku dydaktycznego (do 600 znaków) oraz wykaz co najwyżej 10 najważniejszych osiągnięć dydaktycznych ze szczególnym uwzględnieniem ostatnich 6 lat, wraz z wskazaniem dat uzyskania (np. autorstwo podręczników/materiałów dydaktycznych, wdrożone innowacje dydaktyczne, nagrody uzyskane przez studentów, nad którymi nauczyciel akademicki sprawował opiekę naukową/artystyczną, opieka nad beneficjentem Diamentowego Grantu, uruchomienie nowego kierunku studiów/specjalności/zajęć/grupy zajęć, opieka nad kołem naukowym, prowadzenie zajęć w języku obcym, w tym w uczelni zagranicznej, np. w ramach mobilności nauczycieli akademickich).
Opis doświadczenia zawodowego w powiązaniu z celami kształcenia, efektami uczenia się zakładanymi dla ocenianego kierunku oraz treściami programowymi (jeśli dotyczy).

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.

Załącznik 5. Opis infrastruktury dydaktycznej.

Załącznik 5.1.1. Umowy najmu ZS8.

Załącznik 5.1.2. Umowa SCE CB biura.

Załącznik 5.1.3. Umowy SCE CB sale dyd.

Załącznik 5.1.4. Umowa IBUK Libra.

Załącznik 5.1.5. Umowa Nuvero.

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

Załącznik 6. Wykaz tematów prac dyplomowych.

Studia niestacjonarne drugiego stopnia (jeśli dotyczy)							
Nr alb.	Tytuł pracy dyplomowej	Rok	Tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna	Tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta	Ocena pracy	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie
9976	Ocena świadomości kobiet ciężarnych, oraz karmiących piersią na temat niedoboru kwasów Omega 3 w diecie,	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Małkiewicz	5	4,67	bardzo dobry

	oraz ich wpływ na organizm człowieka.						
9980	Ocena świadomości osób dorosłych na temat niedoboru witaminy D3, oraz jej wpływ na zdrowie i organizm człowieka.	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	5	5	bardzo dobry
10387	Ocena świadomości żywieniowej i sposobu żywienia kobiet z rakiem piersi.	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr inż. Anna Sobczak-Czyński	5	5	bardzo dobry
10474	Rola probiotykoterapii we wspomaganiu leczenia Zespołu przerostu bakteryjnego jelita cienkiego - SIBO	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr inż. Anna Sobczak-Czyński	5	5	bardzo dobry
8900	Ocena wpływu diety niskowęglowodanowej na redukcję masy ciała i samopoczucie osób dorosłych	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr inż. Anna Sobczak-Czyński	5	5	bardzo dobry
8781	Ocena wiedzy i świadomości na temat celiakii wśród studentów kierunku Dietetyka	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr Joanna Pierzak-Sominka	5	5	bardzo dobry
10048	Neofobia żywieniowa u dzieci w wieku przedszkolnym - analiza wybranych czynników	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	5	4,17	dobry plus
9026	Ocena różnic w sposobie żywienia pacjentów z cukrzycą typu 2 na różnych etapach trwania choroby: porównanie pacjentów chorujących krócej i dłużej niż 5 lat	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr inż. Anna Sobczak-Czyński	5	5	bardzo dobry
9591	Wpływ probiotyków na układ nerwowy	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr inż. Anna Sobczak-Czyński	4,25	4	dobry plus
9384	Ocena poziomu wiedzy i świadomości żywieniowej kobiet na temat wybranych	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr Joanna Pierzak-Sominka	5	5	bardzo dobry

	aspektów karmienia piersią.						
8712	Negatywne skutki normalizacji spożycia alkoholu w kontekście zdrowia i psychiki	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr Joanna Pierzak-Sominka	4,75	4,5	dobry plus
9592	Ocena wiedzy żywieniowej, oraz stosowania suplementacji witaminą D przez wybraną grupę chorych na Hashimoto	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	5	5	bardzo dobry
9984	Ocena świadomości kobiet na temat wpływu diety na procesy starzenia się skóry	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	5	5	bardzo dobry
10483	Rola diety w występowaniu i leczeniu trądziku pospolitego w opinii respondentów	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	5	4,17	dobry plus
8715	Analiza sposobu odżywiania i aktywności fizycznej dzieci w wieku szkolnym	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr Katarzyna Rucińska	4,75	5	bardzo dobry
10394	Częstość występowania niedożywienia wśród pacjentów zakładu opiekuńczo - leczniczego i oddziału geriatrycznego.	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr Joanna Pierzak-Sominka	5	4,33	dobry plus
10531	Nawyki żywieniowe uczniów szkół średnich-analiza na podstawie badań własnych	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	3,25	5	dobry plus
8716	Ocena stanu wiedzy na temat jadłowstrętu psychicznego (anorexia nervosa) w grupie dziewcząt i młodych kobiet	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	5	5	bardzo dobry
9066	Analiza świadomości na temat zaleceń żywieniowych w profilaktyce nadwagi i	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr Katarzyna Rucińska	4,75	4,5	dobry plus

	otyłości wśród rodziców dzieci w wieku przedszkolnym (2-6 lat)						
10486	Ocena nawyków żywieniowych kobiet w okresie sztucznej menopauzy po leczeniu raka piersi	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr Joanna Pierzak-Sominka	4,75	4,67	bardzo dobry
8720	Rola węglowodanów w wysiłku sportowym drużynowym. Ocena świadomości zawodników na przykładzie dyscypliny sportowej kajak polo	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	5	4,83	bardzo dobry
10504	Wpływ diety bogatej w fitoestrogeny na poprawę jakości życia kobiet w okresie menopauzy	2025	dr Joanna Pierzak-Sominka	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	5	5	bardzo dobry
9464	Analogi GLP-1 jako jeden z nowoczesnych sposobów leczenia otyłości. Ocena świadomości na ich temat w społeczności dietetyków i studentów dietetyki	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	5	5	bardzo dobry
10397	Wpływ diety i suplementacji na stan skóry, włosów i paznokci	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr inż. Anna Sobczak-Czynsz	5	5	bardzo dobry
10049	Rola czynników środowiskowych w kształtowaniu zachowań żywieniowych młodzieży szkół ponadpodstawowych	2025	dr hab. inż. Marcelina Krupa-Mańkiewicz	dr Joanna Pierzak-Sominka	4,5	5	bardzo dobry

7. Inne załączniki.

Załącznik 7. Karta samooceny kierunku.

Załącznik 8. Teczka przedmiotu.

- Akceptowalnymi formatami są: .doc, .docx, .gif, .png, .jpg (jpeg), .odt, .ods, .pdf, .rtf, .ppt, .pptx, .odp, .txt, .xls, .xlsx, .xml.
- 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).

10. Pliki lub foldery nie mogą być skompresowane.

Cz. II. Materiały, które należy przygotować do wglądu podczas wizytacji, w tym dodatkowo wskazane przez zespół oceniający PKA, po zapoznaniu się zespołu z raportem samooceny

1. Wskazane przez zespół oceniający prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, projekty zrealizowane przez studentów, prace artystyczne z zajęć kierunkowych (z ostatnich dwóch semestrów poprzedzających wizytację).
2. Struktura ocen z egzaminów/zaliczeń ze wskazanych przez zespół oceniający zajęć i sesji egzaminacyjnych (z ostatnich dwóch semestrów poprzedzających wizytację).
3. Dokumentacja dotycząca procesu dyplomowania absolwentów wskazanych przez zespół oceniający. Dokumentacja powinna uwzględniać pracę dyplomową, suplement do dyplomu, recenzje pracy dyplomowej, protokół egzaminu dyplomowego.
4. Dokumenty dotyczące organizacji, przebiegu i zaliczania praktyk zawodowych, jeśli praktyki zawodowe są uwzględnione w programie studiów na ocenianym kierunku.
5. Charakterystyka profilu działalności instytucji, z którymi jednostka współpracuje w realizacji programu studiów, a w szczególności tych, w których studenci odbywają praktyki zawodowe, jeśli praktyki zawodowe są uwzględnione w programie studiów na ocenianym kierunku (w formie elektronicznej).
6. Wykaz osiągnięć, których autorami/twórcami/realizatorami lub współautorami/współtwórcami/współrealizatorami są studenci ocenianego kierunku z ostatnich 5 lat poprzedzających rok, w którym prowadzona jest wizytacja (w formie elektronicznej).
7. Informacja o zasadach rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie i studentów oraz sposobach pomocy jej ofiarom,
8. Informacja o ocenach/akredytacjach kierunku dokonanych przez instytucje zagraniczne lub inne instytucje krajowe oraz opis działań naprawczych i doskonalących podjętych w odpowiedzi na zalecenia tych instytucji (w formie elektronicznej).

Wykaz załączników do raportu:

- Załącznik 1. Program studiów pierwszego stopnia.
- Załącznik 1.1. Plan studiów stacjonarnych pierwszego stopnia.
- Załącznik 1.2. Plan studiów niestacjonarnych pierwszego stopnia.
- Załącznik 1.3. Matryca pokrycia efektów uczenia się na studiach pierwszego stopnia.
- Załącznik 1.4. Karty przedmiotów studiów pierwszego stopnia.
- Załącznik 1A. Program studiów drugiego stopnia.
- Załącznik 1A.1. Plan studiów stacjonarnych drugiego stopnia.
- Załącznik 1A.2. Plan studiów niestacjonarnych drugiego stopnia.
- Załącznik 1A.3. Matryca pokrycia efektów uczenia się na studiach drugiego stopnia.
- Załącznik 1A.4. Karty przedmiotów studiów drugiego stopnia.
- Załącznik 2. Obsada zajęć w roku akademickim 2025_2026 na studiach pierwszego stopnia.
- Załącznik 2A. Obsada zajęć w roku akademickim 2025_2026 na studiach drugiego stopnia.
- Załącznik 3. Harmonogram zajęć w roku akademickim 2025_2026.
- Załącznik 4. Charakterystyka nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia w roku akademickim 2025_2026.
- Załącznik 5. Opis infrastruktury dydaktycznej.
- Załącznik 5.1.1. Umowy najmu ZS8.
- Załącznik 5.1.2. Umowa SCE CB biura.
- Załącznik 5.1.3. Umowy SCE CB sale dyd.
- Załącznik 5.1.4. Umowa IBUK Libra.
- Załącznik 5.1.5. Umowa Nuvero.
- Załącznik 6. Wykaz tematów prac dyplomowych.
- Załącznik 7. Karta samooceny kierunku.
- Załącznik 8. Teczka przedmiotu.

Szczegółowe kryteria dokonywania oceny programowej

Profil praktyczny

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

Standard jakości kształcenia 1.1

Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią uczelni, mieszczą się w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których kierunku jest przyporządkowany, uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku, oraz są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.

Standard jakości kształcenia 1.2

Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną lub dyscyplinami, do których jest przyporządkowany kierunek, opisują, w sposób trafny, specyficzny, realistyczny i pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji, wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osiąmane przez studentów, a także odpowiadają właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi praktycznemu.

Standard jakości kształcenia 1.2a

Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy zawierają pełny zakres ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 1.2b

Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera zawierają pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2153 i 2245).

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

Standard jakości kształcenia 2.1

Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowania z zakresu dyscypliny lub dyscyplin, do których kierunku jest przyporządkowany, normy i zasady, a także aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Standard jakości kształcenia 2.1a

Treści programowe w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy obejmują pełny zakres treści programowych zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 2.2

Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, umożliwiają studentom osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się.

Standard jakości kształcenia 2.2a

Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS w przypadku

kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 2.3

Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Standard jakości kształcenia 2.4

Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z przygotowaniem zawodowym.

Standard jakości kształcenia 2.4a

Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 2.5

Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.

Standard jakości kształcenia 2.5a

Organizacja procesu nauczania i uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy jest zgodna z regułami i wymaganiami w zakresie sposobu organizacji kształcenia zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy

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

Standard jakości kształcenia 3.1

Stosowane są formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste warunki przyjęcia kandydatów na studia, umożliwiające właściwy dobór kandydatów, zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania, uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, a także potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.

Standard jakości kształcenia 3.2

System weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz rzetelną i wiarygodną ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a stosowane metody weryfikacji i oceny są zorientowane na studenta, umożliwiają uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia efektów uczenia się oraz motywują studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się, jak również pozwalają na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się, w tym w szczególności opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Standard jakości kształcenia 3.2a

Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 3.3

Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk, prace dyplomowe, studenckie osiągnięcia naukowe/artystyczne lub inne związane z kierunkiem studiów, jak również

udokumentowana pozycja absolwentów na rynku pracy lub ich dalsza edukacja potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.

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

Standard jakości kształcenia 4.1

Kompetencje i doświadczenie, kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Standard jakości kształcenia 4.1a

Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 4.2

Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadrę do ustawicznego rozwoju.

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

Standard jakości kształcenia 5.1

Infrastruktura dydaktyczna, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia są nowoczesne, umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym opanowanie umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku, jak również są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu.

Standard jakości kształcenia 5.1a

Infrastruktura dydaktyczna uczelni, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 5.2

Infrastruktura dydaktyczna, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne podlegają systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 6.1

Prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu.

Standard jakości kształcenia 6.2

Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 7.1

Zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, to jest nauczyciele akademicki są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, wspierana jest międzynarodowa mobilność studentów i nauczycieli akademickich, a także tworzona jest oferta kształcenia w językach obcych, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia i wymiany studentów i kadry.

Standard jakości kształcenia 7.2

Umiędzynarodowienie kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 8.1

Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiąganiu efektów uczenia się oraz w przygotowaniu do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku, motywuje studentów do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich.

Standard jakości kształcenia 8.2

Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 9.1

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej i zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów.

Standard jakości kształcenia 9.2

Zakres przedmiotowy i jakość informacji o studiach podlegają systematycznym ocenom, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 10.1

Zostały formalnie przyjęte i są stosowane zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz prowadzone są systematyczne oceny programu studiów oparte o wyniki analizy wiarygodnych danych i informacji, z udziałem interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.

Standard jakości kształcenia 10.2

Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom jakości kształcenia, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.