

**Akademia im. Jakuba z Paradyża**

**w Gorzowie Wielkopolskim**

**Program Studiów**

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

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

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

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

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

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

Znajduje to swoje odzwierciedlenie w misji uczelni.

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

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

Uczelnia dąży w swej działalności do przekazywania najnowszej wiedzy w sposób rzetelny i innowacyjny, dbając szczególnie o jakość kształcenia gwarantującą wysoki poziom zawodowy absolwentów. Misją uczelni jest dokładanie wszelkich starań aby dostosować kompetencje absolwenta do współczesnych potrzeb społeczno-gospodarczych. Proponowane studia idą w kierunku spełniania społecznych oczekiwań i państwowych powinności w obszarze zdrowia publicznego. Rozwój chorób cywilizacyjnych jak również potrzeba wynikająca z oczekiwań konsumentów powodują konieczność podjęcia starań o uruchomienie studiów, które pozwolą na przygotowanie wysokiej klasy specjalistów z zakresu poradnictwa dietetycznego i dietetyki klinicznej. Umożliwi to w dalszej perspektywie przygotować odpowiednio kadrę do pracy w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego środowiska lokalnego. Uzupełnieniem kwalifikacji zawodowych w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych będzie dobre przygotowanie praktyczne studenta wyrażone dużą liczbą odbywanych praktyk zawodowych. Taka koncepcja jest nawiązaniem do misji i strategii uczelni, która wspiera kształcenie zorientowane na umiejętności praktyczne studenta.

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

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

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

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

1. **Ogólne cele kształcenia na studiach pierwszego stopnia na kierunku**

Zasadniczym celem kształcenia na kierunku *dietetyka* jest ukształtowanie u studentów współodpowiedzialności za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta, jak i grup ludności oraz poszanowania zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników, w tym również ochrony zdrowia.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kategoria celu kształcenia | Symbol celu kształcenia | Opis celu kształcenia |
| Wiedza | C\_W1 | nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu  |
| C\_W2 | nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego; |
| Umiejętności | C\_U1 | zapobieganie chorobom żywieniowo-zależnym; |
| C\_U2 | nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia; |
| Kompetencje | C\_K1 | przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia; |
| C\_K2 | przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopniai systematycznego doskonalenia zawodowego |

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

**Ogólne efekty uczenia się**

Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent posiada umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne. Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia. Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację. Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem. Odbył praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami, również z ochrony zdrowia.

**Szczegółowe efekty uczenia się:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| symbol efektów uczenia się dla kierunku | Nazwa efektów uczenia się | Kod składnika opisu z charakterystyk poziomów w PRK po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-7 | Oznaczenie stosownym symbolem czy efekt odnosi się do charakterystyk uniwersalnych, charakterystyk wspólnych, inżynierskich lub nauczycielskich wraz ze wskazaniem kodu dyscypliny |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| **WIEDZA: absolwent zna i rozumie** |
| K\_W01 | anatomię i fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.  | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W02 | wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W03 | wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W04 | mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W05 | funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W06 | terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa. | P6U\_WP6S\_WG | UW | IV.3 |
| K\_W07 | organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | P6U\_WP6S\_WK | UW | IV.3 |
| K\_W08 | podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego. | P6U\_WP6S\_WG | UW | IV.3 |
| K\_W09 | procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości, zna zasady żywienia dostosowane do naturalnych etapów życia człowieka. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W10 | psychospołeczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej. | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W11 | społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W12 | zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania ludzi młodych i dorosłych. | P6U\_WP6S\_WG P6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W13 | sposób żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W14 | zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W15 | podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W16 | wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W17 | zasady postępowania dietetycznego w zależności od rodzaju i stopnia zaawansowania choroby. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W18 | pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W19 | diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym i zasady interpretacji wyników badań laboratoryjnych. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W20 | problematykę występowania substancji Obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym. | P6U\_WP6S\_WG | UW | IV.3 |
| K\_W21 | Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu toksykologii. Zna i rozumie cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W22 | występujące na rynku farmaceutycznym rodzaje suplementów diety, wskazania i przeciwskazania do ich stosowania w praktyce klinicznej. | P6U\_WP6S\_WG | UW | III.2 |
| K\_W23 | posiada wiedzę w zakresie statystyki i technik informacyjnych pozwalająca na opisywanie, analizowanie i interpretowanie zachowań człowieka w zakresie żywienia. | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W24 | cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania. | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W25 | organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego. | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W26 | podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W27 | zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W28 | technologie informacyjne mające zastosowanie w zawodzie dietetyka. | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W29 | etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka. | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| K\_W30 | ma elementarną wiedzę o projektowaniu i prowadzeniu badań diagnostycznych w praktyce | P6U\_WP6S\_WK | UW | III.4 |
| **UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi** |
| K\_U01 | prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. | P6U\_UP6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO | UW | III.4 |
| K\_U02 | udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego. Potrafi dostosować dietę do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością. | P6U\_UP6S\_UW P6S\_UK | UW | III.4 |
| K\_U03 | pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. | P6U\_U P6S\_UO | U | III.4 |
| K\_U04 | przygotować odpowiedni model żywienia oraz materiały edukacyjne dla określonego pacjenta z różnymi schorzeniami. Potrafi zachęcić i zmotywować do działania. | P6U\_U P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO | UW | III.4 |
| K\_U05 | określić wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.2 |
| K\_U06 | rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.2 |
| K\_U07 | przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.2 |
| K\_U08 | wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.4 |
| K\_U09 | przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia (potrafi przeprowadzić badania antropometryczne, analizę składu ciała) | P6U\_U P6S\_UW P6S\_UK | UW | III.4 |
| K\_U10 | wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.  | P6U\_U P6S\_UK | U | III.4 |
| K\_U11 | dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.4 |
| K\_U12 | obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.4 |
| K\_U13 | określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw orazprogramów komputerowych. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.4 |
| K\_U14 | zaplanować i wdrożyć wzory żywienia dostosowane do potrzeb osób z różnych kategorii wiekowych. Potrafi przygotować posiłki dla poszczególnych grup pacjentów | P6U\_U P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO | UW | III.4 |
| K\_U15 | posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej oraz zasady planowania treningu zdrowotnego dla różnych grup ludności | P6U\_U P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO | UW | III.4 |
| K\_U16 | zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.2  |
| K\_U17 | posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.4 |
| K\_U18 | zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia. | P6U\_U P6S\_UW P6S\_UK P6S\_UO | UW | III.4 |
| K\_U19 | określić wzajemny związek między chorobami o podłożu genetycznym a stanem odżywienia pacjenta. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.2 |
| K\_U20 | określić wzajemny związek między chorobami o podłożu immunologicznym a stanem odżywienia pacjenta. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.2 |
| K\_U21 | posługiwać się komputerem oraz pozyskiwać, gromadzić i analizować dane związane z wykonywanym zawodem. | P6U\_U P6S\_UW P6S\_UU | UW | III.4 |
| K\_U22 | posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego | P6U\_U P6S\_UK | U | III.4 |
| K\_U23 | udzielać pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.2 |
| K\_U24 | rozróżniać poszczególne obszary ciała i znajdujące się w nich narządy oraz ustalać położenie narządów względem siebie. | P6U\_U P6S\_UW | UW | III.2 |
| K\_U25 | współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem. Potrafi komunikować się z pacjentem, zachęcać i motywować do działania w zakresie zdrowia | P6U\_U P6S\_UO | U | III.4 |
| K\_U26 | brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. | P6U\_U P6S\_KK2 P6S\_UO | U | III.4 |
| K\_U27 | stosować zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.  | P6U\_U P6S\_KO | U | III.4 |
| K\_U28 | stosować podstawowe akty prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej | P6U\_U P6S\_KO | U | III.4 |
| K\_029 | identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności  | P6U\_U P6S\_W | UW | IV.3 |
| K\_U30 | prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, pisać raporty i sprawozdania w oparciu o dane źródłowe lub działania własne | P6U\_U P6S\_WO | U | III.4 |
| K\_\_U31 | zaprojektować i przeprowadzić wszystkie fazy procesu badawczego, formułować problemy, dokonać wyboru metody, wyciągnąć i zaprezentować wnioski z badań, zwłaszcza związanych z wybranym obszarem działalności praktycznej | P6U\_U P6S\_WO | U | III.4 |
| K\_U32 | pracować nad własnym rozwojem z wykorzystaniem językowych oraz informatycznych źródeł i sposobów uczenia się | P6U\_U P6\_WO | U | III.4 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do** |
| K\_K01 | pracy nad własnymi ograniczeniami i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Jest gotów do współdziałania i twórczej pracy w grupie | P6U\_K P6S\_KK | U | III.4 |
| K\_K02 | skutecznego sugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej. Jest gotów do stosowania edukacji i profilaktyki żywieniowej | P6U\_K P6S\_KK P6S\_KR | U | III.4 |
| K\_K03 | respektowania zasad etyki zawodowej oraz zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii. | P6U\_K P6S\_KR | U | III.4 |
| K\_K04 | stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu oraz okazywania im szacunku | P6U\_K P6S\_KO P6S\_KR | U | III.4 |
| K\_K05 | przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do intymności i do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. | P6U\_K P6S\_KK P6S\_KO P6S\_KR | U | III.4 |
| K\_K06 | stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji. | P6U\_K P6S\_KR P6S\_KK | U | III.4 |
| K\_K07 | dbania o poziom sprawności fizycznej oraz troski o zdrowie pacjenta | P6U\_K P6S\_KR | U | III.4 |
| K\_K08 | rozumienia etycznego wymiaru badań naukowych, potrafi rozwiązywać problemy etyczne w tym zakresie. | P6U\_K P6S\_KO | U | III.4 |

Objaśnienie stosowanych skrótów:

|  |
| --- |
| Symbol efektu uczenia się dla kierunku - kolumna 1 |
| **litera K** | dla wyróżnienia, że chodzi o efekty kierunkowe |
| **znak \_** | podkreślnik |
| **litera W** | dla oznaczenia kategorii efektów – wiedza |
| **litera U** | dla oznaczenia kategorii efektów – umiejętności, |
| **litera K** | dla oznaczenia kategorii efektów – kompetencje społeczne, |
| **01, 02 i kolejne** | numer efektu w obrębie danej kategorii, zapisany w postaci dwóch cyfr (numery należy poprzedzić cyfrą 0) |
| Uniwersalne charakterystyki poziomów PRK (pierwszego stopnia) – kolumna 3 |
| **P** | poziom PRK (6-7) |
| **U** | charakterystyka uniwersalna |
| **W** | wiedza |
| **U** | umiejętności |
| **K** | kompetencje społeczne |
| Charakterystyki poziomów PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (drugiego stopnia) - kolumna 3 |
| **P** | poziom PRK (6-7) |
| **S** | charakterystyki typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego |
| **W****(wiedza)** | **G**  | zakres i głębia |
| **K**  | kontekst |
| **U (umiejętności)** | **W** | wykorzystanie wiedzy |
| **K** | komunikowanie się |
| **O** | organizacja pracy |
| **U** | uczenie się |
| **K (kompetencje społeczne)** | **K** | oceny |
| **O** | odpowiedzialność |
| **R** | rola zawodowa |
| Dla oznaczenia w kolumnie 5 tabeli dyscypliny naukowej stosuje się właściwy kod dyscypliny określony w *Wykazie dziedzin nauki/sztuki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych*, stanowiącym załącznik nr 2 do Zarządzenia Nr 81/0101/2018 Rektora AJP z dnia 17 września 2018 r. w sprawie informacji o uprawianej dyscyplinie naukowej, zmienionym Zarządzeniem Nr 60/0101/2020 Rektora AJP z dnia 1 września 2020 r.  |
| **Kod dyscypliny:** | **Nazwa dyscypliny:** |
| **III.2**  | Nauki medyczne |
| **III.4** | Nauki o zdrowiu |
| **IV.3** | Technologia żywności i żywienia |
| Pozostałe oznaczenia |
| **U** | oznaczenie uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji – poziomy 6-7, o których mowa w pkt 2 – kolumna 4 |
| **W** | oznaczenie charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji – poziomy 6-7 wspólnych dla wszystkich kierunków studiów - kolumna 4  |
| **inż.** | oznaczenie kwalifikacji obejmujących kompetencje inżynierskie – kolumna 4 |
| **naucz.** | oznaczenie kwalifikacji obejmujących kompetencje nauczycielskie – kolumna 4 |

1. **Zajęcia lub grupy zajęć, niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich zakładanych efektów uczenia się i treści programowych, form i metod kształcenia zapewniających uzyskanie tych efektów oraz liczby punktów ECTS z pokazaniem sposobu ich wyznaczenia.**
	1. **Plan studiów stacjonarnych I stopnia na kierunku dietetyka, profil praktyczny, z uwzględnieniem podziału przedmiotów na poszczególne lata i semestry kształcenia, formę zajęć i zaliczeń, liczbę godzin oraz odpowiadających im punktów ECTS .**

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

* 1. **Karty poszczególnych zajęć**

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

* 1. **Matryca efektów uczenia się**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

|  |
| --- |
| **Metody kształcenia określone na Wydziale Nauk o Zdrowiu** |
| **M1****Metoda podająca**  |  | wykład informacyjny, referat, objaśnienie, wyjaśnienie, elementy wykładu, miniwykład |
| **M2****Metoda problemowa**  | **1** | wykład problemowy, wykład interaktywny, wykład z elementami analizy źródłowej i dyskusji, wykład z elementami dyskusji, wykład problemowy połączony z dyskusją, wykład połączony z dyskusją panelową, wykład analityczny, wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, rozmowy ze świadkami historii |
| **2** | metody aktywizujące: metoda przypadków, np. analiza przypadku (case study); metoda majeutyczna; metoda sytuacyjna; drama; inscenizacja; gry dydaktyczne, np. symulacja danej sytuacji, symulacja lekcji (obserwowanie lekcji prowadzonej przez studenta); gry decyzyjne; gry psychologiczne; seminarium; dyskusja dydaktyczna, np. związana z wykładem, śnieżna kula, burza mózgów, metaplan, pogadanka heurystyczna, mapa myśli, rozwiązywanie problemu, ćwiczenia pobudzające wyobraźnię socjologiczną, rozmowa sterowana, dyskusja, debata, debata inscenizowana, pytania i odpowiedzi, konwersacja, dyskusja panelowa, wypowiedzi kontrolowane i poprawiane, rozmowa/dyskusja na temat doświadczeń w czasie praktyk, dyskusja kierowana |
| **M3****Metoda eksponująca** |  | prezentacja materiału audiowizualnego, pokaz prezentacji multimedialnej, ekspozycja w galerii (wycieczka), pomiar |
| **M4****Metoda programowana** |  | wykład z wykorzystaniem materiałów multimedialnych, wykład słowno-graficzny z bieżącym wykorzystaniem źródeł internetowych, wykład problemowy z wykorzystaniem sprzętu multimedialnego, praca na materiale przekazów medialnych |
| **M5****Metoda praktyczna** | **1** | pokaz, np. prezentacja prac, prezentacja wybranych zagadnień, prezentacja różnych form wypowiedzi, prezentacja pisemnych interpretacji, przegląd literatury przedmiotu, przegląd słowników i pomocy dydaktycznych, wygłoszenie referatu przez studenta, ćwiczenia z elementami prezentacji, wypowiedź ustna, prezentacja tłumaczonych tekstów |
| **2** | ćwiczenia przedmiotowe, np. czytanie, analiza tekstu źródłowego, praca z tekstem źródłowym, analiza artykułów z czasopism fachowych, analiza i interpretacja wskazanych utworów literackich, analiza tekstów naukowych, analiza tekstu gwarowego w postaci dźwiękowej i transkrybowanej, analiza referatów, analiza radiowych i telewizyjnych programów informacyjnych i publicystycznych, analiza zawartości portali internetowych, analiza tekstów staropolskich, analiza (także porównawcza) tekstów teoretycznych oraz wariantów gatunków informacyjnych, publicystycznych oraz medialnych, analiza materiałów dydaktycznych Akademii Telewizyjnej TVP, analiza tekstów i przykładów, analiza zdań, analiza kontekstów, analiza artykułów, raportów, analiza porównawcza, analiza dokumentacji z praktyki, analiza narzędzi diagnostycznych, analiza dokumentacji medycznej, analiza próbek nagrań, analiza tekstów autentycznych w odniesieniu do omawianych kategorii, analiza przeczytanych treści z literatury przedmiotu, analiza tekstu wzorcowego, omówienie konspektu lekcji, omówienie lekcji lub fragmentów lekcji prowadzonych przez studenta, ćwiczenia redakcyjne, pisanie konspektów lekcji, przygotowanie referatu, pisanie prac, opracowanie referatu, działania praktyczne, kwerendy biblioteczne, wyszukiwanie i selekcjonowanie informacji, nauczanie fragmentaryczne i całościowe, ćwiczenia pamięci, prowadzenie lekcji, sesje treningowe, kwerenda, czytanie, kreowanie materiału samokształceniowego, kreowanie materiału dydaktycznego, praca własna z zalecaną literaturą, praca z mapą, analiza treści mediów, analiza studium przypadku, analiza tekstów z czasopism |
| **3** | ćwiczenia laboratoryjne, np. ćwiczenia doskonalące obsługę programów edytorskich |
| **4** | ćwiczenia produkcyjne, np. przygotowanie prezentacji, przygotowanie referatu |
| **5** | ćwiczenia translatorskie i inne, np. ćwiczenia słuchania, mówienia, pisania i czytania, ćwiczenia gramatyczne i leksykalne, tłumaczenia zdań i tekstów, użycie określonych struktur w mowie i piśmie, słuchanie i rozpoznawanie, słuchanie i powtarzanie, czytanie na głos, tłumaczenie właściwe z komentarzem, tłumaczenie a vista, ćwiczenia ze słownictwa, ćwiczenia leksykalne, ćwiczenia stylistyczne, tłumaczenie ustne i pisemne tekstów o tematyce ogólnej i specjalistycznej, słuchanie ze zrozumieniem, dialogi, tworzenie reguł wymowy na podstawie odsłuchów, przekładanie zapisu API na tradycyjny, dostosowanie intonacji do rodzajów wypowiedzi, tłumaczenie pisemne/ustne tekstów o tematyce ogólnej oraz utworów literackich, filmów i piosenek, tłumaczenie pisemne tekstów specjalistycznych, analiza tłumaczonych dokumentów, obserwacja tłumaczenia ustnego |
| **6** | metoda projektów, np. projekt, projekt terapeutyczny, projekt tłumaczeniowy, miniprojekt |

|  |
| --- |
| **Metody oceniania określone na Wydziale Turystyki i Nauk o Zdrowiu** |
| **Ocena formująca** | **F1** | sprawdzian (ustny, pisemny, „wejściówka”, sprawdzian praktyczny umiejętności, kolokwium cząstkowe, sprawdzian praktyczny umiejętności wyszukiwania i prezentacji informacji z materiałów źródłowych itd.) |
| **F2** | obserwacja/aktywność (przygotowanie do zajęć, ocena ćwiczeń wykonywanych podczas zajęć i jako pracy własnej, sprawdzenie czytania kanonu lektur, prace domowe itd.) |
| **F3** | praca pisemna (pisemne wypowiedzi na podstawie źródła historycznego, referat, ćwiczenia pisemne sprawdzające poziom umiejętności samodzielnej interpretacji/analizy utworu literackiego, formułowanie dłuższej wypowiedzi pisemnej na wybrany temat, przygotowanie materiału dziennikarskiego, recenzja, esej, raport, pisemne prace translatorskie itd.) |
| **F4** | wypowiedź/wystąpienie (dyskusja, prezentacja pisemnych interpretacji, opis prezentacji multimedialnej, formułowanie dłuższej wypowiedzi ustnej na wybrany temat, prezentacja wybranego tekstu specjalistycznego, debata, rozwiązywanie problemu, formułowanie i rozwiązywanie problemu, przemówienie, recytacja tekstu, interpretacja tekstu, omówienie referatu problemowego, wypowiedź problemowa, analiza projektu itd.) |
| **F5** | ćwiczenia praktyczne (kwerendy biblioteczne, ćwiczenia sprawdzające umiejętności, zaliczenie technik pedagogicznych) |
| **F6** | zaliczenie praktyki (obserwacja/hospitacja lekcji praktykanta, omówienie zajęć praktykanta, arkusz przebiegu praktyki) |
| **Ocena podsumowująca** | **P1** | egzamin (ustny, pisemny, test sprawdzający wiedzę z całego przedmiotu itd.) |
| **P2** | kolokwium (ustne, pisemne, kolokwium podsumowujące semestr, test sprawdzający wiedzę z całego przedmiotu, rozmowa podsumowująca przedmiot i wiedzę) |
| **P3** | ocena podsumowująca powstała na podstawie ocen formujących, uzyskanych w semestrze |
| **P4** | praca pisemna (projekt, referat, esej, raport, materiał dziennikarski itd.) |
| **P5** | wystąpienie/rozmowa (prezentacja, przemówienie, recytacja tekstu, interpretacja tekstu, omówienie referatu problemowego, wypowiedź problemowa, wypowiedź w języku obcym, materiał dziennikarski itd.) |
| **P6** | dokumentacja praktyki |
| **P7** | ocena pracy dyplomowej |
| **P8** | egzamin dyplomowy |

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

|  |
| --- |
| **Mierniki dla weryfikacji poziomu osiągania efektów uczenia się** |
| **Lp.** | **Zadanie** | **Mierniki ilościowe** | **Mierniki jakościowe** |
|  | Zaliczenie poszczególnych przedmiotów/ modułów  | * 1. Oceny z zaliczeń i egzaminów.
	2. Współczynnik zaliczeń w ramach poszczególnych przedmiotów w pierwszym terminie.
	3. Odsetek studentów z zaliczeniem warunkowym i powtarzających rok/semestr.
 | 1. Wnioski z hospitacji zajęć
2. Adekwatność pytań egzaminacyjnych i zaliczeniowych do zakładanych efektów uczenia się
 |
|  | Obrona pracy dyplomowej  | 1. Oceny uzyskane z egzaminu dyplomowego.
2. Oceny prac dyplomowych wystawiane przez promotorów i recenzentów.
3. Odsetek studentów, którzy obronili pracę dyplomową w terminie.
4. Odsetek prac odrzuconych przez Jednolity System Antyplagiat.
 | * 1. Dostosowanie pytań na egzamin dyplomowy do weryfikowanych efektów uczenia się.
	2. Przestrzeganie zasad pisania prac dyplomowych i zasad dyplomowania.
 |
|  | Zaliczenie praktyk zawodowych  | 1. Opinie pracodawców o studentach odbywających praktyki.
2. Ocena osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na podstawie badań skierowanych do pracodawców i studentów
 | Przestrzeganie zasad ustalonych w Regulaminie praktyk i Programie praktyk  |

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

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

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

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

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

 Student musi uzyskać z egzaminu dyplomowego co najmniej ocenę dostateczną. Szczegółowa procedura oceniania jest zawarta w Zarządzeniu Nr 34/0101/2021 Rektora AJP z dnia 20 maja 2020 r. w sprawie prac dyplomowych i egzaminów dyplomowych na studiach prowadzonych w Akademii im. Jakuba z Paradyża, zmienione Zarządzeniem nr 64/0101/2023 Rektora AJP z dnia 12 czerwca 2023 r.

1. **Wskaźniki dotyczące programu studiów na kierunku, poziomie i profilu.**

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

1. **Zajęcia lub grupy zajęć kształtujące umiejętności praktyczne.**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa zajęć / grupy zajęć** | **Forma/****formy zajęć** | **Łączna liczba godzin** | **Liczba punktów ECTS** |
| **ST** |
|  | Język obcy | Ćwiczenia  | 120 | **9** |
|  | Technologie informacyjne  | Ćwiczenia | 30 | **2** |
|  | Chemia żywności  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **4** |
|  | Anatomia człowieka  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **3** |
|  | Fizjologia człowieka | Wykłady/Ćwiczenia | 15/45 | **4** |
|  | Socjologia medycyny i komunikowania społecznego | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Psychologia ogólna | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Genetyka  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Parazytologia  | Ćwiczenia  | 30 | **2** |
|  | Ochrona własności intelektualnej | Ćwiczenia  | 15 | **1** |
|  | Biochemia ogólna i żywności  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **3** |
|  | Immunologia  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **3** |
|  | Pierwsza pomoc i podstawowe czynności BSL | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **3** |
| 1. i
 | Mikrobiologia ogólna i żywności  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **3** |
|  | Statystyka w dietetyce | Ćwiczenia  | 15 | **1** |
| 1. d
 | Żywienie człowieka zdrowego | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **2** |
|  | Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo | Ćwiczenia  | 90 | **4** |
| 1. ż
 | Edukacja żywieniowa | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **2** |
|  | Żywienie w geriatrii | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | System zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywienia | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Pracownia żywienia i planowania diet | Ćwiczenia  | 90 | **4** |
|  | Dietetyka otyłości i zespołu metabolicznego | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **2** |
|  | Kliniczny zarys chorób | Wykłady/Ćwiczenia | 15/45 | **4** |
|  | Zaburzenia odżywiania  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **2** |
|  | Dietetyka pediatryczna | Wykłady/Ćwiczenia | 15/45 | **3** |
|  | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością | Wykłady/Ćwiczenia | 15/45 | **4** |
|  | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **3** |
|  | Żywienie w chorobach metabolicznych i endokrynologii | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **2** |
|  | Żywienie w chorobach wewnętrznych  | Ćwiczenia  | 30 | **2** |
|  | Analiza i ocena jakości żywności | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **3** |
|  | Żywienie w chorobach niezakaźnych  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Żywienie pooperacyjne | Ćwiczenia  | 30 | **2** |
|  | Żywienie w alergologii | Ćwiczenia  | 30 | **2** |
|  | Suplementy diety i dodatki do żywności  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Organizacja pracy dietetyka  | Ćwiczenia  | 30 | **2** |
| **Moduł Dietetyka kliniczna** |
|  | Żywienie kliniczne | Wykłady/Ćwiczenia | 15/45 | **5** |
|  | Psychologia kliniczna  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **2** |
|  | Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach | Ćwiczenia  | 30 | **2** |
|  | Poradnictwo dietetyczne | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **2** |
|  | Podstawy diagnostyki laboratoryjnej  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/45 | **5** |
| 1. p
 | Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu, nadwadze i otyłości | Ćwiczenia  | 30 | **2** |
|  | Immunologia kliniczna  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **3** |
|  | Profilaktyka i leczenie chorób dietozależnych | Wykłady/Ćwiczenia | 15/45 | **3** |
|  | Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób nowotworowych | Wykłady/Ćwiczenia | 15/45 | **4** |
| **Moduł Poradnictwo żywieniowe** |
|  | Poradnictwo żywieniowe  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/45 | **4** |
|  | Pracownia technologiczno - żywieniowa | Ćwiczenia  | 45 | **3** |
|  | Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia  | Ćwiczenia  | 45 | **2** |
|  | Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących | Wykłady/Ćwiczenia | 15/60 | **5** |
|  | Diety niekonwencjonalne  | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Podstawy aktywności fizycznej | Ćwiczenia  | 30 | **2** |
|  | Choroby dietozależne  | Wykłady/Ćwiczenia | 30/45 | **6** |
|  | Psychologiczne metody poradnictwa żywieniowego | Wykłady/Ćwiczenia | 15/30 | **3** |
| **Przedmioty dodatkowe do wyboru** |
|  | Kulturowe uwarunkowania żywienia/Wielokulturowość w medycynie | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Projektowanie usług żywieniowych/ Przemysłowa produkcja i dystrybucja potraw | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Promocja zdrowego stylu życia/ Modelowanie warunków żywieniowych – praca z pacjentem | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Probiotyki i mikrobion jelitowy/ Diety alternatywne | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Zagrożenia epidemiologiczne/ Gospodarka lekami i odpadami medycznymi | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Trening zdrowotny/ Środki dopingujące w sporcie, uwarunkowania prawne i diagnostyczne | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
|  | Stres i wypalenie zawodowe/ Zasady leczenia bólu | Wykłady/Ćwiczenia | 15/15 | **2** |
| **Praktyka** |
|  | Praktyka w domu opieki społecznej  | Praktyka zawodowa | 70 | **3** |
|  | Praktyka z technologii potraw  | Praktyka zawodowa | 70 | **3** |
|  | Wstępna praktyka w szpitalu  | Praktyka zawodowa | 105 | **4** |
|  | Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych | Praktyka zawodowa | 105 | **4** |
| 1. p
 | Praktyka w szpitalu dziecięcym  | Praktyka zawodowa | 105 | **4** |
|  | Praktyka w poradni dietetycznej lub dziale żywienia w szpitalu | Praktyka zawodowa | 140 | **6** |
|  | Praktyka w szpitalu dla dorosłych | Praktyka zawodowa | 105 | **4** |
| **Razem:** | **2860** | **165** |

1. **Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru w wymiarze nie mniejszym niż 30%.**

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

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

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

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

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

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

Studenci kierunku dietetyka są zobowiązani do odbycia praktyki w domu opieki społecznej w wymiarze 70 godzin w II semestrze, praktykę z technologii potraw w wymiarze 70 godzin w II semestrze. W semestrze III student jest zobowiązany do zrealizowania wstępnej praktyki w szpitalu w wymiarze 105 godzin i praktyki w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych w wymiarze 105 godzin. W IV semestrze studentów obowiązuje praktyka w szpitalu dziecięcym (oddział szpitalny, kuchnia ogólna i niemowlęca, żłobek, poradnia dietetyczna, magazyn żywności) w wymiarze 105 godzin. W semestrze 5 student odbywa praktykę w szpitalu dla dorosłych (oddział szpitalny, kuchnia ogólna, dział żywienia) w  wymiarze 105 godzin. Po II roku student ma też obowiązek odbyć praktykę w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu w wymiarze 140 godzin.

1. **Wymogi związane z ukończeniem studiów i uzyskaniem dyplomu.**

Student – po uzyskaniu zaliczeń wszystkich przedmiotów i odbyciu praktyk zawodowych, złożeniu wszystkich egzaminów przewidzianych planem studiów – staje się  absolwentem Akademii im. Jakuba z Paradyża w Gorzowie Wielkopolskim.

Student zobowiązany jest do wykonania i obrony pracy dyplomowej. Ogólne zasady dotyczące pracy dyplomowej oraz warunków przeprowadzania egzaminów dyplomowych zostały określone w Regulaminie Studiów Akademii im. Jakuba z Paradyża w Gorzowie Wielkopolskim stanowiącym załącznik do Uchwały Nr 19/000/2019 Senatu AJP z dnia 16 kwietnia 2019 r., zmieniony Uchwałą Nr 6/000/2020 Senatu AJP z dnia 5 maja 2020 r., zmieniony Uchwałą Nr 55/000/2020 Senatu AJP z dnia 24 listopada 2020 r. Zasady obrony pracy dyplomowej w Akademii im. Jakuba z Paradyża w Gorzowie Wielkopolskim reguluje Zarządzenie Nr 34/0101/2021 Rektora AJP z dnia 20 maja 2020 r. w sprawie prac dyplomowych i egzaminów dyplomowych na studiach prowadzonych w Akademii im. Jakuba z Paradyża, zmienione Zarządzeniem nr 64/0101/2023 Rektora AJP z dnia 12 czerwca 2023 r..

Szczegółowe informacje dotyczące trybu przeprowadzania egzaminu dyplomowego oraz określające standardy pracy dyplomowej na Wydziale Nauk o Zdrowiu znajdują się stronie internetowej Uczelni: [www.ajp.edu.pl](http://www.ajp.edu.pl).

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

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

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

1. **Możliwość zatrudnienia absolwentów.**

Głównymi miejscami pracy zawodowej absolwenta kierunku Dietetyka I stopnia o profilu praktycznym będą szpitale, przychodnie poradnie chorób metabolicznych, a także restauracje, kluby fitness, sanatoria, oraz fabryki i firmy zajmujące się produkcją oraz dystrybucją zdrowej żywności. Ze względu na interdyscyplinarny charakter nauczania na kierunku dietetyka, absolwent będzie przygotowany do współpracy z organizacjami zajmującymi się promocją zdrowia, a także do założenia własnej działalności - prowadzenia usług doradczych w zakresie dietetyki, organizacji i produkcji zdrowej żywności, usług cateringowych dla sprofilowanego konsumenta.

Wśród przedmiotów nauczania  obejmujących wszystkie specjalności przygotowano dyscypliny ściśle medyczne takie jak m.in.: Dietetyka pediatryczna, Kliniczny zarys chorób, Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa. Daje to absolwentowi duże możliwości współpracy z lekarzami chorób wewnętrznych, gastrologami, pediatrami czy dietetykami w zakresie: oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia.

Ponadto poza wymienionymi powyżej umiejętnościami absolwent kierunku Dietetyka o specjalnościach:

## Poradnictwo żywieniowe: nabędzie wiedzę i umiejętności planowania i opracowywania jadłospisów zgodnie z zasadami zdrowego odżywiania. Nauka umiejętności rozpoznawania potrzeb i preferencji żywieniowych poszczególnych grup konsumentów, umożliwi opanowanie umiejętności sporządzania specjalnych zestawów potraw dla grup klientów o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Program obejmuje również tematykę z zakresu żywienia w leczeniu różnorodnych schorzeń, co pozwoli absolwentowi profesjonalnie udzielać porad z zakresu dietoterapii. Będzie przygotowany do podjęcia pracy w zakładach żywienia zbiorowego, zakładach gastronomicznych, turystycznych a także w usługach cateringowych. Będzie przygotowany do podjęcia własnej działalności gospodarczej w zakresie usług konsultacyjnych związanych z prozdrowotnym odżywianiem.

Dietetyka kliniczna: nabędzie wiedzę i umiejętności związane z rolą żywienia w leczeniu różnorodnych schorzeń. Leczenie dietą jest formą wspomagającą w terapii większości schorzeń a w niektórych jest podstawową formą leczenia pacjenta. Program nauczania obejmuje rozległą wiedzę z zakresu zastosowania diet leczniczych w poszczególnych jednostkach chorobowych. Poznanie roli fizjologicznej poszczególnych składników pokarmowych oraz ich wpływu na przywracanie zdrowia, umożliwi opanowanie umiejętności opracowywania właściwych zestawów diet leczniczych, dla poszczególnych pacjentów. Będzie przygotowany do pracy i organizacji żywienia zbiorowego w zakładach opieki zdrowotnej: szpitalach, sanatoriach, zakładach leczniczo-opiekuńczych i innych tego typu placówkach.

Wydział Nauk o Zdrowiu zakłada stałe monitorowanie kariery zawodowej swoich absolwentów oraz prowadzenie analizy zgodności zakładanych efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy. Wyniki tych działań będą uwzględniane w kolejnych, weryfikowanych wersjach programu studiów.

1. **Możliwość dalszego kształcenia.**

Absolwent studiów pierwszego stopnia (licencjackie) kierunku Dietetyka – profil praktyczny może podnosić kwalifikacje na studiach drugiego stopnia (magisterskie) oraz studiach podyplomowych, a także ubiegać się o uzyskanie licencji i certyfikatów zawodowych, uzyskując uprawnienia o charakterze kwalifikowanym poza Uczelnią