

RAPORT Z WIZYTACJI

(ocena programowa – profil ogólnoakademicki)

**dokonanej w dniach 16-17 grudnia 2016 r. na kierunku „dietetyka”
prowadzonym w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych,
w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia,
a także w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej,
w dziedzinie nauk o zdrowiu na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia
realizowanym o profilu ogólnoakademickim w formie studiów stacjonarnych
na Wydziale Technologii Żywności
Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie**

przez zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w składzie:

przewodnicząca: dr hab. Krystyna Dwucet – członek PKA

członkowie:

prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska – ekspert PKA

prof. dr hab. Janusz Czapski – ekspert PKA

**mgr Agnieszka Socha-Woźniak – ekspert ds. wewnętrznego systemu zapewnienia
jakości kształcenia**

Michał Klimczyk – ekspert PKA ds. studenckich

INFORMACJA O WIZYTACJI I JEJ PRZEBIEGU

Ocena jakości kształcenia na kierunku „dietetyka” prowadzonym na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie przeprowadzona została z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2016/2017. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku studiów.

Wizytacja została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą. Raport Zespołu wizytującego został opracowany po zapoznaniu się z przedłożonym przez Uczelnię raportem samooceny oraz na podstawie przedstawionej w toku wizytacji dokumentacji, spotkań i rozmów z władzami Uczelni i Wydziału, pracownikami i studentami ocenianego kierunku, hospitacji zajęć, przeglądu infrastruktury dydaktycznej oraz oceny losowo wybranych prac etapowych i dyplomowych. Władze Uczelni i Wydziału stworzyły bardzo dobre warunki do pracy Zespołu wizytującego.

Podstawa prawna oceny została określona w Załączniku nr 1, a szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji, uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego, w Załączniku nr 2.

**OCENA SPEŁNIENIA KRYTERIÓW OCENY
PROGRAMOWEJ DLA KIERUNKÓW STUDIÓW
O PROFILU OGÓLNOAKADEMICKIM**

Kryterium oceny	Ocena końcowa spełnienia kryterium				
	wyróżniająco	w pełni	znacząco	częściowo	niedostatecznie
1. Jednostka sformułowała koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia		X			
2. Liczba i jakość kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzone w jednostce badania naukowe¹ zapewniają realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia	X				
3. Współpraca z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym w procesie kształcenia	X				
4. Jednostka dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia, oraz prowadzenie badań naukowych		X			
5. Jednostka zapewnia studentom wsparcie w procesie uczenia się, prowadzenia badań i wchodzenia na rynek pracy		X			

¹ Określenia: obszar wiedzy, dziedzina nauki i dyscyplina naukowa, dorobek naukowy, osiągnięcia naukowe, stopień i tytuł naukowy oznaczają odpowiednio: obszar sztuki, dziedziny sztuki i dyscypliny artystyczne, dorobek artystyczny, osiągnięcia artystyczne oraz stopień i tytuł w zakresie sztuki.

6. W jednostce działa skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia zorientowany na ocenę realizacji efektów kształcenia i doskonalenia programu kształcenia oraz podniesienie jakości na ocenianym kierunku studiów		X			
--	--	---	--	--	--

<p>1. Jednostka sformułowała koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia.</p>
<p>1.1. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku studiów jest zgodna z misją i strategią rozwoju uczelni, odpowiada celom określonym w strategii jednostki oraz w polityce zapewnienia jakości, a także uwzględnia wzorce i doświadczenia krajowe i międzynarodowe właściwe dla danego zakresu kształcenia.*</p> <p>1.2. Plany rozwoju kierunku uwzględniają tendencje zmian zachodzących w dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych, z których kierunek się wywodzi, oraz są zorientowane na potrzeby otoczenia społecznego, gospodarczego lub kulturalnego, w tym w szczególności rynku pracy.</p> <p>1.3. Jednostka przyporządkowała oceniany kierunek studiów do obszaru/obszarów kształcenia oraz wskazała dziedzinę/dziedziny nauki oraz dyscyplinę/dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty kształcenia dla ocenianego kierunku.</p> <p>1.4. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów są spójne z wybranymi efektami kształcenia dla obszaru/obszarów kształcenia, poziomu i profilu ogólnoakademickiego, do którego/których kierunek ten został przyporządkowany, określonymi w Krajowych Ramach Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego, sformułowane w sposób zrozumiały i pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji. W przypadku kierunków studiów, o których mowa w art. 9b, oraz kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela, o którym mowa w art. 9c ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572, z późn. zm.), efekty kształcenia są także zgodne ze standardami kształcenia określonymi w przepisach wydanych na podstawie wymienionych artykułów ustawy. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów, uwzględniają w szczególności zdobywanie przez studentów pogłębionej wiedzy, umiejętności badawczych i kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na rynku pracy, oraz w dalszej edukacji.*</p> <p>1.5. Program studiów dla ocenianego kierunku oraz organizacja i realizacja procesu kształcenia, umożliwiają studentom osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów kształcenia oraz uzyskanie kwalifikacji o poziomie odpowiadającym poziomowi kształcenia określonemu dla ocenianego kierunku o profilu ogólnoakademickim.*</p> <p>1.5.1. W przypadku kierunków studiów, o których mowa w art. 9b, oraz kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela, o którym mowa w art. 9c ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym, program studiów dostosowany jest do warunków określonych w standardach zawartych w przepisach wydanych na podstawie wymienionych artykułów ustawy.</p> <p>1.5.2. Dobór treści programowych na ocenianym kierunku jest zgodny z zakładanymi efektami kształcenia oraz uwzględnia w szczególności aktualny stan wiedzy związanej z zakresem ocenianego kierunku.*</p> <p>1.5.3. Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w tym w szczególności w przypadku studentów studiów pierwszego stopnia - co najmniej przygotowanie do prowadzenia badań, obejmujące podstawowe umiejętności badawcze, takie jak: formułowanie i analiza problemów badawczych, dobór metod i narzędzi badawczych, opracowanie i prezentacja wyników badań, zaś studentom studiów drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich – udział w prowadzeniu badań w warunkach właściwych dla zakresu działalności badawczej związanej z ocenianym kierunkiem, w sposób umożliwiający bezpośrednie wykonywanie prac badawczych przez studentów.*</p>

1.5.4. Czas trwania kształcenia umożliwia realizację treści programowych i dostosowany jest do efektów kształcenia określonych dla ocenianego kierunku studiów, przy uwzględnieniu nakładu pracy studentów mierzonego liczbą punktów ECTS.

1.5.5. Punktacja ECTS jest zgodna z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa, w szczególności uwzględnia przypisanie modułom zajęć powiązanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dziedzinie/dziedzinach nauki związanej/związanych z ocenianym kierunkiem więcej niż 50% ogólnej liczby punktów ECTS.*

1.5.6. Jednostka powinna zapewnić studentowi elastyczność w doborze modułów kształcenia w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS wymaganej do osiągnięcia kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia na ocenianym kierunku, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.*

1.5.7. Dobór form zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku, ich organizacja, w tym liczebność grup na poszczególnych zajęciach, a także proporcje liczby godzin różnych form zajęć umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w szczególności w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej. Prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość spełnia warunki określone przepisami prawa.*

1.5.8. W przypadku, gdy w programie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe, jednostka określa efekty kształcenia i metody ich weryfikacji, oraz zapewnia właściwą organizację praktyk, w tym w szczególności dobór instytucji o zakresie działalności odpowiednim do celów i efektów kształcenia zakładanych dla ocenianego kierunku oraz liczbę miejsc odbywania praktyk dostosowaną do liczby studentów kierunku.

1.5.9. Program studiów sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia, np. poprzez realizację programu kształcenia w językach obcych, prowadzenie zajęć w językach obcych, ofertę kształcenia dla studentów zagranicznych, a także prowadzenie studiów wspólnie z zagranicznymi uczelniami lub instytucjami naukowymi.

1.6. Polityka rekrutacyjna umożliwia właściwy dobór kandydatów.

1.6.1. Zasady i procedury rekrutacji zapewniają właściwy dobór kandydatów do podjęcia kształcenia na ocenianym kierunku studiów i poziomie kształcenia w jednostce oraz uwzględniają zasadę zapewnienia im równych szans w podjęciu kształcenia na ocenianym kierunku.

1.6.2. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się na ocenianym kierunku umożliwiają identyfikację efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności do efektów kształcenia założonych dla ocenianego kierunku studiów.*

1.7. System sprawdzania i oceniania umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia.*

1.7.1. Stosowane metody sprawdzania i oceniania efektów kształcenia są adekwatne do zakładanych efektów kształcenia, wspomagają studentów w procesie uczenia się i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia każdego z zakładanych efektów kształcenia, w tym w szczególności w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na każdym etapie procesu kształcenia, także na etapie przygotowywania pracy dyplomowej i przeprowadzania egzaminu dyplomowego, oraz w odniesieniu do wszystkich zajęć, w tym zajęć z języków obcych.

1.7.2. System sprawdzania i oceniania efektów kształcenia jest przejrzysty, zapewnia rzetelność, wiarygodność i porównywalność wyników sprawdzania i oceniania, oraz umożliwia ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia. W przypadku prowadzenia kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość stosowane są metody weryfikacji i oceny efektów kształcenia właściwe dla tej formy zajęć.*

1. Ocena w pełni

2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema i trzema cyframi.

1.1. Koncepcja kształcenia na kierunku „dietetyka” jest w pełni zgodna z misją i strategią rozwoju UR w Krakowie na lata 2015-2020 (Uchwała Senatu 18/2015 z dnia 13 marca 2015) oraz ze strategią WTŻ na lata 2012-2016 i 2017-2020, odpowiada także celom i polityce jakości zawartym w strategii Uczelni. W misji i strategii Uczelni kładzie się szczególny nacisk na wysoką jakość kształcenia, jak

też na prowadzenie badań naukowych oraz ich innowacyjność. Przyjęte w strategii mierniki realizacji celów i sposoby ich ewaluacji, w powiązaniu z określeniem podmiotów odpowiedzialnych za ich realizację, czynią ze strategii efektywne narzędzie doskonalenia struktur wewnętrznych Uczelni, poprawy jej funkcjonowania w otoczeniu regionalnym, krajowym i międzynarodowym i tym samym prowadzą do umacniania jej pozycji naukowej, dydaktycznej i społecznej.

Zadania zawarte w Strategii Rozwoju Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie na lata 2015-2020 przyjęte zostały do programu strategicznego WTŻ. Realizowane na Wydziale cele strategiczne określone w programie strategicznym (Strategia Rozwoju WTŻ UR na lata 2012-2016 oraz na lata 2016-2020) obejmują: osiągnięcie wysokiej jakości nauczania gwarantującej odpowiednio wysoki prestiż dyplomu ukończenia studiów I, II i III stopnia prowadzonych na WTŻ; prowadzenia badań naukowych na najwyższym możliwym poziomie w celu osiągnięcia statusu znaczącego ośrodka w dziedzinie nauk o żywności i żywieniu człowieka w Polsce oraz aspirowanie do rangi ważnego ośrodka naukowego w Europie; intensyfikacja transferu wyników badań do przemysłu spożywczego oraz instytucji prowadzących urzędową kontrolę jakości żywności, a także utrwalanie więzi z gospodarką kraju oraz nowoczesne zarządzanie działalnością Wydziału w powyższych obszarach, bazujące na czytelnych procedurach podejmowania decyzji i ich upowszechniania.

Cele te koncepcja kształcenia kierunku *dietetyka* realizuje m.in. poprzez prowadzenie szerokich badań interdyscyplinarnych w różnych obszarach i dyscyplinach (nauki rolnicze, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, a także w dyscyplinie biotechnologia i dyscyplinach pokrewnych oraz obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, w dziedzinie nauk o zdrowiu w dyscyplinie biologia medyczna), które są wykorzystywane w procesie kształcenia, a także poprzez upowszechnianie wiedzy, prowadzenie ścisłej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w obszarze badań naukowych i prac aplikacyjnych. Koncepcja kształcenia zakłada, iż kierunek *dietetyka* prowadzony jest na studiach stacjonarnych I i II stopnia o profilu ogólnoakademickim zapewnia oferowanie pogłębionej wiedzy w szczególności na studiach II stopnia w zakresie prowadzonych przedmiotów, co w konsekwencji pozwala na kształcenie wysoko kwalifikowanych kadr w tym obszarze.

Z kolei wychowanie młodzieży w duchu poszanowania prawa, patriotyzmu, demokracji, zapewnia kadra akademicka o wysokich walorach etycznych i wysokich kwalifikacjach naukowych oraz pielęgnowanie tradycji wywodzącej się jeszcze z Uniwersytetu Jagiellońskiego, a później Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie poprzez odpowiednie uroczystości i święta Uczelniane akcentujące wieloletni dorobek Uniwersytetu Rolniczego - co zostało podkreślone zarówno w misji Wydziału, jak i w misji Uczelni.

Programy kształcenia zostały pierwotnie opracowane w oparciu o standardy kształcenia dla kierunku „*dietetyka*” oraz Europejskie Standardy Akademickie i Praktyczne Standardy dla Dietetyków, a następnie były modyfikowane i dostosowywane z uwagi na zmieniające się akty prawne oraz najnowsze osiągnięcia naukowe w tej dziedzinie. Treści programowe zostały dobrane tak, by student uzyskał wszystkie zakładane dla danego poziomu studiów efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, a po studiach I stopnia uzyskał także kompetencje inżynierskie.

Tworząc programy kształcenia uwzględniono m.in. nowoczesne metody dydaktyczne i techniki nauczania, aktualną wiedzę z zakresu technologii i żywienia człowieka, dietetyki, jakości bezpieczeństwa żywności i biotechnologii żywności, oraz zwrócono uwagę na umiędzynarodowienie procesu kształcenia, zwiększenie roli indywidualnych ścieżek kształcenia, uatrakcyjnienie oferty kształcenia, przygotowanie do bycia aktywnym obywatelem w demokratycznym społeczeństwie. Kształcenie na kierunku „*dietetyka*” przygotowuje studentów do kariery zawodowej w krajowej i europejskiej przestrzeni gospodarczej i społecznej.

1.2. Kierunek *dietetyka* realizowany na Wydziale Technologii Żywności UR w Krakowie został przyporządkowany do dwóch obszarów: (1) nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, (2) nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej. Plany rozwoju kierunku „*dietetyka*” uwzględniają zmiany zachodzące w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych - dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej - dziedzinie nauk

o zdrowiu. Dietetyka jest nauką medyczną o racjonalnym żywieniu człowieka zdrowego i chorego. Jest ona jednocześnie bardzo mocno związana z technologią żywności, zajmującą się wytwarzaniem żywności o odpowiedniej jakości, w tym o wysokiej wartości odżywczej. W trakcie wizytacji stwierdzono, że prowadzone obecnie na Wydziale badania nad technologią żywności są bardzo silnie związane z żywieniem człowieka. Widoczne jest jednak ukierunkowanie badań i treści programowych na elementy dietetyki jako nauki medycznej. Planowany jest dalszy rozwój badań nad nutrigenomiką i personalizacją żywienia, rolą związków bioaktywnych i żywności funkcjonalnej w zapobieganiu chorobom dietozależnym. Są to kierunki badań bardzo intensywnie rozwijające się na świecie. W planach przewiduje się koncentrację na zagadnieniach związanych z żywieniem sportowców, żywieniem w chorobach nowotworowych, ludzi starszych, cateringu dietetycznego. Jest to zgodne z zapotrzebowaniem rynku i z oczekiwaniami konsumentów, którzy są coraz bardziej świadomi roli odpowiedniego żywienia w utrzymaniu dobrego stanu zdrowia. Takie są również zalecenia Społecznej Rady Konsultacyjnej, w skład której wchodzi przedstawiciele przemysłu i służby zdrowia.

1.3 Efekty kształcenia na kierunku Dietetyka zostały przyporządkowane do dwóch obszarów. Podstawowym jest obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, w ramach którego na studiach I stopnia realizowanych jest 83,9% ECTS, a na II stopnia 93,9% punktów ECTS. Efekty kształcenia odnoszą się do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia. Mniejsza część efektów kształcenia została przyporządkowana do wybranych efektów z obszaru nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej - dziedzina nauk o zdrowiu (odpowiednio 16,1% na studiach I stopnia i 6,1% na studiach II stopnia). Efekty kształcenia na studiach I stopnia prowadzą także do uzyskania kompetencji inżynierskich. Takie przyporządkowanie jest konsekwencją wcześniejszej działalności wydziału, który realizował i nadal realizuje kierunek technologia żywności i żywienia i ma przygotowaną kadrę naukowo-dydaktyczną. Podstawą prawną takiego przyporządkowania jest Zarządzenia Rektora Nr 58/2013 z dnia 1 października 2013 r. w sprawie określenia efektów kształcenia dla kierunków oraz poziomów kształcenia prowadzonych na Wydziale Rolniczo-Ekonomicznym i Wydziale Technologii Żywności z załącznikami oraz Zarządzenia Rektora Nr 27/2015 z dnia 29 kwietnia 2015 r. w sprawie określenia efektów kształcenia dla studiów II stopnia na kierunku Dietetyka.

1.4. Jak wynika z raportu samooceny, w przypadku studiów I stopnia sformułowano sumarycznie 55 kierunkowych efektów kształcenia w tym: 30 odnosi się do wiedzy, 17 do umiejętności, a 8 do kompetencji. Spośród efektów 22 z zakresu wiedzy, 13 z zakresu umiejętności i 7 z zakresu kompetencji, prowadzi do uzyskania kompetencji inżynierskich i obejmują one pełny zestaw tego rodzaju efektów. Na studiach II stopnia sformułowano łącznie 33 kierunkowe efekty kształcenia, w tym: 16 odnosi się do wiedzy, 11 do umiejętności i 8 do kompetencji. Efekty kształcenia dla kierunku Dietetyka (studiów I i II stopnia) są spójne ze wszystkimi efektami dla odpowiedniego poziomu studiów i profilu ogólnoakademickiego w przypadku obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz z wybranymi efektami z obszaru nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, do których kierunek został przyporządkowany. Mimo zdecydowanie większego udziału efektów kształcenia z zakresu nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, opracowane efekty umożliwiają zdobycie przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych (m.in. z zakresu żywienia klinicznego, zdrowia publicznego, żywienia różnych grup ludności, edukacji żywieniowej, identyfikowania i korygowania błędów żywieniowych), a także nabycie kompetencji niezbędnych do uczestniczenia w pracach naukowych, pełnienia różnej roli w zespołach badawczych lub pracowniczych oraz odpowiedzialności za swój rozwój osobisty i uczenie się przez całe życie. Kompetencje inżynierskie pozwolą absolwentom na pełniejszą organizację żywienia dietetycznego w praktyce. EK są sformułowane w sposób zrozumiały dla nauczycieli i studentów, a jednocześnie możliwy do systematycznej weryfikacji w sposób określony w sylabusach poszczególnych przedmiotów/modułów.

Również w opinii studentów obecnych na spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA efekty kształcenia zostały sformułowane w sposób zrozumiały oraz uwzględniają w szczególności zdobywanie pogłębionej wiedzy z zakresu umiejętności badawczych oraz kompetencji niezbędnych w działalności

badawczej, a także na rynku pracy oraz w dalszej edukacji. Z punktu widzenia studentów, sformułowane efekty kształcenia są opisane w sposób precyzyjny, umożliwiając dokonanie weryfikacji ich osiągnięcia. Studenci mają możliwość łatwego dostępu do określonych efektów kształcenia poprzez system USOS, w którym można zlokalizować sylabusy dla poszczególnych modułów. Ponadto, na pierwszych zajęciach danego modułu, prowadzący zapoznają studentów z zakładanymi efektami kształcenia oraz zasadami ich weryfikacji. Należy zauważyć, iż wprowadzenie to nie jest oparte o omówienie sylabusu, lecz jedynie o opisowe przedstawienie treści i efektów kształcenia oraz zasad zaliczenia.

Oceniany kierunek nie jest wymieniony w art. 9b i 9c ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym.

1.5 Po przeanalizowaniu dokumentów dostarczonych z Raportem Samooceny stwierdzono, że programy studiów I i II stopnia uwzględniają przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach, gwarantują w pełni realizację założonych efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, a także kompetencji inżynierskich. Przyporządkowanie efektów kształcenia do poszczególnych przedmiotów zawarto w opracowanych matrycach efektów kształcenia.

1.5.1. Nie dotyczy - oceniany kierunek nie jest wymieniony w art. 9b i 9c ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym.

1.5.2 Jak wynika z przedstawionej dokumentacji, programy studiów I i II stopnia uwzględniają przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach, gwarantują w pełni realizację założonych efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych a także kompetencji inżynierskich. Kluczowe treści kształcenia są związane z dwoma obszarami tj. technologią żywności i żywienia i nauk o zdrowiu. Odpowiadają temu na studiach pierwszego stopnia wszystkie efekty, a na podkreślenie zasługują efekty z zakresu wiedzy: D1_W03 (Ma podstawową wiedzę o współczesnych problemach/wyzwaniach jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności oraz racjonalnym żywieniem człowieka; D1_W05 (Zna charakterystykę mikroorganizmów, w tym patogennych powodujących psucie żywności, ich źródła i optymalne warunki ich rozwoju...); D1_W06 (Objaśnia zasady i wskazuje ograniczenia związane z utrwalaniem żywności...); D1_W07 (Zna zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi regulacjami prawnymi); D1_W10 (Charakteryzuje warunki sanitarno-higieniczne jakie powinny być spełnione w procesie produkcji, transporcie, przechowywaniu i dystrybucji żywności...); D1_W17 (Opisuje wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą oraz zawartość składników nieodżywczych o właściwościach prozdrowotnych w żywności); D1_W23 (Zna mechanizmy neurohormonalne regulacji procesów fizjologicznych, fizjologię układu pokarmowego, oddechowego, krążenia(...) trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników pokarmowych); D1_W25 Zna podstawy anatomii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz gruczołów wydzielania wewnętrznego); D1_W29 (Wskazuje i objaśnia zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności w oparciu o obowiązujące zalecenia i normy. Zna rodzaje diet oraz zasady żywienia...). Także należy wymienić efekty z zakresu umiejętności np. D1U05 (Przeprowadza analizę zagrożeń oraz wskazuje potencjalne krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych); D1_U09 (Przeprowadza podstawowe analizy dotyczące składu chemicznego, jakości mikrobiologicznej i wykonuje ocenę cech sensorycznych produktu żywnościowego); D1_U14 (Posiada zdolność komunikowania się i wyjaśniania zasad racjonalnego żywienia oraz wpływu sposobu żywienia na zdrowie...); D1_U15 (Identyfikuje błędy żywieniowe...), oraz z zakresu kompetencji np. D1_K01 (Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za właściwe planowanie żywienia różnych grup ludności...); D1_K08 (Wykazuje odpowiedzialność za pracę własną w zakresie identyfikowania i wyjaśniania błędów żywieniowych oraz proponowania zaleceń dotyczących planowania żywienia...). Treści kształcenia odpowiadające m.in. wymienionym efektom kształcenia są zawarte np. w przedmiotach: Anatomia człowieka, Mikrobiologia, Ogólna technologia żywności, Higiena i toksykologia żywności, Podstawy żywienia człowieka, Higiena

produkcji potraw i żywienia, Podstawy dietetyki, Dietetyka geriatryczna, Dietetyka pediatryczna, Zasady i organizacja żywienia zbiorowego, Systemy bezpieczeństwa w żywności, Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia. Efekty kształcenia na studiach drugiego stopnia są także związane z dwoma obszarami kształcenia. Wśród 16 efektów kształcenia w zakresie wiedzy 12 odniesiono do kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, a pozostałe do nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej. W zakresie umiejętności 9 efektów reprezentuje obszar nauk rolniczych, a 2 medycznych. Wszystkie efekty kształcenia w zakresie kompetencji społecznych mają odniesienie do nauk rolniczych. Proponowane treści kształcenia odpowiadające efektom kształcenia zawarte są m.in. w przedmiotach: Dietetyka II, Żywność specjalnego przeznaczenia, Żywienie kliniczne, Proteomika i metabolomika w dietetyce, Edukacja i poradnictwo żywieniowe, Immunologia, Polityka wyżywienia – Dietetyka itp. Treści programowe zostały dobrane tak, by student, po uzyskaniu zaliczenia ze wszystkich przedmiotów obowiązkowych oraz przewidzianych programem studiów modułów do wyboru osiągnął zakładane dla danego poziomu studiów efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Tematyka wszystkich ocenianych prac dyplomowych na studiach pierwszego oraz drugiego stopnia jest zgodna z treściami i efektami kształcenia uwzględnionymi w programie kształcenia jednak niektóre nie spełniają wymagań dla prac inżynierskich. Jak dowiedziano się w trakcie wizytacji, przedmioty proponowane studentom, w tym te do wyboru, są stale aktualizowane w oparciu o najnowsze odkrycia naukowe oraz zmieniające się przepisy prawne dotyczące omawianych zagadnień. Zgodnie z uzyskaną informacją treści programowe są analizowane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia pod względem zgodności z zakładanymi efektami kształcenia i adekwatności w stosunku do aktualnego stanu wiedzy. Na podstawie wyników analizy koordynatorzy przedmiotów weryfikują sylabusy w odniesieniu do treści programowych przedmiotu, zalecanej literatury oraz metod kształcenia i sposobu weryfikacji efektów kształcenia. Zatwierdzanie wszystkich nowych przedmiotów odbywa się zgodnie z Procedurą zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w tym przedmiotów do wyboru dla studentów Wydziału Technologii Żywności. Wprowadzane nowe propozycje przedmiotów oraz podejmowane działania w zakresie szkoleń nawiązujące do najnowszych osiągnięć naukowych z zakresu dietetyki i żywienia, uwzględniają oczekiwania studentów i potencjalnych pracodawców, a więc zapotrzebowanie rynku. Przy Wydziale funkcjonuje Społeczna Rada Konsultacyjna, która na posiedzeniach opiniuje dokonywane zmiany, a jej członkowie zgłaszają propozycje doskonalące program studiów.

1.5.3. W trakcie wizytacji oceniono zarówno metody kształcenia zawarte w sylabusach, jak i sposób prowadzenia zajęć (hospitacje ćwiczeń i wykładów) oraz prace przejściowe i zaliczeniowe. Realizacja programu studiów na kierunku Dietetyka odbywa się z wykorzystaniem różnych form pracy służących przekazywaniu wiedzy i umiejętności. Studenci uczestniczą w tradycyjnych wykładach, prowadzonych z wykorzystaniem nowoczesnych form przekazu. Wykłady ocenione w trakcie hospitacji były prowadzone na wysokim poziomie merytorycznym i w sposób adekwatny do przekazywanych treści. ~~Oprócz wykładów~~ Studenci uczestniczą także w licznych zajęciach (ćwiczenia, seminaria), które wymagają ich bezpośredniego udziału i zaangażowania (także w ramach godzin pracy własnej). Są to różnego typu zadania projektowe (zarówno indywidualne, jak i grupowe), warsztaty, eksperymenty badawcze, rozwiązywanie problemu, studium przypadku, analiza i ocena tekstów źródłowych, interpretacja i dyskusja wyników. Studenci wykorzystują nowoczesne techniki laboratoryjne i narzędzia informatyczne. W czasie hospitacji ćwiczeń prowadzonych na kierunku stwierdzono, że nauczyciele akademicy byli dobrze przygotowani, metody dydaktyczne dobrano prawidłowo, studenci mieli do wykorzystania instrukcje, sale były bardzo dobrze wyposażone. Na podkreślenie zasługuje, że stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia. Oprócz zajęć zorganizowanych studenci nabywają umiejętności związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym poprzez odbywanie praktyk o dużym wymiarze godzinowym, uczestniczenie w seminariach, działalność w Kole Naukowym, pracę własną, korzystanie z konsultacji, bibliotek, zasobów internetowych. W czasie wizytacji potwierdzono że studenci mogą współuczestniczyć w prowadzeniu badań naukowych i rozpocząć je samodzielnie w ramach wykonywania pracy dyplomowej lub w sekcji Koła Naukowego.

Na spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA, studenci wyrazili opinię, iż na zajęciach stosowane są

w większości metody kształcenia wymagające zaangażowania i aktywności z ich strony, tj. mają za zadanie wykonywanie projektów, eksperymentów badawczych, uczestniczenie w warsztatach, rozwiązywanie problemów (w grupach lub indywidualnie), ZO w pełni to potwierdza. Studenci czują się zmotywowani do samodzielnej pracy, poprzez wymogi dotyczące przygotowania do zajęć – dla celów weryfikacji ich samodzielnej pracy, nauczyciele akademicy stosują wejściówki oraz ustne odpowiedzi na początku zajęć. W opinii studentów, stosowane przez jednostkę metody kształcenia w stopniu zadowalającym pozwalają osiągnąć zakładane efekty kształcenia. Studenci nie podawali przykładów nietypowych metod kształcenia, które w sposób szczególny pomagają im w procesie uczenia się, niemniej w ich ocenie stosowane metody kształcenia są w pełni adekwatne do potrzeb. Studenci niezależnie od poziomu kształcenia, mają możliwość uczestnictwa w badaniach naukowych prowadzonych przez jednostkę oraz prowadzenia własnych badań, przy okazji których otrzymują odpowiednie wsparcie merytoryczne. Studenci studiów pierwszego stopnia są przygotowywani do prowadzenia badań poprzez zdobycie podstawowych umiejętności badawczych, szczególnie podczas zajęć laboratoryjnych.

1.5.4. Oceniane studia I stopnia na kierunku dietetyka są realizowane jako inżynierskie i w związku z tym trwają 7 semestrów, natomiast studia II stopnia - 3 semestry. Liczba godzin pracy studenta umożliwiająca realizację treści programowych oraz zdobycie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, wynosi 3003 godzin – łącznie z praktyką (600 godz.), co stanowi 210 ECTS na studiach I stopnia i 1000 godzin (90 ECTS) na studiach II stopnia. Zajęcia z zakresu nauk podstawowych stanowią na studiach I stopnia prawie 25%, o charakterze praktycznym (w tym zajęcia laboratoryjne, warsztatowe itp.) ponad 80%. Studenci mają do wyboru przedmioty z 10 elektywów (po 2 przedmioty), 3 przedmioty wykładowe i przedmioty z oferty ogólnouczelnianej – łącznie 32,4% przedmiotów jest do wyboru na studiach I stopnia. W trakcie studiów student wybiera w sumie 10 przedmiotów wykładowo-ćwiczeniowych za łącznie 26 punktów ECTS, po jednym z 2 proponowanych elektywów o danej liczbie ECTS w danym semestrze. Z przedmiotów wykładowych Student wybiera 2 za łącznie 3 ECTS. Wymiar praktyk to 600 godzin i 24 ECTS.

Na studiach II stopnia prawie 13% ma charakter podstawowy, a 82% charakter praktyczny. Do wyboru jest 37% przedmiotów (poza WF i językiem obcym), w zależności od wybranej przez studenta specjalizacji – Dietetyka lub Organizacja żywienia dietetycznego.

Analiza dostarczonej dokumentacji wskazuje, że w sylabusach przedmiotów zawarte są wyceny nakładów pracy studentów, niezbędnych do realizacji zajęć dydaktycznych, zgodnie z zasadami Europejskiego Systemu Transferu i Akumulacji Punktów (ECTS). Nakłady pracy studenta uwzględniają liczbę godzin kontaktowych, godzin potrzebnych na wykonanie prac kontrolnych, przygotowanie się do zaliczeń i egzaminu oraz do samodzielnego utrwalania i uzupełniania wiedzy. Wymiar godzinowy zajęć jest dostosowany do efektów kształcenia i umożliwia ich realizację.

1.5.5. W wyniku analizy dokumentacji, zespół wizytujący stwierdza, że Jednostka w programie studiów określiła wszystkie podstawowe wskaźniki związane z punktacją ECTS. W celu uzyskania dyplomu ukończenia studiów i uzyskania tytułu zawodowego inżyniera student jest zobowiązany uzyskać 210 punktów ECTS, a w przypadku studiów II stopnia 90 ECTS. Punktacją ECTS przyjętą w programie studiów dla kierunku Dietetyka jest zgodna z regulacjami obowiązującymi na Uczelni (Zarządzenie Rektora 72/2013, z późn. zmianami). Liczba przewidzianych planem studiów punktów ECTS w każdym semestrze wynosi 30. Ponad 50% punktów ECTS studenci uzyskują na zajęciach praktycznych, a minimum 5 ECTS - z zajęć z obszaru nauk humanistycznych i nauk społecznych. Jednostka dokonała oszacowania liczby punktów ECTS przyporządkowanych zajęciom wymagającym bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studenta. W przypadku studiów pierwszego stopnia jest to 125 ECTS (59,5%), a w przypadku studiów drugiego stopnia 53 ECTS, co stanowi 59,9%. W opinii ZO PKA jest to wystarczające do osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia. Jak wykazano w raporcie samooceny, studenci studiów I i II stopnia uzyskują odpowiednio ok. 66% i 63% punktów ECTS z modułów zajęć związanych z prowadzonymi na Wydziale badaniami naukowymi w dziedzinach nauki powiązanych z kierunkiem Dietetyka, spełniając tym samym przepisy prawa. W raporcie samooceny zwraca się uwagę że plany i programy studiów są zmieniane zgodnie ze zmianami odpowiednich wymagań prawnych. W ocenie ZO PKA

Wydział prawidłowo zakwalifikował przedmioty na I i II stopniu do modułu zajęć związanych z badaniami naukowymi związanymi z realizowanym w jednostce kierunkiem (dietetyka).

1.5.6. W czasie wizytacji i analizy dokumentacji stwierdzono, że studenci na studiach I i II stopnia mają możliwość elastycznego doboru modułów kształcenia, co jest realizowane poprzez tzw. elektywy – przedmioty wybieralne. Wybór przedmiotów ma charakter grupowy, co nie budzi zastrzeżeń studentów. Na studiach I stopnia studenci mają do wyboru przedmioty z 10 elektywów (po 2 przedmioty), 3 przedmioty wykładowe i przedmioty z oferty ogólnouczelnianej – łącznie 32,4% punktów ECTS jest do wyboru. W trakcie studiów student wybiera w sumie 10 przedmiotów wykładowo-ćwiczeniowych za łącznie 26 punktów ECTS, po jednym z 2 proponowanych elektywów o danej liczbie ECTS w danym semestrze. Z przedmiotów wykładowych student wybiera 2 za łącznie 3 ECTS. Studenci mogą wybierać niektóre przedmioty kierunkowe, miejsce realizowania praktyk zawodowych oraz jednostkę (katedrę), której tematyka badawcza najbardziej odpowiada ich zainteresowaniom. Ponadto studenci wybierają rodzaj zajęć z wychowania fizycznego (do wyboru ok. 30 sekcji) i język obcy (min. 3 języki na każdym stopniu studiów), a na studiach I stopnia także elektywy humanistyczne. Jak wynika z raportu samooceny program studiów na kierunku Dietetyka II stopień umożliwia studentowi wybór modułów zajęć, do których są przypisane efekty kształcenia i punkty ECTS, w wymiarze łącznie 56,7% wszystkich punktów ECTS w zależności od wybranej przez studenta specjalizacji – Dietetyka lub Organizacja żywienia dietetycznego.

Jednak w czasie spotkania z Zespołem Oceniającym studenci zwrócili uwagę na ofertę przedmiotów do wyboru w ramach poszczególnych elektywów, która ich zdaniem często jest niewystarczająco zróżnicowana (w ich opinii niektóre z oferowanych przedmiotów „różnią się wyłącznie nazwą” zaś treści są podobne), bądź występują dysproporcje w liczbie przedmiotów oferowanych w ramach elektywów - przykładowo na trzecim semestrze drugiego stopnia studiów, studenci mają do wyboru 12 przedmiotów w ramach Elektywu I oraz 2 w ramach Elektywu Specjalizacyjnego.

1.5.7. Zespół wizytujący ocenił bardzo pozytywnie dobór form zajęć dydaktycznych realizowanych na ocenianym kierunku. Zajęcia mają formę wykładów, ćwiczeń, w tym laboratoryjnych i projektowych, seminariów i praktyk. Na studiach I stopnia, proporcja godzin między wykładami a ćwiczeniami wynosi 1:1,48; na studiach II stopnia 1:1,38. Zajęcia praktyczne stanowią minimum 58% wszystkich godzin. Forma prowadzenia zajęć jest zróżnicowana i dostosowana do przekazywanych treści oraz efektów kształcenia, założonych dla danego przedmiotu/modułu. Liczebność grup na poszczególnych formach i typach zajęć dydaktycznych jest zgodna z Uchwałą Senatu Nr 63/2015. Na ćwiczeniach laboratoryjnych liczba studentów wynosi 12-16 osób, na audytoryjnych jest dwa razy większa. Taka liczebność pozwala na realizację założonych treści kształcenia i osiągnięcie efektów kształcenia. Ogólnie, organizacja zajęć na kierunku nie budzi zastrzeżeń. Oferowane formy zajęć sprzyjają aktywizacji studentów i realizacji zakładanych efektów w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, przygotowując absolwentów przede wszystkim do pracy zawodowej, a w przypadku studiów I stopnia do podjęcia studiów na II stopniu.

Zdaniem studentów organizacja procesu kształcenia jest poprawna, a stosowane formy zajęć sprzyjają pogłębianiu wiedzy w zakresie badań naukowych. Studenci nie zgłaszali zastrzeżeń co do liczebności grup oraz pozytywnie wypowiadali się o stosunku zajęć teoretycznych do zajęć praktycznych. W ich ocenie sekwencja zajęć na poszczególnych etapach kształcenia jest zorganizowana poprawnie. Stosowane formy zajęć studenci określili jako właściwe do osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia. Ponadto ich zdaniem, w planie zajęć występuje zbyt duża liczba przerw, zmuszających do długotrwałego oczekiwania między zajęciami. Zespół Oceniający znalazł odzwierciedlenie tego faktu w przedstawionych przez Jednostkę rozkładach zajęć, w których przerwy między zajęciami trwają niejednokrotnie dłużej, niż godzinę, a zajęcia trwają często od wczesnych godzin rannych do późnych godzin wieczornych. Studenci nie zgłaszali tego problemu do Władz Wydziału. Plan zajęć jest ogłaszany z odpowiednim wyprzedzeniem. Zajęcia praktyczne prowadzone poza Uczelnią (m. in. w szpitalu) nie kolidują z zajęciami na Uczelni. Wybitnie uzdolnieni studenci, korzystający z wymian międzynarodowych mogą ubiegać się o Indywidualny Program Studiów. Studenci niepełnosprawni oraz działający w kołach naukowych, lub organach kolegialnych Uczelni i Wydziału mogą ubiegać się o Indywidualny Plan Studiów (odpowiednie zapisy znajdują się w Regulaminie Studiów).

Na ocenianym kierunku nie prowadzi się kształcenia na odległość.

1.5.8. Bardzo istotną, integralną częścią studiów jest praktyka zawodowa realizowana na ocenianym kierunku na studiach I stopnia w wymiarze 600 godzin i na studiach II stopnia 200 godzin. Celem praktyk jest zdobycie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego. Na studiach I stopnia studenci uczestniczą w praktykach po 2., 4. i 6. semestrze, odbywanych w różnych zakładach i instytucjach, jak szpitale, poradnie dietetyczne, żłobki, ośrodki leczenia otyłości. W czasie wizytacji dowiedziano się, że plan praktyk zawodowych opracowuje Wydziałowy Koordynator ds. Praktyk. Szczegółowe zasady organizacji, ramowy program praktyk, zasady wyboru odpowiedniego zakładu i lista proponowanych instytucji (ponad 100 pozycji), efekty kształcenia (sylabus), a także metody weryfikacji osiągniętych efektów kształcenia (zaliczenie praktyk) są dostępne na stronie internetowej Wydziału (ujęte w formie informatora „krok po kroku”). Jak stwierdzono w trakcie wizytacji, praktyki są dobrze zorganizowane. Na podkreślenie zasługuje umowa podpisana ze szpitalem Specjalistycznym im. Jana Pawła II, dotycząca organizacji praktyk dla wszystkich studentów kierunku po I roku. Po roku II i III studenci dokonują własnego wyboru instytucji, w której będą odbywać praktyki z listy dostępnej na stronie Wydziału. Po każdej praktyce studenci składają sprawozdanie, dziennik praktyk z opinią opiekuna z zakładu i zdają egzamin ustny przed członkami Wydziałowej Komisji ds. Praktyk. Praktyki realizowane na II stopniu studiów są związane z tematyką pracy magisterskiej i jeśli jest to możliwe praca realizowana jest częściowo w czasie praktyki.

Zdaniem studentów organizacja praktyk jest właściwa, zarówno pod względem logistyki ich odbycia, jak i pod względem dostępności informacji. Jednostka udostępniła listę podmiotów, z którymi współpraca w ramach praktyk była nawiązywana w latach poprzednich. Studenci nie zgłaszali problemów związanych ze znalezieniem miejsca praktyk.. Miejsce odbycia praktyki jest weryfikowane poprzez podanie o przyjęcie na praktyki, a także poprzez umowę między Uczelnią, a podmiotem, która jest doręczana listownie. Jak wynika z informacji uzyskanej w trakcie wizytacji, nie odbywają się kontrole praktyk w trakcie ich realizacji.

1.5.9. Jak stwierdzono w trakcie wizytacji, obecnie na kierunku Dietetyka nie przygotowano oferty kształcenia dla studentów zagranicznych. Taka możliwość jednak istnieje, gdyż obecny program zawiera treści pozwalające na prowadzenie studiów z udziałem uczelni zagranicznych.

Program studiów na kierunku sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia poprzez realizację zajęć z języków obcych. Zgodnie z Zarządzeniem Rektora 51/2015 student jest zobowiązany do uczestnictwa w lektoracie (język obcy do wyboru) w łącznym wymiarze 120 godzin i 5 punktów ECTS na studiach I stopnia i 30 h i 2 ECTS na studiach II stopnia. W ramach lektoratów studenci mogą uczyć się języka angielskiego (B1,B1+,B2), francuskiego (B1), niemieckiego (B1,B2) oraz rosyjskiego (B1,B2). Na studiach I i II stopnia studenci zapoznają się ze specjalistyczną terminologią w języku obcym, przy czym większy zakres jest realizowany na studiach drugiego stopnia. Wybór języka jest realizowany już na pierwszym roku studiów. Grupy z języka angielskiego są tworzone na podstawie wyników egzaminu maturalnego z języka angielskiego, w celu odpowiedniego przyporządkowania stopnia zaawansowania języka. Przydział do odpowiednich dla danego poziomu kształcenia grup pozostałych języków odbywa się na pierwszych zajęciach. Studenci studiów drugiego stopnia uczą się wyłącznie języka na poziomie B2. Na podstawie opinii wyrażonych przez studentów podczas spotkania z Zespołem Oceniającym, oraz informacji uzyskanych w czasie wizytacji należy stwierdzić, iż oferta kształcenia językowego jest adekwatna do potrzeb tej grupy społeczności akademickiej. Studenci mogą także uczestniczyć w wykładach zagranicznych profesorów wizytujących, co potwierdzili na spotkaniu z ZO PKA.

Studenci mają także możliwość realizowania części zajęć w innych krajach, w ramach programu Erasmus + (zawarto umowy dotyczące wymiany studentów i/lub nauczycieli z ponad 80 uczelniami z 24 państw). Ogólnie 12 studentów kierunku Dietetyka uczestniczyło w programie Erasmus, wyjeżdżając na studia za granicą. Jednocześnie 7 pracowników Wydziału wyjechało w celu prowadzenia wykładów w ramach programu Erasmus. Polscy studenci mogą uczestniczyć w wykładach prowadzonych na Wydziale przez gości z zagranicy (w analizowanym okresie były to dwie osoby), a także w wykładach prowadzonych w języku obcym przez pracowników WTŻ dla studentów zagranicznych.

1.6.1 W raporcie samooceny przedstawiono warunki, tryb i termin rekrutacji na stacjonarne i

niestacjonarne studia pierwszego i drugiego stopnia obowiązujące w Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, regulowane przez odpowiednie Uchwały Senatu. Limity przyjęć określone zostają rokrocznie przez Senat na wniosek Rady Wydziału. Zasady rekrutacji są dostępne na stronach internetowych UR i zapewniają równe szanse każdemu kto spełnia warunki podane w regulaminie. Proces rekrutacji wspomagany jest programem ERK (Elektroniczna Rejestracja Kandydatów). Na studia I stopnia może się rekrutować każdy, kto posiada zdany egzamin dojrzałości. Komisja rekrutacyjna przeprowadzając postępowanie rekrutacyjne bierze pod uwagę ustaloną dla kierunku listę przedmiotów. Podstawą kwalifikacji na kierunek Dietetyka I stopnia są wyniki egzaminów maturalnych z chemii, matematyki, fizyki z astronomią lub biologii. Warunkiem rekrutacji na studia II stopnia jest posiadanie dyplomu z tytułem zawodowym inżyniera ze studiów na kierunku Dietetyka lub pokrewnych (efekty kształcenia muszą pokrywać się co najmniej w 50% z efektami kształcenia obowiązującymi dla Dietetyki). Dopuszcza się przyjęcie na studia na podstawie wyników uzyskanych przez kandydata w procesie potwierdzenia efektów uczenia się, zdobytych poza systemem kształcenia formalnego. Procedura rekrutacyjna jest opisana na stronie internetowej Uczelni. Warunki rekrutacji nie zawierają zapisów dyskryminujących.

Wielkość przeprowadzanego naboru na studia pierwszego stopnia jest zdaniem studentów odpowiednia w stosunku do potencjału dydaktycznego Jednostki. Na spotkaniu z Zespołem oceniającym PKA studenci wyrazili niezadowolenie z faktu, iż kończąc studia pierwszego stopnia nie mają pewności rekrutacji na studia drugiego stopnia ze względu na zbyt niską liczbę miejsc – odpowiadającą zaledwie połowie liczby absolwentów studiów pierwszego stopnia. ZO PKA uważa, iż ustalony limit przyjęć na studia II stopnia jest odpowiedni, jak również, że nie wszyscy absolwenci kończący studia pierwszego stopnia muszą mieć zagwarantowane przyjęcie na studia drugiego stopnia. Ponadto w czasie wizytacji Zespół Oceniający nie mógł tego procesu ocenić, ponieważ rekrutacja odbędzie się dopiero na wiosnę 2017 roku. Studenci pozytywnie ocenili organizację rekrutacji na studia, poddając przy tym pod wątpliwość zasadność przyznawania punktów za wyniki egzaminów maturalnych z matematyki i fizyki, które ich zdaniem są nieadekwatne do wymagań kierunku Dietetyka.

1.6.2. Uczelnia opracowała zasady potwierdzania efektów kształcenia zdobytych poza systemem studiów. Zasady i tryb potwierdzenia uczenia się reguluje Zarządzenie nr 68/2015 Rektora UR wraz ze zmianami opisanymi w Zarządzeniu nr 22/2016 Rektora UR. Zgodnie z uchwałą Rady Wydziału nr 48/2016 i 177/2016, na Wydziale powołano Koordynatora procesu potwierdzania efektów uczenia się. Jak stwierdzono w raporcie samooceny i podczas wizytacji, dotychczas nie zgłosiła się żadna osoba zainteresowana potwierdzeniem efektów uczenia się jednak kryterium 1.6.2 można uznać za w pełni spełnione.

1.7.

1.7.1 Jak wynika z dostarczonej dokumentacji i rozmów przeprowadzonych w trakcie wizytacji, metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz zasady oceniania są określone w sylabusach przedmiotów. Metodami weryfikacji efektów kształcenia są m.in. egzamin pisemny lub ustny, kolokwia, zaliczenie projektu, ocena prezentacji ustnej, zaliczenie praktyk itp. Weryfikacja efektów kształcenia odnosi się do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego. Przykładowym sposobem sprawdzenia efektów kształcenia w zakresie wiedzy i kompetencji społecznych, które student zdobywa na wykładzie, jest egzamin pisemny ograniczony czasowo; w zakresie wiedzy, kompetencji i umiejętności zdobywanych na ćwiczeniach - rozwiązanie zadania problemowego, demonstracja praktycznych umiejętności, praca dyplomowa. Metody weryfikacji efektów kształcenia nie budzą zastrzeżeń; przeanalizowano egzaminy, kolokwia i prace przejściowe z ośmiu przedmiotów. W czasie wizytacji oceniono np. prace projektowe wykonane jako zaliczenie przedmiotu *Projektowanie technologiczne procesów produkcji potraw* – były to projekty konkretnych zakładów żywnościowych (restauracji, stołówek, bary). Dobór tematyki projektów jest właściwy, zgodny z programem i realizowanymi przedmiotami. Pozwalają one na osiągnięcie efektów kształcenia np. D1_W14, D1_W15, D1W16, D1_U01, D1_U04, D1_U06, D1_U10. Sposób ich oceniania nie budzi zastrzeżeń. Wskazują na to także prace zaliczeniowe np. z przedmiotu *Podstawy żywienia człowieka*, w ramach którego studenci byli zobowiązani do przygotowania jadłospisów. Natomiast układ sylabusów, jednolity na całej Uczelni, jest zbyt

skomplikowany. Do jego odczytania jest potrzebna instrukcja/legenda określająca formy zajęć np.: 1W – wykład, 11 – ćwiczenia audytoryjne, 24 – ćwiczenia terenowe itd. oraz oceny formujące np.: 101 – sprawdzian wiedzy, 202 – zaliczenie projektu, 501 – zaliczenie dziennika praktyk itd. Zespół wizytujący zaleca uproszczenie formy sylabusów.

Prace dyplomowe podlegają ocenie (promotora i recenzenta) pod względem merytorycznym oraz oryginalności. Efekty kształcenia są również weryfikowane w trakcie egzaminu dyplomowego; inżynierski obejmuje odpowiedzi na wylosowane pytania z puli 150 pytań sprawdzających wiedzę z zakładanych dla kierunku efektów kształcenia, a egzamin magisterski - obronę pracy. W czasie wizytacji oceniono 11 prac inżynierskich. Większość z nich ma aspekt inżynierski, jednak w przypadku 4 prac stwierdzono jego brak – były to prace monograficzne, co jest niedopuszczalne na studiach inżynierskich. Zaleca się zwrócenie uwagi na rodzaj prac proponowanych do realizacji na kierunku Dietetyka. Należy także zwrócić uwagę na tematykę prac inżynierskich, które nie zawsze mają charakter praktyczny i nie spełniają wymagań właściwych dla prac inżynierskich. Trzeba także w sposób bardziej obiektywny oceniać prace inżynierskie – stwierdzono 4 przypadki zawyżenia ocen wystawianych zarówno przez promotora jak i recenzenta. Przeanalizowano przebieg 7 egzaminów dyplomowych, tylko na studiach I stopnia (pierwsze egzaminy na studiach II stopnia planowane są na czerwiec 2017 roku) Egzamin dyplomowy odbywa się indywidualnie dla każdego studenta i jest egzaminem ustnym, z zachowaniem zasady losowania pytań. W trakcie wizytacji stwierdzono kilka przypadków zawyżenia ocen wystawianych zarówno przez promotora jak i recenzenta. Ogólnie jednak można stwierdzić, że proces dyplomowania opiera się na prawidłowych zasadach i pozwala tym samym na zapewnienie realizacji celów i efektów kształcenia na kierunku Dietetyka.

W opinii ZO PKA, a także studentów formy weryfikacji stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia są odpowiednio dostosowane do treści przekazywanych w czasie zajęć. Podczas spotkania z Zespołem Oceniającym studenci doceniali krótkie kolokwia kontrolne tzw. "wejściówki" i odpowiedzi ustne przeprowadzane na początku zajęć, jako motywację do samodzielnego pogłębiania wiedzy. Zaliczenie praktyk odbywa się na zasadzie rozmowy z koordynatorem ds. praktyk, podczas której student przedstawia wypełniony dziennik praktyk (wraz z opinią opiekuna praktyk po stronie podmiotu) i sprawozdanie z odbytych praktyk. Zdaniem studentów, zaliczenie praktyk opiera się głównie o kryteria formalne dotyczące właściwej dokumentacji – nie zaś o weryfikację stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia. Uczelnia nie określiła możliwości zaliczenia praktyki na podstawie pracy zawodowej. Egzamin dyplomowy bazuje na upublicznionej liście obowiązujących zagadnień, co sprzyja uporządkowaniu wiedzy zdobytej podczas studiów.

1.7.2. W trakcie wizytacji stwierdzono, iż weryfikacja efektów w oparciu o prace przejściowe i egzaminacyjne przebiega prawidłowo. Rozkłady ocen z ocenianych prac są zróżnicowane i nie budzą zastrzeżeń. Sylabusy przedmiotów dostępne w systemie USOS, przedstawiają metody weryfikacji założonych efektów kształcenia oraz formy i kryteria zaliczenia przedmiotów. Zasady oceniania stopnia założonych efektów kształcenia podawane są do wiadomości studentów podczas pierwszych zajęć. Terminy zaliczeń/egzaminów studenci ustalają w porozumieniu z koordynatorem przedmiotu. Informacje te są także przekazywane na zajęciach i wywieszane w gablotach przy Dziekanacie. Zgodnie z Regulaminem studiów, studenci mają możliwość wglądu do prac, a informacja o ocenach jest przekazywana za pośrednictwem systemu USOS. Przyznawanie punktów ECTS następuje po otrzymaniu pozytywnej oceny z przedmiotu/modułu. Zdecydowana większość sposobów weryfikacji efektów kształcenia ma postać prac pisemnych przechowywanych przez okres min. 1 roku. W trakcie wizytacji potwierdzono ten fakt – do wglądu były sprawdziany, kolokwia, prace przejściowe itp. ze wszystkich lat studiów. Na egzaminach dyplomowych oraz komisyjnych obowiązuje zasada losowania pytań i jest możliwa obecność przedstawiciela studentów.

Zdaniem studentów system weryfikacji efektów kształcenia nie budzi zastrzeżeń, co do obiektywizmu oceniania. Studenci są zapoznawani z metodami weryfikacji na pierwszych zajęciach danego modułu. Zasady te są ponadto łatwo dostępne w sylabusach w systemie USOS. Nauczyciele akademicki przestrzegają przyjętych zasad oceniania. Informacja o wynikach weryfikacji pojawia się w niedługim czasie po jej odbyciu. Warto zwrócić uwagę na wysoką klarowność zasad zaliczenia określonych w sylabusach.

1. Uzasadnienie

Założone efekty kształcenia na kierunku Dietetyka zgodnie z celami koncepcji kształcenia odnoszą się do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego w których ważną rolę odgrywa prowadzenie badań naukowych i prac aplikacyjnych we współpracy z instytucjami zewnętrznymi m.in. w zakresie oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego. Dietetyka ma charakter interdyscyplinarny, więc Wydział słusznie przypisał ją do dwóch obszarów kształcenia: nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, a także nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz kulturze fizycznej. Dzięki przyjęciu większego udziału efektów kształcenie z zakresu nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych opracowane efekty umożliwiają zdobycie przez studentów wiedzy i umiejętności, a także co jest wyjątkowe w skali kraju, kompetencji inżynierskich. Programy studiów I i II stopnia uwzględniają przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach, gwarantują w pełni realizację założonych efektów kształcenia. Dobór treści programowych jest zgodny z założonymi efektami kształcenia. Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów oraz aktywizujące formy pracy ze studentami. Program studiów I i II stopnia umożliwia studentom wybór przedmiotów kształcenia w wymiarze większym niż 30% liczby punktów ECTS. Dobór form zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku, ich organizacja, w tym także liczebność grup, a także proporcje liczby godzin różnych form zajęć, zdaniem studentów, w pełni umożliwiają osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia – zwłaszcza w kontekście tych związanych z działalnością badawczą.

Program studiów obejmuje także praktyki zawodowe na obu stopniach studiów, które jak stwierdzono są dobrze zorganizowane. Na podkreślenie zasługuje umowa podpisana ze szpitalem Specjalistycznym im. Jana Pawła II, dotycząca organizacji praktyk dla wszystkich studentów kierunku po I roku. Stosowane metody weryfikacji i oceniania efektów kształcenia są adekwatne do założonych efektów kształcenia. Treści kształcenia są na bieżąco doskonalone, zgodnie z wymaganiami otoczenia Uczelni. Na podkreślenie zasługuje korzystanie z doradztwa członków powołanej przy Wydziale Społecznej Rady Konsultacyjnej. Realizowany program studiów sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia.

Zasady i procedury rekrutacji zapewniają właściwy dobór kandydatów oraz uwzględniają zasadę zapewnienia im równych szans w podjęciu kształcenia na ocenianym kierunku studiów. Zdaniem studentów, pod dyskusję można poddać zasadność kwalifikacji na podstawie przedmiotów matematyka i fizyka. Niezadowolone studentów budzi także fakt zbyt niskiego liczebnie naboru na studia drugiego stopnia. System sprawdzania i oceniania efektów kształcenia jest, zdaniem studentów, przejrzysty oraz zapewnia wiarygodność wyników, a także ich otrzymywanie we właściwym czasie.

4. Zalecenia

1. Zalecana jest korekta formy sylabusów – należy ją uprościć pozbywając się zbędnych symboli i oznaczeń efektów kształcenia. W sylabusach należy ponadto wyszczególnić podział modułu na poszczególne formy zajęć oraz ich wymiar godzinowy.
2. Niezbędne jest zwrócenie większej uwagi na rodzaj prac proponowanych do realizacji na kierunku dietetyka, tak żeby ich realizacja prowadziła do uzyskania kompetencji inżynierskich. Zaleca się także aby recenzenci oceniali prace inżynierskie w sposób bardziej obiektywny, gdyż niektóre oceny są zawyżone zarówno przez recenzenta jak i promotora.
3. Należy zwrócić większą uwagę na oferowany zestaw przedmiotów do wyboru, w szczególności na ich zróżnicowaną liczbę w ramach poszczególnych elektywów i odpowiednie zróżnicowanie.
4. Zaleca się rozpatrzenie możliwości kontroli praktyk w trakcie ich realizacji.

2. Liczba i jakość kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzone w jednostce badania naukowe zapewniają realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia

2.1 Nauczyciele akademicy stanowiący minimum kadrowe posiadają dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów w obszarze wiedzy odpowiadającym obszarowi kształcenia, wskazanemu dla tego kierunku studiów, w zakresie jednej z dyscyplin

<p>naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia określone dla tego kierunku. Struktura kwalifikacji nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe odpowiada wymogom prawa określonym dla kierunków studiów o profilu ogólnoakademickim, a ich liczba jest właściwa w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku.*</p> <p>2.2 Dorobek naukowy, doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych oraz kompetencje dydaktyczne nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku są adekwatne do realizowanego programu i zakładanych efektów kształcenia. W przypadku, gdy zajęcia realizowane są z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, kadra dydaktyczna jest przygotowana do prowadzenia zajęć w tej formie.*</p> <p>2.3 Prowadzona polityka kadrowa umożliwia właściwy dobór kadry, motywuje nauczycieli akademickich do podnoszenia kwalifikacji naukowych i rozwijania kompetencji dydaktycznych oraz sprzyja umiędzynarodowieniu kadry naukowo-dydaktycznej.</p> <p>2.4 Jednostka prowadzi badania naukowe w zakresie obszaru/obszarów wiedzy, odpowiadającego/odpowiadających obszarowi/obszarom kształcenia, do którego/których został przyporządkowany kierunek, a także w dziedzinie/dziedzinach nauki oraz dyscyplinie/dyscyplinach naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia.*</p> <p>2.5 Rezultaty prowadzonych w jednostce badań naukowych są wykorzystywane w projektowaniu i doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz w jego realizacji.</p>	<p><i>1. Ocena wyróżniająco</i></p> <p><i>2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi.</i></p> <p>2.1.</p> <p>Do minimum kadrowego kierunku „dietetyka” prowadzonego na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim Uczelnia zgłosiła 14 nauczycieli akademickich, w tym 6 samodzielnych (po 3 z tytułem naukowym profesora i stopniem naukowym doktora habilitowanego) oraz 8 w grupie nauczycieli ze stopniem naukowym doktora. Zespół wizytujący PKA przeprowadził ocenę spełnienia wymagań dotyczących minimum kadrowego na podstawie przesłanej dokumentacji (Raportu samooceny), dokumentów przedstawionych podczas wizytacji oraz rozmów przeprowadzonych z władzami Wydziału. W ocenie uwzględniono w szczególności posiadane stopnie naukowe i specjalizację naukową, a także dorobek nauczycieli akademickich. Sprawdzono również obciążenia dydaktyczne w bieżącym roku akademickim oraz złożone świadczenia o wliczeniu do minimum kadrowego, na podstawie których stwierdzono, że wszystkie te osoby spełniają warunek ujęty w art. 112a i art. 9 a ust. 1 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572 z późn. zm.)</p> <p>Minimum kadrowe dla studiów pierwszego i drugiego stopnia na kierunku „dietetyka” spełnia także wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 131) w zakresie liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, ich obciążenia dydaktycznego a także zatrudnienia w Uczelni.</p> <p>Biorąc powyższe pod uwagę należy stwierdzić, iż warunek minimum kadrowego został spełniony.</p> <p>Na podstawie analizy umów o pracę i aktów mianowania oraz informacji uzyskanych w czasie wizytacji należy stwierdzić, iż nauczyciele akademicy będący w minimum kadrowym kierunku „dietetyka” zatrudnieni są w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, od co najmniej kilku lat i dla wszystkich Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy, co dowodzi stabilności prowadzonej polityki kadrowej.</p> <p>Do minimum kadrowego na kierunku dietetyka zaliczono wszystkie osoby zaproponowane do tego minimum, tj. 14 nauczycieli akademickich (6 samodzielnych pracowników nauki, w tym 3 profesorów i 3 doktorów habilitowanych oraz 8 doktorów). Przy czym minimum kadrowe na studiach pierwszego stopnia tworzy 13 nauczycieli (3 profesorów, 3 doktorów habilitowanych i 8 doktorów), a na studiach drugiego stopnia 13 nauczycieli (3 profesorów,</p>
---	---

3 doktorów habilitowanych i 7 doktorów). Wszyscy nauczyciele akademicy zaliczeni do minimum na studiach akademickich pierwszego stopnia są w minimum kadrowym na obu stopniach kształcenia.

Spośród osób tworzących minimum kadrowe jedna osoba uzyskała stopień doktora w obszarze nauk przyrodniczych, dziedzinie nauk biologicznych, a dwie osoby ze stopniem doktora w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej. Wszystkie pozostałe osoby uzyskały stopnie naukowe w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedzinie nauk rolniczych i w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia, a tytuły profesora w dziedzinie nauk rolniczych. Spełniony jest wymóg reprezentowania przez nauczycieli akademickich obszarów wiedzy odpowiadających obszarom kształcenia. Na studiach pierwszego stopnia obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych reprezentuje 10 pracowników, a obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej 2 osoby. Na studiach drugiego stopnia liczba osób reprezentujących te obszary wynosi odpowiednio 10 i 1.

Wszyscy pracownicy z minimum kadrowego posiadają dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów, zgodnie ze wskazanymi obszarami, do których odnoszą się efekty kształcenia.

Stosunek liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, do liczby studentów kierunku wynosi 1: 16 przy obowiązującym na wizytowanym kierunku nie mniejszym niż 1: 60, a więc spełnia wymagania § 17 ust. 1 pkt. 7 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 1370).

2.2

Zajęcia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzone są przez 56 pracowników naukowych spoza minimum kadrowego kierunku, a będących pracownikami Wydziału Technologii Żywności. Część zajęć jest prowadzona przez pracowników niebędących pracownikami Wydziału. Jest to 31 osób, w tym 4 nauczycieli z tytułem profesora i stopniem doktora habilitowanego, 13 ze stopniem doktora lub doktora nauk medycznych i 14 ze stopniem magistra lub lekarza medycyny. Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt powierzenia zajęć specjalistom z Katedry Chorób Wewnętrznych i Gerontologii Uniwersytetu Jagiellońskiego Collegium Medicum i Krakowskiego Szpitala Specjalistycznego im. Jana Pawła II, co zapewnia prowadzenie zajęć z obszaru nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej przez specjalistów z dużym doświadczeniem zawodowym. Prowadzą oni zajęcia z przedmiotów: dietetyka geriatryczna, kliniczny zarys chorób, kwalifikowana pierwsza pomoc, prawo i ekonomia w ochronie zdrowia. Zdecydowana większość osób prowadzących zajęcia ma stopnie i tytuły naukowe uzyskane w obszarach wiedzy, dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych zgodnie z zakresem prowadzonych zajęć oraz posiada dorobek naukowy adekwatny do realizowanego programu i założonych efektów kształcenia. Zastrzeżenia zgłoszone przez Zespół dotyczyły przedmiotów: technologia informacyjna oraz psychologia zachowań żywieniowych. Dziekan Wydziału poinformował, że w roku akademickim 2016/17 osoby te nie będą prowadziły zajęć w związku z przejściem ich na emeryturę. Należy uznać, że Wydział powierzył prowadzenie zajęć na kierunku dietetyka specjalistom, umożliwiając osiągnięcie pełnych efektów kształcenia dla poszczególnych przedmiotów i kierunku. Wszyscy nauczyciele akademicy legitymują się bardzo dużym doświadczeniem dydaktycznym.

Wydział nie realizuje zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

2.3

Polityka kadrowa umożliwia dobór kadry zgodnie z potrzebami dydaktycznymi, motywuje nauczycieli akademickich do podnoszenia kwalifikacji naukowych i poszerzania kompetencji dydaktycznych. Polityka kadrowa jest realizowana zgodnie z ogólnouczelnianymi aktami prawnymi oraz regulacjami wydziałowymi. Z narzędzi

wykorzystywanych przy prowadzeniu polityki kadrowej należy wymienić okresowe oceny pracowników, przeprowadzane zgodnie z procedurą uczelnianą, uwzględniającą osiągnięcia naukowe, dydaktyczne i organizacyjne. Są one podstawą do przyznawania nagród rektorskich oraz wynagrodzenia motywacyjnego. Zatrudnianie pracowników naukowo-dydaktycznych odbywa się na drodze konkursu, z uwzględnieniem kryteriów odpowiednich do stanowiska. Na pozytywne działanie polityki kadrowej wskazuje duża liczba awansów naukowych. W latach 2012-16 na Wydziale zakończono 38 postępowań doktorskich, 20 habilitacyjnych i 3 profesorskie, w tym z osób wchodzących w skład minimum kadrowego 1 osoba uzyskała stopień doktora habilitowanego, a tytuł profesora 1 osoba. Efekty kształcenia na kierunku "dietetyka" w części należą do obszaru nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej dziedziny nauk o zdrowiu. W związku z tym Wydział sprzyja w uzyskiwaniu stopni naukowych w zakresie tych nauk. Jeden z pracowników, w przypadku którego toczy się postępowanie w Centralnej Komisji do Spraw Stopni i Tytułów o nadanie tytułu profesora w zakresie nauk rolniczych kończy przygotowania do obrony pracy doktorskiej z zakresu nauk o zdrowiu na Uniwersytecie Jagiellońskim. Nauczyciele akademicy rozwijają swoje kompetencje dydaktyczne przez prowadzenie seminariów, szkoleń oraz wykładów szkoleniowych. Pracownicy uczestniczyli w programach i wymianie międzynarodowej. W latach 2013-16 w ramach programów międzynarodowych i staży zagranicznych wyjechało 36 pracowników jednostki, a z zagranicy przyjechały 24 osoby. W porównaniu do liczby pracowników jednostki należy uznać, że poziom wymiany międzynarodowej jest zadawalający. Pracownicy na spotkaniu z zespołem wskazywali, że wymianę międzynarodową ogranicza brak funduszy.

2.4

Kadra naukowo-dydaktyczna prowadząca zajęcia na kierunku dietetyka prowadzi badania naukowe związane głównie z obszarem nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz w mniejszym zakresie, w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, dziedzinie nauk o zdrowiu. Problematyka badawcza z tych dwóch dziedzin wzajemnie uzupełnia się, co znajduje swoje odzwierciedlenie w publikacjach. Obejmuje ona badania m.in. składu podstawowego, wpływu dodatków funkcjonalnych i procesów technologicznych na wartość żywieniową produktów spożywczych, występowania zanieczyszczeń, oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup ludności, nutrigenomiki. Stosowane są nowoczesne techniki, np. wykorzystanie metod chromatograficznych, hodowli komórkowych, reakcji łańcuchowej polimerazy PCR oraz badania fizjologiczne na zwierzętach laboratoryjnych. Wydział uzyskał kategorię A w ocenie parametrycznej jednostek naukowych, przeprowadzoną w 2013 r. Prace naukowe są drukowane w bardzo dobrych światowych czasopismach naukowych z zakresu technologii żywności, żywienia i nauk medycznych. W latach 2014 - 16 liczba opublikowanych prac wyniosła 551, w tym 181 publikacji z czasopism z IF (lista A), o łącznej wartości 6951 pkt MNiSzW. W tym dorobku udział pracowników stanowiących minimum kadrowe kierunku dietetyka jest bardzo wysoki - 112 pozycji, odpowiadające 1627 pkt MNiSzW. Wiele badań jest realizowanych we współpracy m.in. z Uniwersytetem Jagiellońskim, Instytutem Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk w Olsztynie. Wydział organizuje ogólnopolskie konferencje, np. Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności PAN w 2013 r., a co 2 lata cyklicznie "Żywność XXI wieku". Dowodem uznania wysokiego poziomu jest organizacja Międzynarodowej Szkoły Technologii Fermentacji.

Kadra nauczająca ma szerokie kompetencje i ciągle wzbogaca swój dorobek, zarówno naukowy jak i praktyczny. W trakcie wizytacji stwierdzono, że prowadzone obecnie na Wydziale badania są bardzo silnie związane z żywieniem człowieka. Widoczne jest jednak ukierunkowanie badań i treści programowych na elementy dietetyki jako nauki medycznej. Planowany jest dalszy rozwój badań nad nutrigenomiką i personalizacją żywienia, rolą związków bioaktywnych i żywności funkcjonalnej w zapobieganiu chorobom dietozależnym. Są to kierunki badań bardzo intensywnie rozwijające się na świecie. W

planach przewiduje się koncentrację na zagadnieniach związanych z żywieniem sportowców, żywieniem w chorobach nowotworowych, ludzi starszych, katering dietetycznego. Jest to zgodne z zapotrzebowaniem rynku i z oczekiwaniami konsumentów, którzy są coraz bardziej świadomi roli odpowiedniego żywienia w utrzymaniu dobrego stanu zdrowia. Takie są również zalecenia Społecznej Rady Konsultacyjnej, w skład której wchodzi przedstawiciele przemysłu i służby zdrowia.

2.5.

Wyniki prowadzonych prac naukowych są wykorzystywane dla doskonalenia procesu dydaktycznego i modyfikacji treści kształcenia poszczególnych przedmiotów, co pozwala na zapoznanie studentów z nowymi metodami osiągnięciami naukowymi i metodami badawczymi. Wyniki prac naukowo-badawczych wprowadzane są do wykładów i seminariów, oraz skryptów i podręczników, których autorami są pracownicy jednostki. Aparatura badawcza jest wykorzystywana przy realizacji zajęć i prac dyplomowych. Realizacja ćwiczeń i zajęć laboratoryjnych jest doskonała poprzez wprowadzanie nowych technik laboratoryjnych i nowoczesnej aparatury badawczej. W procesie dydaktycznym wykorzystywany jest również udział studentów przy realizacji projektów naukowych i pracach zleconych, co znajduje swój wyraz we współautorstwie publikacji. W latach 2012-16 studenci byli współautorami 227 prac, w tym opublikowanych w czasopiśmie z listy JCR. W pracach badawczych biorą również aktywny udział studenci w ramach koła naukowego. Na wydziale działa 15 sekcji, w tym Sekcja Żywienia Człowieka i Dietetyki. Prace koła Naukowego były prezentowane na konferencjach krajowych i zagranicą, m.in. w Nitrze i Lwowie, zdobywając liczne wyróżnienia i nagrody. Część prac dyplomowych jest realizowana w ramach tematów zleczanych przez przedsiębiorstwa zewnętrzne.

3. Uzasadnienie

Minimum kadrowe dla kierunku „dietetyka” prowadzonego na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim spełnia wszystkie wymagania określone w ustawie z dnia 27 lipca 2005r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. z 2012 r. poz.572, z późn. zm.) oraz w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 1370). Liczba osób stanowiących minimum kadrowe jest właściwa w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku. Nauczyciele akademicki stanowiący minimum kadrowe posiadają bogaty i wartościowy dorobek naukowy w obszarach wiedzy odpowiadającym obszarom kształcenia w zakresie dziedzin i dyscyplin, do których odnoszą się efekty kształcenia. Proporcja nauczycieli akademickich reprezentujących poszczególne obszary jest zgodna z proporcjami obszarów kształcenia, do których zaliczono efekty kształcenia na kierunku dietetyka. Część zajęć z dziedziny nauk o zdrowiu powierzono pracownikom Collegium Medicum UJ oraz Krakowskiego Szpitala Specjalistycznego. Kadra nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku studiów posiada odpowiednie kompetencje dydaktyczne oraz dorobek naukowy zapewniający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia.

Polityka kadrowa prowadzona na Wydziale Technologii Żywności jest właściwa i sprzyja rozwojowi kadry naukowo-dydaktycznej na ocenianym kierunku studiów. Świadczy o tym liczba stopni i tytułów naukowych w ostatnich 5 latach oraz podjęte starania w celu zwiększenia udziału kadry z dziedziny nauk o zdrowiu. W opinii Zespołu Oceniającego poziom wymiany międzynarodowej pracowników jest zadawalający.

Pracownicy Wydziału prowadzą badania w zakresie obszarów wiedzy odpowiadających obszarom kształcenia. Wyniki prowadzonych prac są publikowane w bardzo dobrych

czasopismach z listy JCR. Świadczy o tym również zakwalifikowanie Wydziału do grupy A w ocenie parametrycznej jednostek naukowych.

Szerokie kompetencje kadry powodują, że w programach kształcenia co roku modyfikowane są treści kształcenia poszczególnych przedmiotów. Wysoko należy ocenić udział studentów w badaniach naukowych i publikowaniu ich wyników.

4. Zalecenia

Wskazane jest zwiększenie wymiany międzynarodowej nauczycieli akademickich.

3. Współpraca z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym w procesie kształcenia

3.1 Jednostka współpracuje z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym, w tym

z pracodawcami i organizacjami pracodawców, w szczególności w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów kształcenia, weryfikacji i ocenie stopnia ich realizacji, organizacji praktyk zawodowych, w przypadku, gdy w programie studiów na ocenianym kierunku praktyki te zostały uwzględnione.*

3.2 W przypadku prowadzenia studiów we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych reprezentujących otoczenie społeczne, gospodarcze lub kulturalne, sposób prowadzenia i organizację tych studiów określa porozumienie albo pisemna umowa zawarta pomiędzy uczelnią a danym podmiotem. *

1. Ocena

Wyróżniająco

2. *Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi.*

3.1. W trakcie wizytacji stwierdzono, że Jednostka bardzo efektywnie współpracuje z otoczeniem. Obecnie Wydział ma podpisane porozumienia o współpracy z blisko 100 instytucjami i zakładami. Na podkreślenie zasługuje powołanie Społecznej Rady Konsultacyjnej. Stały kontakt z pracodawcami, których przedstawiciele wchodzi w skład Społecznej Rady Konsultacyjnej, umożliwia weryfikowanie efektów kształcenia oferowanych na kierunku Dietetyka oraz modyfikowanie treści kształcenia i dostosowywanie ich do rzeczywistych potrzeb rynku. Stwierdzono, że istnieje rzeczywista współpraca i konsultacje programu studiów. Partnerzy przyjmują studentów na staże i praktyki przekazując im swoją wiedzę i doświadczenie, ale też oceniają stopień realizacji zakładanych efektów kształcenia i dostarczają informację zwrotną Wydziałowi. Współpraca w zakresie praktyk i staży zawodowych jest prowadzona np. w Krakowskim Szpitalu Specjalistycznym im. Jana Pawła II. m.in. z zakresu rehabilitacji, schorzeń metabolicznych, schorzeń układu krążenia oraz w Poradni leczenia otyłości; w Piekarni w Mogilanach, w Małopolskim Centrum Rehabilitacji Dzieci w Radziszowie. Możliwe jest także realizowanie wspólnych badań naukowych. Ponadto interesariusze zewnętrzni prowadzą niektóre zajęcia dydaktyczne, jak np. *Edukacja i poradnictwo żywieniowe, Kliniczny zarys chorób, Psychologia kliniczna, Dietetyka geriatryczna, Zdrowie publiczne, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*. Na zlecenie przedstawicieli zewnętrznych studenci wykonują również prace dyplomowe i korzystają z udostępnionych przez nich baz danych, m.in. dla firmy Aspen. Jak wynika z raportu samooceny, Wydział ma także podpisane umowy partnerskie z uczelniami krajowymi i zagranicznymi oraz umowy patronackie z kilkoma szkołami. W ramach współpracy w otoczeniu, pracownicy Wydziału wygłaszali prelekcje lub oprowadzali wycieczki z różnych lokalnych przedszkoli i szkół, a także uczestniczyli w organizacji zajęć dla Uniwersytetu Dzieci, Uniwersytetu Trzeciego Wieku, Nocy

	<p>Naukowców, Festiwalu Nauki, Targów Żywności Zasmakuj z UR oraz szkoleń dla pracowników różnych firm. Warto też podkreślić, iż instytucje współpracujące z Wydziałem bardzo często sponsorują działalność kół naukowych.</p> <p>3.2 Na ocenianym kierunku zajęcia prowadzone przy udziale podmiotów zewnętrznych. określają umowy/porozumienia z dnia 10.09.2012 r., prowadzą je m.in. pracownicy, lekarze, dietetycy i prawnicy. Także na podstawie umów cywilno-prawnych prowadzone są zajęcia z Dietetyki geriatrycznej przez pracowników Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego.</p> <p><i>Uzasadnienie</i></p> <p>Współpraca z otoczeniem Uczelni została oceniona przez Zespół wizytujący bardzo pozytywnie. W trakcie wizytacji stwierdzono, że Jednostka bardzo efektywnie i praktycznie współpracuje z otoczeniem. Wydział ma podpisane porozumienia o współpracy z około 100 instytucjami i zakładami. Na podkreślenie zasługuje powołanie Społecznej Rady Konsultacyjnej, która opiniuje programy kształcenia. Partnerzy przyjmują studentów na praktyki oraz uczestniczą w procesie dydaktycznym.</p> <p><i>4. Zalecenia</i></p> <p>Zaleca się dalsze rozwijanie współpracy i większy udział partnerów z otoczenia w prowadzeniu zajęć i realizacji prac inżynierskich, a w przyszłości magisterskich.</p>	
	<p>4. Jednostka dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia, a także prowadzenie badań naukowych</p> <p>4.1 Liczba, powierzchnia i wyposażenie sal dydaktycznych, w tym laboratoriów badawczych ogólnych i specjalistycznych są dostosowane do potrzeb kształcenia na ocenianym kierunku, tj. liczby studentów oraz do prowadzonych badań naukowych. Jednostka zapewnia studentom dostęp do laboratoriów w celu wykonywania zadań wynikających z programu studiów oraz udziału w badaniach.*</p> <p>4.2 Jednostka zapewnia studentom ocenianego kierunku możliwość korzystania z zasobów bibliotecznych i informacyjnych, w tym w szczególności dostęp do lektury obowiązkowej i zalecanej w sylabusach, oraz do Wirtualnej Biblioteki Nauki.*</p> <p>4.3 W przypadku, gdy prowadzone jest kształcenie na odległość, jednostka umożliwia studentom i nauczycielom akademickim dostęp do platformy edukacyjnej o funkcjonalnościach zapewniających co najmniej udostępnianie materiałów edukacyjnych (tekstowych i multimedialnych), personalizowanie dostępu studentów do zasobów i narzędzi platformy, komunikowanie się nauczyciela ze studentami oraz pomiędzy studentami, tworzenie warunków i narzędzi do pracy zespołowej, monitorowanie i ocenianie pracy studentów, tworzenie arkuszy egzaminacyjnych i testów</p>	
	<p>1. Ocena: w pełni</p> <p>2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi.</p> <p>4.1. Zajęcia dydaktyczne kierunku "dietetyka" odbywają się, z niewielkimi wyjątkami, w budynku Wydziału Technologii Żywności. Wydział dysponuje dwiema dużymi salami audytoryjnymi, wyposażonymi w nowoczesny sprzęt audiowizualny. Zajęcia odbywają się w pomieszczeniach dydaktycznych, będących w gestii katedr, których pracownicy prowadzą zajęcia. Sale te o różnym charakterze, są przystosowane do realizowanych zajęć dydaktycznych i dobrze wyposażone w odpowiedni sprzęt laboratoryjny, aparaturę kontrolno-pomiarową lub urządzenia technologiczne w skali laboratoryjnej. Są to zarówno</p>	

pomieszczenia do prowadzenia zajęć audytoryjnych, jak i o specjalistycznym wyposażeniu, np. laboratoria analizy sensorycznej, mikrobiologiczne, technologiczne (m.in. przetwórstwa mięsa, przetwórstwa owoców i warzyw, przetwórstwa mleka, fermentacji), analityczne (np. laboratorium analizy i oceny jakości żywności, chemiczne, pracownie chromatograficzne), pracownia komputerowa. Pomieszczenia te umożliwiają realizację ćwiczeń o charakterze czynnościowym oraz realizację prac dyplomowych. Sale laboratoryjne są przystosowane do wielkości grup. Zajęcia specjalizacyjne studentów kierunku "dietetyka" odbywają się głównie w Katedrze Technologii Gastronomicznej i Konsumpcji oraz w Katedrze Żywienia Człowieka, w których znajdują się również pracownie specjalistyczne, m.in. pracownie Żywienia Człowieka, żywności Funkcjonalnej, Nutrigenomiki i Hodowli Komórkowej, Technologii Gastronomicznej, Higieny i Toksykologii Żywności, Mikroskopii i Histologii, zwierzętarnia, wyposażonych w specjalistyczny sprzęt i aparaturę. Do prowadzenia zajęć wykorzystuje się również pomieszczenia i aparaturę Małopolskiego Centrum Monitoringu Żywności. Niektóre zajęcia są realizowane w innych budynkach, np. Wydziału Inżynierii Produkcji i Energetyki lub w Krakowskim Szpitalu Specjalistycznym. Studenci wykonujący prace dyplomowe oraz realizujący badania w ramach kół naukowych mają dostęp do wszystkich pracowni Wydziału.

Zdaniem studentów, baza dydaktyczna Jednostki jest odpowiednio dostosowana do wymagań, specyfiki kierunku oraz zakładanych efektów kształcenia. Studenci mogą w komfortowych warunkach uczestniczyć w zajęciach, a liczba stanowisk i podział na podgrupy umożliwia realizowanie zadań w sposób umożliwiający rzeczywiste uczestnictwo w ich realizacji, a także samodzielne ich wykonywanie. Jednostka umożliwia studentom wykorzystanie infrastruktury do przeprowadzania własnych badań. Studenci mają zagwarantowany dostęp do Internetu bezprzewodowego, który odpowiada ich oczekiwaniom mimo, iż występują miejsca, w których nie jest on dostępny. Studenci pozytywnie wypowiadali się o wyposażeniu sal, zwracając szczególną uwagę na fakt, iż w ich ocenie, wyposażenie to jest bogatsze, niż w przypadku innych uczelni. Studenci pozytywnie wypowiadali się o możliwości odbywania części zajęć w szpitalu, jako o szansie na poznanie infrastruktury wykorzystywanej w przyszłym życiu badawczym i zawodowym.

4.2.

W budynku Wydziału znajduje się czytelnia z bogatym zbiorem książek i czasopism z zakresu technologii żywności i żywienia, w tym literatura obowiązkowa i zalecana wymienione w sylabusach. Jest to filia Biblioteki Głównej. Zbiór czasopism obejmuje również roczniki archiwalne. Studenci mają wolny dostęp do półek. W czytelni znajdują się stanowiska z dostępem do Internetu oraz do elektronicznych baz danych. Udostępnione są pełnotekstowe bazy czasopism, m.in. Elsevier Science, Springer Link, Oxford University Press, Wiley-Blackwell, pełnotekstowe bazy książek 4 wydawnictw, oraz bazy abstraktowo-pełnotekstowe, z najważniejszą dla kierunku "dietetyka" bazą Medline. Dostępne są również bazy w języku polskim, np. Agro, BazTech oraz czasopism w wersji elektronicznej wydawanych przez Sigma-NOT i ELAMED oraz dostęp do licznej grupy polskich czasopism naukowych, np. Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu. Studenci uzyskują możliwość zdalnego dostępu do baz. Z elektronicznych baz danych korzystają głównie dyplomanci, a liczba wejść w miesiącu wynosi około 1000. Studenci są zapoznawani z zasadami funkcjonowania biblioteki i korzystania z udostępnionych zasobów w ramach szkolenia bibliotecznego na I roku. Czytelnia jest otwarta od poniedziałku do piątku oraz w wyznaczone soboty. Wielkość czytelni, jej wyposażenie i organizacja zapewniają wystarczający i dogodny dla studentów dostęp do zbiorów.

Podczas spotkania z Zespołem oceniającym PKA studenci przychylnie wypowiadali się o bibliotece, jej dostępności czasowej oraz zasobach. Do dyspozycji studentów pozostaje również Czytelnia zlokalizowana w obiekcie WTŻ, posiadająca wybrane pozycje związane z kierunkami prowadzonymi na Wydziale. Wg Zespołu Oceniającego w katalogu znajduje się większość książek i czasopism wymienionych jako literatura podstawowa lub uzupełniająca. Występują jednak pewne braki, np. Diagnostyka laboratoryjna - brak 4

	<p>książek, Bioprocesy w produkcji żywności - brak 3 książek, Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka - brak 1 książki, Przechowalnictwo - brak 1 książki, W niektórych przypadkach w zbiorach znajdują się starsze wydania niż wskazane w sylabusach. Zamawianie książek może być realizowane za pośrednictwem katalogu na stronie internetowej Biblioteki.</p> <p>Zarówno prowadzący, jak i studenci mogą zgłaszać braki w księgozbiornie, które są w wyniku takich zgłoszeń uzupełniane. Zdaniem studentów biblioteka udostępnia wszystkie materiały wymagane jako literatura przedmiotowa w sylabusach. W czytelni są dostępne czasopisma kierunkowe, oraz dostęp do Wirtualnej Biblioteki Nauki.</p> <p>4.3. Wydział nie prowadzi kształcenia na odległość</p> <p>3. Uzasadnienie Infrastruktura dydaktyczna i badawcza Wydziału umożliwia prowadzenie zajęć zgodnie z programem i planem studiów oraz osiągnięcie wszystkich końcowych efektów kształcenia na kierunku „dietetyka”. Stworzone są warunki do realizacji badań naukowych przez studentów w ramach prac dyplomowych oraz działalności Koła Naukowego. Zasoby biblioteczne oraz dostęp do nich odpowiadają w pełni potrzebom studentów. W bibliotece i czytelni funkcjonuje dostęp do Wirtualnej Biblioteki Nauki.</p> <p>4. Zalecenia Wskazane jest uzupełnienie zbiorów bibliotecznych o brakujące książki.</p>	
<p>5. Jednostka zapewnia studentom wsparcie w procesie uczenia się, prowadzenia badań i wchodzenia na rynek pracy</p>		
<p>5.1 Pomoc naukowa, dydaktyczna i materialna sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów, poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i skutecznym osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia oraz zdobywaniu umiejętności badawczych, także poza zorganizowanymi zajęciami dydaktycznymi. W przypadku prowadzenia kształcenia na odległość jednostka zapewnia wsparcie organizacyjne, techniczne i metodyczne w zakresie uczestniczenia w e-zajęciach.*</p> <p>5.2 Jednostka stworzyła warunki do udziału studentów w krajowych i międzynarodowych programach mobilności, w tym poprzez organizację procesu kształcenia umożliwiającą wymianę krajową i międzynarodową oraz nawiązywanie kontaktów ze środowiskiem naukowym.*</p> <p>5.3 Jednostka wspiera studentów ocenianego kierunku w kontaktach ze środowiskiem akademickim, z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy, w szczególności, współpracując z instytucjami działającymi na tym rynku.*</p> <p>5.4 Jednostka zapewnia studentom niepełnosprawnym wsparcie naukowe, dydaktyczne i materialne, umożliwiające im pełny udział w procesie kształcenia oraz w badaniach naukowych.</p> <p>5.5 Jednostka zapewnia skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną studentów w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną, a także publiczny dostęp do informacji o programie kształcenia i procedurach toku studiów.</p>		
<p>1. Ocena – w pełni 2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi.</p>		
<p>5.1. Pomoc dydaktyczna, naukowa i materialna Jednostki w procesie uczenia się zdaniem studentów w pełni odpowiada ich oczekiwaniom i potrzebom. Nauczyciele akademicki są dostępni w ramach wyznaczonych godzin konsultacji oraz chętnie kontaktują się za pomocą poczty elektronicznej. Prowadzący dostarczają studentom różnorodne materiały zajęciowe mające na celu odpowiednie, samodzielne, przygotowanie do zajęć. Studenci w sposób pozytywny ocenili uzyskiwane wsparcie</p>		

merytoryczne ze strony prowadzących – zarówno to związane z procesem dydaktycznym, jak i poza nim – m.in. w kontekście działań w kołach naukowych. Uczelnia motywuje studentów do osiągania wysokich wyników naukowych poprzez stypendium Rektora dla najlepszych studentów, którego kryteria przyznania to wysoka średnia ocen i punkty przyznawane za działalność naukową, sportowa lub artystyczną (określone w odpowiednim załączniku do Regulaminu Przyznawania Pomocy Materialnej). Studenci są świadomi istnienia takiego stypendium, a wszelkie informacje o nim są w sposób klarowny przedstawione na stronie internetowej Uczelni. Innym rodzajem motywacji w Jednostce jest możliwość uczestnictwa studentów w kursach i stażach organizowanych w ramach funduszy UE, przy czym studenci wskazywali ich niską atrakcyjność. Studenci mają możliwość osobistego kontaktu z władzami Wydziału w każdej sprawie. Kontakt z władzami oceniają jako bardzo sprawny oraz partnerski zaznaczając, iż wszelkie ich prośby, wnioski i sugestie z reguły spotykają się z przychylną odpowiedzią. Studenci w sposób pozytywny odnieśli się do dostarczanych materiałów i literatury, wskazując, że jest ona odpowiednio dobrana w kontekście efektywnej nauki. Studenci wiedzą o istnieniu Opiekuna Roku, przy czym ich zdaniem nie pełni on żadnej faktycznej roli w związku z piastowanym stanowiskiem. Regulamin Studiów określa, iż Opiekun Roku jest osobą odpowiedzialną za udzielanie pomocy i rad studentom w zakresie związanym ze sprawami ich roku. Rolę przedstawiciela rocznika pełni starosta roku, który w jego imieniu porusza wszelkie sprawy z prowadzącymi i Władzami Wydziału. Studenci mają możliwość wzięcia udziału w badaniach prowadzonych przez Jednostkę, a także wykonywania własnych badań. Na spotkaniu z Zespołem oceniającym bardzo pozytywnie odnosili się do wsparcia prowadzących w tej dziedzinie, podkreślając, że pracownicy naukowo-dydaktyczni udzielają im każdorazowo i chętnie wsparcia merytorycznego. Studenci mają dowolność w wyborze opiekuna pracy dyplomowej, z którym w sposób wysoce elastyczny mogą ustalić temat pracy dyplomowej. W Jednostce działa Koło Naukowe Technologii Żywności, podzielone na 17 tematycznych sekcji, w tym m.in. Technologii Fermentacji, Mikrobiologii, czy Inżynierii Żywności. Członkowie kół naukowych otrzymują pełne wsparcie merytoryczne kadry nauczającej i opiekunów poszczególnych sekcji, a ich działalność jest odpowiednio dofinansowywana przez Jednostkę – szczególnie w zakresie kosztów związanych z wyjazdami na konferencje naukowe. Dużą część finansów kół stanowią środki pozyskane od sponsorów zewnętrznych, przy czym fakt ten cieszy się pozytywną opinią studentów, jako dobrą okazją do nabycia doświadczenia w pozyskiwaniu funduszy na badania. Przedstawiciele kół naukowych pozytywnie wypowiadali się o opiekunach kół, którzy reprezentują koła przed władzami Wydziału i Uczelni oraz pomagają w aspektach naukowych i organizacyjnych, a także uczestniczą w poszukiwaniu sponsorów. Studenci podkreślali istotną oraz faktyczną rolę opiekunów w działalności kół. Uczelnia organizuje również Sesję Kół Naukowych, czyli rodzaj konferencji, na której koła prezentują swoją działalność pod oceną odpowiedniej komisji. Najwyżej ocenione koła na szczeblu wydziałowym mają możliwość współzawodnictwa na szczeblu uczelnianym, który z kolei zapewnia prezentację na szczeblu ogólnopolskim. Wysokie oceny na każdym z etapów Sesji są również nagradzane możliwością rozmaitych wystąpień na konferencjach ogólnokrajowych i międzynarodowych. Studenci mają możliwość publikacji naukowych w czasopiśmie wydawanym na Uczelni, m. in. W takich jak: „Bromatologia”, „Żywność, Nauka, Technologia”, „Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny”. Uczelnia oferuje szeroką gamę możliwości współdziałania w badaniach prowadzonych przez kadrę. Na Wydziale funkcjonuje system przyznawania pomocy materialnej przy czym według studentów stypendia nie są wypłacane regularnie w stałych terminach. Nieregularność ma zdaniem studentów charakter całoroczny i nie występuje wyłącznie w okresie początkowym wypłat stypendiów. Wszelkie informacje dotyczące pomocy materialnej można znaleźć na stronie internetowej Uczelni, gdzie są one zamieszczone w sposób wysoce klarowny. Zasady przyznawania świadczeń reguluje Regulamin Przyznawania Pomocy Materialnej. Studenci zwracali uwagę na konieczność poszerzenia oferty gastronomicznej na WTŻ, podkreślając iż jest ona niewystarczająca. Uczelnia nie pobiera od studentów niedozwolonych opłat. Zdaniem Zespołu Oceniającego PKA sylabusy są skonstruowane w sposób zbyt złożony – zawierają niepotrzebne z punktu widzenia studentów symbole i oznaczenia odnoszące się do KRK. W sylabusach nie znajduje się informacja o podziale modułu na formy zajęć oraz ich wymiar godzinowy.

5.2. Jednostka uczestniczy w programie wymiany zagranicznej Erasmus+. Studenci pozytywnie

odnieśli się do organizacji wymiany oraz wsparcia ze strony Jednostki. Informacje o możliwości wymian są kolportowane za pomocą korespondencji elektronicznej oraz poprzez spotkania z koordynatorem ds. wymian. Szczególnym uznaniem studentów cieszy się fakt, iż uczestnictwo w wymianie nie sprawia trudności w kontekście zaliczeń etapów studiów. Prowadzący zgadzają się na zaliczenie modułów przed wyjazdem na wymianę lub po powrocie z niej. Istnieje możliwość przedłużenia terminów zaliczenia oraz Indywidualnego Planu Studiów dla korzystających z wymiany. W tym miejscu warto zwrócić uwagę, iż ten sposób realizacji toku studiów w przypadku uczestnictwa studenta w wymianie zagranicznej oznacza, że studenci są zobowiązani do realizowania „podwójnego programu kształcenia w semestrze”, w którym biorą udział w wymianie, co nie jest zgodne z ideą wymiany – efekty kształcenia uzyskane w uczelni zagranicznej powinny być uznane w uczelni macierzyńskiej. Rekrutacja opiera się o kryterium wysokości średniej ocen, przy czym dodatkowym wymogiem jest rozmowa rekrutacyjna, podczas której sprawdzane są zdolności językowe studenta. Rozmowa ta nie ma ściśle określonych kryteriów i podlega subiektywnej ocenie koordynatorów ds. wymian. Studenci poinformowali Zespół Oceniający, iż możliwość wyjazdu w ramach ich kierunku sprawia bardzo dużą trudność w kontekście możliwości doboru przedmiotów podlegających wymianie, co potwierdzają przedstawiciele Jednostki. Uczelnia nie zapewnia kursów przygotowawczych dla studentów zakwalifikowanych do programu wymiany. Studenci pozytywnie oceniają pracę koordynatora ds. wymian podkreślając, iż mogą liczyć na jego wsparcie merytoryczne i organizacyjne. Jednostka jest przygotowana do przyjmowania studentów z zagranicy, oferując szereg przedmiotów realizowanych w języku angielskim. W opinii studentów oraz Władz Wydziału, jedynym faktycznie funkcjonującym programem wymiany jest program Erasmus+. W jednostce nie funkcjonują krajowe programy wymian, przy czym studenci nie wykazywali zainteresowania tą formą wymiany.

5.3. W Uczelni funkcjonuje Biuro Karier, którego działania nie są znane studentom. Na spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA studenci poinformowali, iż Jednostka nie organizuje spotkań z potencjalnymi pracodawcami i przedstawicielami otoczenia gospodarczego. Strona internetowa Biura Karier na dzień odbycia wizytacji zawiera jedną ofertę pracy oraz jedną ofertę kursu związanego z prowadzeniem działalności gospodarczej, a także jedną ofertę stażu wakacyjnego w USA. Do wiadomości Zespołu Oceniającego nie przedstawiono innych form przekazywania informacji, niż ww. strona internetowa. Podczas wizytacji stwierdzono brak działań Biura Karier skierowanych do studentów wizytowanego kierunku. Przedstawiciele Jednostki nie wskazywali również innych działań w tym zakresie.

5.4. W Uczelni funkcjonuje uczelniany oraz wydziałowy koordynator ds. osób niepełnosprawnych, a także pracownicy zajmujący się obsługą osób niepełnosprawnych w dziekanacie. Infrastruktura Uczelni jest w pełni dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych – odpowiednie rozwiązania znajdują się w każdym z budynków Uczelni. Jako elementy infrastruktury skierowane do potrzeb osób niepełnosprawnych wymienić można m. in. windy, podjazdy, specjalne ubikacje, czy miejsca parkingowe. Portierzy w budynku WTŻ są przygotowani do pomocy osobom niepełnosprawnym ruchowo, podczas ich przemieszczania się po budynku Wydziału. Ponadto do dyspozycji studentów niepełnosprawnych są pętle indukcyjne oraz lupy. Uczelnia umożliwia także zakup dodatkowych urządzeń w zależności od indywidualnych potrzeb osób niepełnosprawnych. Jednostka dopuszcza możliwość odpłatnego zatrudnienia opiekunów, którymi mogą zostać również studenci będący w grupie zajęciowej z osobami niepełnosprawnymi. Jednostka organizuje rozmaite spotkania i konferencje – m.in. spotkanie wigilijne osób niepełnosprawnych z wielu krakowskich uczelni, czy też krakowskie dni integracji. W ramach zajęć z WF osoby niepełnosprawne mogą korzystać z zajęć rehabilitacyjnych – zarówno na Uczelni, jak i na zewnętrznych obiektach sportowych (np. basenie), a także na innych krakowskich uczelniach. Koordynatorzy pozostają w kontakcie wyłącznie z osobami niepełnosprawnymi pobierającymi odpowiednie dla nich stypendium. Nie istnieje mechanizm docierania do niepełnosprawnych studentów niepobierających stypendium. Rozwiązania przygotowane przez Jednostkę umożliwiają studentom niepełnosprawnym pełny udział w procesie kształcenia, w tym także w prowadzonych badaniach naukowych.

5.5. W opinii studentów obsługa administracyjna spełnia ich oczekiwania oraz kompetentnie i sprawnie rozwiązuje wszystkie ich sprawy. Studenci szczególnie pozytywnie wypowiadali się o

kontakcie z Prodziekanem ds. studenckich oraz o kompetencji pracowników dziekanatu. Godziny otwarcia i dostępność dziekanatu spełnia oczekiwania studentów, a możliwość załatwienia swoich spraw mają często również po godzinach jego otwarcia. Studenci podkreślili, iż ich sprawy są załatwiane sprawnie – z reguły bez potrzeby ich formalizowania. Jediną wadą obsługi administracyjnej, w ocenie studentów jest brak regularności w wypłacaniu stypendiów. Jednocześnie pozytywnie odnieśli się do medium komunikacyjnego Wydziału w postaci fanpage'a na portalu Facebook, gdzie mogą na bieżąco otrzymywać najważniejsze i aktualne informacje. Studenci mają zapewniony publiczny dostęp do wszelkich informacji o programie kształcenia i procedurach toku studiów oraz zasadach związanych z pomocą materialną za pośrednictwem strony internetowej Wydziału. Do obsługi dydaktyki wykorzystywany jest system informatyczny USOS. Część informacji dotyczących toku studiów znajduje się też w gablotach umieszczonych przy Dziekanacie Wydziału m.in. szczegółowy plan zajęć realizowany w danym semestrze.

1. Uzasadnienie

Pomoc dydaktyczna i materialna sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów. Jednostka zapewnia dostępność nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia, a przede wszystkim w pozyskiwaniu umiejętności badawczych – również poza zorganizowanymi zajęciami.

Jednostka stworzyła warunki do udziału studentów w międzynarodowym programie mobilności Erasmus+, natomiast nie uczestniczy w krajowych programach wymiany. Stwierdzono również brak wsparcia studentów wizytowanego kierunku w kontaktach ze środowiskiem akademickim, otoczeniem gospodarczym lub kulturalnym.

Wydział zapewnia studentom niepełnosprawnym wsparcie dydaktyczne i materialne umożliwiające im pełny udział w procesie kształcenia oraz w badaniach naukowych.

Jednostka zapewnia skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną oraz pomoc materialną. Informacje związane z programem kształcenia oraz z procedurami toku studiów są w sposób przystępny dostępne publicznie poprzez stronę internetową Wydziału.

2. Zalecenia

- Jednostka powinna rozpocząć działania mające na celu wsparcie studentów w kontaktach z otoczeniem akademickim i kulturalnym. Biuro Karier powinno poszukiwać ofert pracy dla studentów wizytowanego kierunku, a także organizować kursy zawodowe i – przede wszystkim – spotkania z potencjalnymi pracodawcami.

- Jednostka powinna uprościć formę sylabusów, pozbywając się zbędnych z punktu widzenia studentów symboli i oznaczeń efektów kształcenia. W sylabusach należy ponadto wyszczególnić podział modułu na poszczególne formy zajęć oraz ich wymiar godzinowy.

- Oferta wymian powinna zostać wzbogacona o możliwość uczestnictwa w międzynarodowych projektach badawczych.

- Jednostka powinna określić stały termin wypłaty stypendiów socjalnych do określonego dnia każdego miesiąca, ma to dla studentów duże znaczenie w kontekście stabilnego gospodarowania swoimi środkami.

- Jednostka powinna zbadać zdaniem studentów, satysfakcję z oferty gastronomicznej, oraz po przeprowadzeniu takiego badania postarać się odpowiedzieć na ich oczekiwania.

6. W jednostce działa skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia zorientowany na ocenę realizacji efektów kształcenia i doskonalenia programu kształcenia oraz podniesienie jakości na ocenianym kierunku studiów

6.1 Jednostka, mając na uwadze politykę jakości, wdrożyła wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia, umożliwiający systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów, w tym w szczególności ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów kształcenia i okresowy przegląd programów studiów mający na celu ich doskonalenie, przy uwzględnieniu:*

6.1.1. projektowania efektów kształcenia i ich zmian oraz udziału w tym procesie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych,*

6.1.2 monitorowania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania,

6.1.3 weryfikacji osiąganych przez studentów efektów kształcenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć, w tym zapobiegania plagiatom i ich wykrywania,*

6.1.4 zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów,

6.1.5 wykorzystania wyników monitoringu losów zawodowych absolwentów do oceny przydatności na rynku pracy osiągniętych przez nich efektów kształcenia,*

6.1.6 kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia na ocenianym kierunku studiów, oraz prowadzonej polityki kadrowej,*

6.1.7 wykorzystania wniosków z oceny nauczycieli akademickich dokonywanej przez studentów w ocenie jakości kadry naukowo-dydaktycznej,

6.1.8 zasobów materialnych, w tym infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz środków wsparcia dla studentów,

6.1.9 sposobu gromadzenia, analizowania i dokumentowania działań dotyczących zapewniania jakości kształcenia,

6.1.10. dostępu do informacji o programie i procesie kształcenia na ocenianym kierunku oraz jego wynikach

6.2. Jednostka dokonuje systematycznej oceny skuteczności wewnętrznego systemu zapewniania jakości i jego wpływu na podnoszenie jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów, a także wykorzystuje jej wyniki do doskonalenia systemu.

1. Ocena – w pełni

2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema i trzema cyframi.

Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia w Uczelni wprowadzony został na mocy Uchwały Zarządzeń Rektora UR z maja 2007 r. w sprawie: *wprowadzenia Uczelnianego Systemu Jakości Kształcenia w AR*; w sprawie *hospitacji zajęć dydaktycznych*, a także w sprawie: *oceny przez studentów zajęć dydaktycznych oraz zasięgania opinii absolwentów o jakości kształcenia*. Pierwszy z wymienionych aktów normatywnych opracowany był na dosyć dużym poziomie ogólności, określa jednak podstawowe wytyczne dla funkcjonowania Systemu. Przyjęto w nim, iż do zasadniczych celów USJK należy monitorowanie procesu dydaktycznego służące zapewnieniu odpowiedniego poziomu kształcenia oraz trosce o podnoszenie jego jakości; podnoszenie jakości oraz efektywności pracy dydaktycznej; informowanie społeczeństwa, w tym w kandydatów na studia, pracodawców oraz władz różnych szczebli o jakości kształcenia i poziomie wykształcenia absolwentów. Określono również, że działania Systemu powinny obejmować: monitorowanie standardów kształcenia - analizę i ocenę zgodności programów, dobór kadry nauczającej z dorobkiem naukowym lub/i dydaktycznym z zakresu kierunku, obsadę zajęć; ocenę przebiegu procesu kształcenia - analizę dokumentacji obejmującej m.in. charakterystykę kierunku, sylwetkę absolwenta, program kształcenia, sylabusy, praktyki, wymagania egzaminacyjne, w tym dyplomowe oraz tryb i sposób przeprowadzanych hospitacji zajęć dydaktycznych; ocenę jakości i warunków prowadzenia zajęć oraz wyposażenia sal dydaktycznych - na podstawie dokumentacji i wizytacji zajęć (w zakresie wszystkich typów pomieszczeń dydaktycznych, ich wyposażenia, w tym w środków audiowizualnych oraz dostępu studentów do komputerów, biblioteki i czytelni i dostęp studentów do komputerowych baz danych i katalogów); oraz ocenę dostępności informacji na temat kształcenia. Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia opiera się na systemach wydziałowych, jednak część działań realizowana jest na poziomie Uczelni. Podstawowym celem Systemu (utworzonego na Wydziale

Technologii Żywności w oparciu o Zarządzenia Rektora z 2007 r. w sprawie WSZJK) jest doskonalenie procesu dydaktycznego, które odbywa się poprzez zapewnienie kompetentnej kadry naukowo-dydaktycznej kształcącej w oparciu o programy nauczania uwzględniające najnowsze osiągnięcia nauki i techniki, przestrzeganie akademickich standardów nauczania i partnerskich stosunków pomiędzy nauczycielami akademickimi a studentami, podnoszenie atrakcyjności i konkurencyjności kształcenia poprzez dostosowanie programów studiów do wymagań rynku pracy, rozwijanie współpracy międzynarodowej oraz zacieśnianie współpracy z krajowymi (w tym szczególnie regionalnymi) przedsiębiorcami, instytucjami naukowymi i jednostkami administracji samorządowej oraz kształtowanie kultury jakości będącej połączeniem świadomości pracowników i studentów oraz dążenia do doskonalenia jakości kształcenia.

Jak wspomniano wcześniej WSZJK w UR w Krakowie opiera się na systemach wydziałowych, jednak część działań realizowana jest na poziomie Uczelni m.in. poprzez działanie Władz, w tym Rektora Uczelni, Senatu, Prorektora ds. Dydaktycznych i Studenckich, Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia czy Senackiej Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich. Strukturę Systemu na poziomie Uczelni tworzą następujące komisje powołane przez Senat Uczelni: Senacka Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich (sprawująca nadzór nad funkcjonowaniem Systemu i realizacją wynikających z niego zadań – w składzie poszerzonym o Prorektora ds. Dydaktycznych i Studenckich oraz Pełnomocnika Rektora ds. jakości Kształcenia); Senacka Komisja ds. Oceny Kadr (do której kompetencji należy min.: strategia w zakresie polityki kadrowej i płacowej, ocena okresowa nauczycieli akademickich oraz pracowników administracji), a także Senacka Komisja ds. Analiz i Odwołań (dokonująca analizy wyników oceny okresowej, rozpatrująca odwołania od ocen negatywnych Komisji oceniających); przez Rektora: Rektorska Komisja ds. Nagród opiniująca wnioski o przyznanie nagród oraz Rektorska Komisja ds. Własnego Funduszu Stypendialnego, corocznie przeprowadzająca wśród pracowników i studentów konkursy na stypendia naukowe.

Rektor Uczelni powołuje ponadto na czteroletnie kadencje Pełnomocników Rektora, w tym Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia, będącego koordynatorem prac związanych z zapewnieniem jakości kształcenia, zajmującego się przeglądem opracowywanych co roku raportów samooceny Jednostek, analizą stanu zatrudnienia kadry oraz nadzorem nad przebiegiem ankietyzacji i hospitacji. Senat podczas każdego roku akademickiego analizuje i ocenia funkcjonowanie USJK na podstawie sporządzanej przez Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia zbiorczej oceny funkcjonowania USJK przygotowanej na podstawie raportów rocznych Jednostek Uczelni. Wyniki i wnioski z rocznej oceny zbiorczej przed zatwierdzeniem przez Senat Uczelni, opiniuje oraz przyjmuje Senacka Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich.

Na Wydziale prowadzącym wizytowany kierunek studiów strukturę wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia tworzą: Rada Wydziału, Dziekan, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK, której podstawowym celem jest doskonalenie jakości na WTŻ), dzieląca się na dwa Zespoły – Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia (ZdsZJK, którego zadania obejmują całokształt działań związanych z systematyczną dbałością o zapewnienie wysokiej jakości kształcenia), a także Zespół ds. Oceny jakości Kształcenia (ZdsOJK, którego zadania związane są z całokształtem działań dotyczących systematycznej oceny jakości kształcenia), Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia, Rady Programowe kierunków, w tym dla kierunku „dietetyka”, Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich (KdsDS), które ściśle współpracuje z WKdsJK, a także Wydziałowe Komisje: ds. Praktyk oraz ds. Nagród, Odznaczeń i Okresowej Oceny Kadr.

Działanie Wydziałowego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia opiera się o decyzje podejmowane przez Radę WTŻ, w tym o określone przez Radę powyższej Jednostki procedury WSZJK oraz zatwierdzony w marcu 2013 r. *Regulamin Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie*.

Realizowana na WTŻ polityka jakości określona została również w będącej częścią wydziałowego WSZJK Strategii rozwoju Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona i żywieniu człowieka w Polsce oraz aspirowanie do rangi ważnego ośrodka naukowego w Kołłątaja w Krakowie na lata 2012-2016 (Strategia rozwoju na lata 2016-20 jest). Do celów strategii należą: osiągnięcie wysokiej jakości nauczania gwarantującej odpowiednio wysoki prestiż dyplomu ukończenia studiów I, II i III stopnia prowadzonych na WTŻ; prowadzenia badań naukowych na najwyższym możliwym poziomie w celu osiągnięcia statusu znaczącego ośrodka w dziedzinie nauk o żywności Europy; intensyfikacja transferu wyników badań do przemysłu spożywczego oraz instytucji

prowadzących urzędową kontrolę jakości żywności, a także utrwalanie więzi z gospodarką kraju oraz nowoczesne zarządzanie działalnością Wydziału w powyższych obszarach, bazujące na czytelnych procedurach podejmowania decyzji i ich upowszechniania.

6.1.1.

Efekty kształcenia dla wizytowanego kierunku przyjęła Rada Wydziału Technologii Żywności, a następnie zatwierdził na mocy Uchwały Senat Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie. Program kształcenia wizytowanego kierunku początkowo oparty był na standardach kształcenia, a następnie dostosowany został do wymagań Krajowych Ram Kwalifikacji. Zmiany w programach kształcenia konsultowane były z przedstawicielami Wydziału Technologii Żywności, w tym Rady programowej dla kierunku dietetyka, podyktowane były również ponadto sugestiami przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego skupionego wokół reaktywowanej na Wydziale w 2012 r. Społecznej Rady Konsultacyjnej. Na podstawie sugestii interesariuszy zewnętrznych podjęto także decyzję o opracowaniu programu kształcenia i uruchomieniu na kierunku „dietetyka” studiów II stopnia. Działania doskonalące na skutek sugestii SRK podjęte zostały w zakresie: rozwoju kompetencji osobistych i społecznych (przeprowadzono m.in. szkolenia z efektywnej komunikacji w pracy, autoprezentacji, efektywnego zarządzania czasem; pozyskano środki i rozpoczęto realizację programu Szansa na sukces po UR), wzmocnienia aspektu praktycznego w procesie kształcenia (zrealizowano projekt Staże i praktyki-Twoja Kariera rozpoczyna się już na uczelni; pozyskano środki i rozpoczęto realizację programu Dobry Staż-pewna przyszłość), a także doskonalenia umiejętności studentów w zakresie posługiwania się językami obcymi (zintensyfikowano działania umożliwiające udział studentów w wykładach w języku obcym; wprowadzono do programu studiów II st. obowiązkowe lektoraty; złożono wnioski w projekcie „Umiejdzynarodowienie programu studiów” na realizację studiów w języku obcym). Na skutek postulatów studentów, w oparciu o opinię Rady programowej kierunku zmieniono sekwencję przedmiotów oraz doprecyzowano wymagania w zakresie niektórych przedmiotów). Udział kadry dydaktycznej wizytowanego kierunku w realizacji określonych zadań związanych z projektowaniem i modyfikacją programów kształcenia zapewniony jest przede wszystkim poprzez uczestnictwo w posiedzeniach Rady Wydziału, Rady Programowej dla kierunku dietetyka, a także Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. W Radzie programowej kierunku brak jest jednak przedstawicieli studentów. Podczas spotkania z Zespołem oceniającym studenci stwierdzili jednak, że mogą wpływać na zmiany efektów kształcenia poprzez bezpośredni kontakt z Władzami Jednostki. Nauczyciele akademicy oraz studenci uczestniczyli w projektowaniu efektów kształcenia i ich zmian również poprzez udział w posiedzeniach Rady Wydziału i Senatu Uczelni. Liczba studentów w składzie Senatu Uczelni, jak i Rady Wydziału Technologii Żywności zgodna jest odpowiednio z art. 61 ust. 3 oraz art. 67 ust. 4 ustawy - Prawo o szkolnictwie wyższym. Wprowadzone programy i plany studiów zostały pozytywnie zaopiniowane przez Samorząd Studencki.

Wpływ na uzyskiwane przez studentów kierunku „dietetyka” założonych efektów kształcenia mają również interesariusze zewnętrzni spoza działającej na Wydziale Społecznej Rady Konsultacyjnej np. poprzez prowadzenie zajęć dydaktycznych (np. *Edukacja i poradnictwo żywieniowe, Kliniczny zarys chorób, Psychologia kliniczna, Dietetyka geriatryczna, Zdrowie publiczne, Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*). Współpraca z przedstawicielami otoczenia odbywa się również w zakresie organizacji studenckich praktyk, staży zawodowych (np. w Krakowskim Szpital Specjalistycznym im. Jana Pawła II m.in. z zakresu rehabilitacji, schorzeń metabolicznych, schorzeń układu krążenia oraz w Poradni leczenia otyłości; w Piekarni w Mogilanach, w Małopolskim Centrum Rehabilitacji Dzieci w Radziszowie).

Przedstawiciele otoczenia społeczno gospodarczego zlecają tematykę prac dyplomowych, udzielają też Jednostce wsparcia w pozyskiwaniu przez studentów materiałów oraz udostępnianiu wyników z baz danych do wykorzystania ich w pracach dyplomowych (przykładowo Centrum Dietetyczne Dietific, firma Aspen).

Zdaniem Zespołu oceniającego na Wydziale prowadzącym wizytowany kierunek studiów stosowany jest poprawny system projektowania i doskonalenia efektów kształcenia odbywający się przy udziale przedstawicieli wszystkich grup interesariuszy.

6.1.2.

Monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na kierunku „dietetyka” prowadzone jest w ramach procedur określonych dla realizacji założeń WSZJK m.in. Procedury weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia na Wydziale Nauk Żywności UR w Krakowie. Ustanowione zostały metody i narzędzia w zakresie monitorowania i oceny tj.: ankietyzacja, hospitacje zajęć, analizy prowadzone przez Radę Programową kierunku dietetyka, Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia lub inne osoby zaangażowane w proces kształcenia. Monitorowanie następuje m.in. poprzez okresową analizę osiąganych efektów kształcenia, przegląd kart przedmiotów (sylabusów) pod kątem aktualności zawartych w nich informacji, treści przedmiotów oraz metod weryfikacji osiąganych efektów kształcenia z efektami kierunkowymi, analizę ocen semestralnych, rocznych, ocenę tematyki oraz treści prac dyplomowych.

Przykładowo na podstawie przeprowadzonej przez Radę programową kierunku dietetyka weryfikacji przykładowych prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych pod kątem zgodności zadawanych pytań z zapisanymi efektami kształcenia dla przedmiotów takich jak m.in.: *Żywność niekonwencjonalna, Praktyka I i Praktyka III, Dietetyka pediatryczna, Projektowanie technologiczne procesów potraw, Systemy bezpieczeństwa żywności, seminarium dyplomowe* oraz wybranych prac inżynierskich stwierdzono, że pytania zaliczeniowe i egzaminacyjne pozwalają na weryfikację założonych efektów kształcenia.

Na Wydziale Technologii Żywności uszczegółowiono zasady odbywania studenckich praktyk zawodowych oraz procedury dyplomowania. Szczegółowy zakres badań i analiz wykonywanych w trakcie realizacji pracy dyplomowej może być podstawą do zmiany tematu pracy. Zmieniony temat pracy dyplomowej zatwierdza Dziekan WTŻ na podstawie uzasadnionego wniosku promotora.

Proces monitorowania odbywa się również poprzez dobór właściwej kadry zaangażowanej w proces kształcenia, w tym w szczególności osób należących do minimum kadrowego kierunku „dietetyka” (analiza zatrudnienia i kompetencji prowadzących należąca do Dziekana oraz Rady programowej), współpracę z interesariuszami zewnętrznymi (np. poprzez wsparcie w zakresie realizacji studenckich praktyk zawodowych). Podczas monitorowania uwzględniana jest ocena kształcenia sformułowana w procesie ankietyzacji oraz hospitacji zajęć dydaktycznych. W wyniku przeprowadzonych działań monitorujących podjęto dla WSZJK działania doskonalące, polegające na wprowadzeniu w wypełnianej przez studentów ankiecie pytań dotyczących oceny zajęć osiągania przez nich zakładanych efektów kształcenia. Ponadto w Protokole hospitacji zamieszczonym w zmienionej Procedurze przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności wprowadzono konieczność oceny, czy hospitowane zajęcia umożliwiają osiągnięcie efektów kształcenia opisanych w sylabusie. Absolwenci kierunku „dietetyka” mają ponadto możliwość w ankiecie wypełnianej przy okazji egzaminu dyplomowego odniesienia się do stopnia osiągnięcia: wiedzy specjalistycznej, nawyku do samokształcenia, umiejętności pracy w zespole oraz umiejętności praktycznych.

Monitorowanie w Jednostce odbywa się również poprzez systematyczną analizę i bieżące dostosowywanie kształcenia prowadzonego na Wydziale do regulacji prawnych wprowadzanych w zakresie szkolnictwa wyższego, a także, przy udziale Społecznej Rady Konsultacyjnej, analizę zdefiniowanych efektów kształcenia dla kierunku „dietetyka” z potrzebami rynku pracy.

Efektom systematycznego sprawdzanie efektów kształcenia przez Radę programową dla kierunku dietetyka oraz Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia są opracowywane co roku Raporty oceny jakości kształcenia, które omawiane są następnie na posiedzeniach Rady Wydziału Technologii Żywności.

6.1.3.

Wizytowany kierunek „dietetyka” objęty jest systemem weryfikacji efektów kształcenia, którego zasady określone zostały w Regulaminie Studiów, Zarządzeniach Rektora oraz uchwałach organów kolegialnych Uczelni i Wydziału Nauk Technologii Żywności. Podstawowe zasady oceny efektów kształcenia ujęte zostały w Regulaminie Studiów Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie określającym w szczególności prawa i obowiązki studenta związane z zaliczeniem zaliczaniem poszczególnych etapów studiów oraz całych studiów, a także m.in. w obowiązującej na Wydziale Technologii Żywności Procedurze weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia. Szczegółowe kryteria weryfikacji efektów kształcenia dla poszczególnych przedmiotów określone są w sylabusach, za które odpowiedzialni są koordynatorzy przedmiotów. Wszyscy nauczyciele

akademykcy zobowiazani sã do biezãcej analizy osiãganych efektów ksztãlania (podczas trwania zajãc z przedmiotu oraz po ich zakoñczeniu). Do oceny osiãganych przez studentów efektów ksztãlania mogã byc wykorzystywane metody tj. egzamin ustny lub pisemny, kolokwium zaliczeniowe (ustne lub pisemne), projekt/schemat, referat, analiza, praca kontrolna. Decyzjã doboru metody podejmuje prowadzãcy zajãcia, natomiast weryfikacji powy¿szych metod w przypadku przedmiotów ju¿ realizowanych dokonuje Rada programowa dla kierunku dietetyka. W przypadku nowych przedmiotów ocena doboru metod weryfikacji osiãganych efektów ksztãlania nale¿y do Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich. Zgodnie z procedurami WSZJK prowadzãcy egzamin powinien reagowaã na ka¿de przejawy braku samodzielnoœci w udzielaniu odpowiedzi na postawione pytania lub zakłócaniu przebiegu egzaminu. W powy¿szych przypadkach egzaminator uprawniony jest do przerwania egzaminu lub jego uniewa¿nienia i zobowiazany do niezwłocznego powiadomienia o tym fakcie Dziekana.

W systemie jakoœci ksztãlania przewidziana jest tak¿e procedura weryfikacji efektów uzyskanych w wyniku odbycia studenckich praktyk zawodowych. Ogólne zasady odbywania, a tak¿e zaliczania praktyk znajdujã siã w Regulaminie studiów UR, natomiast zasady szczególowe w Ramowym programie Praktyk i dostãpne sã dla kierunku „dietetyka” (dla studiów I i II st.) na stronie internetowej Wydziału. Efekty ksztãlania z punktu widzenia wiedzy, umiejãtnoœci i kompetencji społecznych uzyskane podczas praktyk zawodowych weryfikowane sã na podstawie prowadzonych przez studentów Dzienników praktyk. Treœc sprawozdañ zawartych w Dziennikach praktyk potwierdzana jest przez zakładowego opiekuna praktyki (który peñni nadzór nad przebiegiem praktyk) i stanowi podstawã do uzyskania zaliczenia. Po zakoñczeniu praktyk odbywa siã egzamin ustny na ocenã przed przedstawicielami kierunku „dietetyka” członkami Wydziałowej Komisji ds. Praktyk (powołanej przez Radã Wydziału). Potwierdzenie efektów ksztãlania uzyskanych podczas praktyk, jak i ich zaliczenia dokonuje wydziałowy Peñnomocnik ds. praktyk.

Koñcowe efekty ksztãlania na studiach I i II stopnia weryfikowane sã w procesie dyplomowania. Zasady zwiãzane z procesem dyplomowania przedstawione zostaly w Regulaminie studiów UŁ oraz w dostãpnych na stronie Wydziału Procedurach dyplomowania oraz przygotowywania prac dyplomowych przez studentów WTŹ. Tematy prac dyplomowych w trakcie ich realizacji mogã byc zmienione. Jednak ka¿dorazowa zmiana tematu wymaga uzasadnienia i zatwierdzenia przez Dziekana. Prace dyplomowe muszã byc przygotowywane wedlug sformulowanych odpowiednich wymogów merytorycznych i formalnych. Egzamin dyplomowy prowadzi komisja, z egzaminu sporzãdza siã protokół indywidualny dla ka¿dego dyplomanta. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest uzyskanie zaliczenia wszystkich obowiãzkowych przedmiotów i praktyk oraz wymaganej w toku studiów liczby punktów ECTS, a tak¿e uzyskanie oceny co najmniej dostatecznej z pracy dyplomowej.

Wszystkie prace dyplomowe na Wydziale Technologii Źywnoœci sã weryfikowane w systemie antyplagiatowym. Do roku 2015 zgodnie z Procedurami: procesu dyplomowania oraz kontroli oryginalnoœci studenckich prac dyplomowych na Wydziale Technologii Źywnoœci Technologii Źywnoœci Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie obowiãzywała wyrzykowa kontrola oryginalnoœci prac. Od roku 2012/13 łącznie na 350 zweryfikowanych prac in¿ynierskich i magisterskich na wszystkich prowadzonych w Jednostce kierunkach, wynik negatywny, niepotwierdzony przez promotora, stwierdzono dla 16 prac. Obecnie, na mocy Zarzãdzenia Rektora Uczelni nr 71/2015 r., wszystkie prace dyplomowe poddawane sã kontroli przez system antyplagiatowy (OSA). Nauczyciele bãdãcy opiekunami prac dyplomowych zobowiazani sã ponadto przeprowadziã kontrolã oryginalnoœci pracy za poœrednictwem systemu USOS (moduł APD). Od 2015 r. nie stwierdzono na Wydziale Technologii Źywnoœci przypadków przekroczenia dopuszczalnego limitu nieuprawnionych zapo¿yczeñ.

Baza porównawcza stosowanego systemu antyplagiatowego jest jednak, zdaniem studentów, zbyt wãska i ograniczona wyłãcznie do prac pisanych wewnãtrz Uczelni, przez co system mo¿e okazywaã siã mało skuteczny. Zdaniem Zespołu Oceniajãcego prace eksperymentalne, oryginalne, wykonywane pod kontrolã opiekuna w laboratoriach nie wymagajã porównywania z bazã krajowã, jednak nale¿y rozwa¿yã nawiãzywanie do bazy krajowej.

6.1.4.

Wewnãtrzny system zapewnienia jakoœci ksztãlania okreœla procedury dotyczãce zasad, warunków i

trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów. Zgodnie z wytycznymi określonymi w znowelizowanej ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572, z późn. zm.) Zasady i tryb potwierdzania efektów uczenia się zatwierdzone zostały w Uczelni w 2015 r. (ze zmianami w 2016 r.). Zgodnie z postanowieniami ogólnouczelnianymi Rada Wydziału Technologii Żywności powołała na mocy Uchwały z 2016 r. Koordynatora procesu potwierdzania efektów uczenia się na kadencję 2016-2020. Podczas wizytacji ustalono, że WTŻ przygotowany jest do realizacji ustalonych zasad, jednak dotychczas nie było kandydatów zainteresowanych potwierdzaniem efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów, tak więc roli WSZJK nie można obecnie w tym procesie ocenić.

6.1.5.

Obowiązek monitorowania losów zawodowych absolwentów uczelni wyższych realizuje w UR jednostka ogólnouczelniana jaką jest Biuro Karier i Szkolenia Praktycznego (powołane na mocy Zarządzenia nr 1/2003 Rektora Akademii Rolniczej im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 31 stycznia 2003 r.). W sierpniu 2013 roku Biuro Karier uzyskało akceptację Prorektora ds. Dydaktycznych i Studenckich Uczelni w zakresie stosowania: procedury badania losów zawodowych absolwentów, wzoru formularza zgodny na udział w badaniu oraz ankiet badania losów zawodowych absolwentów I i II stopnia. Zgodnie z obowiązującą procedurą, badanie losów zawodowych absolwentów przeprowadza się drogą elektroniczną po upływie 6 m-cy po 3 i 5 latach od obrony pracy dyplomowej.

Na dzień przeprowadzania wizytacji, z racji krótkiego okresu istnienia kierunku (pierwsi absolwenci kierunku „dietetyka” pojawili się w 2015 r.), nie zostały jeszcze opracowane wyniki tego rodzaju badań dla wizytowanego kierunku. Studenci mają możliwość wpływu na treść ankiet poprzez reprezentowanie swojego stanowiska w WKdsJK.

Warto zaznaczyć, że Władze WTŻ oraz Kierownicy Katedr omawiają plany związane z przyszłością zawodową absolwentów kierunku podczas spotkań z absolwentami w dniu wręczania im dyplomów. Wydział pozyskuje też informacje o losach zawodowych absolwentów od pracodawców z instytucji, które umożliwiły studentom odbywanie praktyk i staży zawodowych.

6.1.6.

WSZJK na Wydziale Technologii Żywności obejmuje ocenę jakości kadry prowadzącej oraz wspierającej proces kształcenia poprzez realizację wytycznych określonych m.in. w obowiązującej w jednostce Procedurze oceny jakości kształcenia. Celem procedury jest określenie sposobu postępowania podczas badania opinii studentów oraz absolwentów o jakości kształcenia, a ocena studentów dotyczy każdego przedmiotu prowadzonego na kierunku, natomiast ocena absolwentów programu nauczania, kadry naukowo-dydaktycznej, organizacji kształcenia i osiągniętych efektów kształcenia. Zapewnieniu jakości kadry dydaktycznej służy stosowanie instrumentów, tj.: ankieta studencka (wypełniana drogą elektroniczną), ankieta wypełniana przez absolwentów kierunku bezpośrednio po ukończeniu studiów, hospitacje zajęć dydaktycznych oraz ocena okresowa nauczycieli akademickich uwzględniająca dorobek naukowy, dydaktyczny oraz organizacyjny, zgodnie z wymaganiami art. 132 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym. Ocenie poddana jest też kadra wspierająca proces kształcenia (np. praca Biblioteki Głównej UR, Dziekanatu). Monitorowanie prowadzi się w ramach okresowej oceny pracowników niebędących nauczycielami akademickimi oraz ankiet oceny studiowania wypełnianych przez absolwentów. Ankietyzacja prowadzona jest anonimowo i poufnie, a także z zachowaniem zasady dobrowolności po zakończeniu zajęć dydaktycznych z każdego przedmiotu.

Hospitacje prowadzi się na WTŻ zgodnie z obowiązującą w ramach WSZJK Procedurą przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na WTŻ. Hospitacje obejmują wszystkich nauczycieli akademickich, ale przede wszystkim młodych pracowników naukowo-dydaktycznych i doktorantów. Ramowy semestralny plan hospitacji sporządza Dziekan Wydziału. Hospitacje przeprowadza Kierownik katedry, bądź osoba wyznaczona przez Dziekana, a w przypadku jej negatywnego wyniku planuje się kolejną hospitację w najbliższym cyklu dydaktycznym (semestrze) i wówczas zajęcia hospitowane są przez Dziekana lub osobę przez niego wyznaczoną oraz przełożonego danego pracownika.

W ocenie nauczycieli bierze się też pod uwagę mającą udział w procesie kształcenia kadrę z Krakowskiego Szpitala Specjalistycznego im. Jana Pawła II oraz Uniwersytetu Jagiellońskiego.

Wyniki ankiet, jak i przeprowadzone hospitacje pozwalają poprawnie ocenić dyscyplinę i przygotowanie do zajęć kadry dydaktycznej, umożliwiając ocenę prawidłowości procesu dydaktycznego, uwzględniane są też w okresowej ocenie oraz w procesie awansowania nauczycieli akademickich. W Uczelni przyznawane co roku nagrody indywidualne Rektora, podczas których uwzględniana jest działalność naukowa, dydaktyczna oraz organizacyjna. Wyniki prowadzonej oceny działalności dydaktycznej i naukowej kadry wykorzystywane są do analizy efektywności prowadzonej polityki kadrowej w zakresie zatrudniania, oceny oraz doskonalenia i rozwoju pracowników. Systematycznie dokonywana ocena okresowa nauczycieli akademickich jest istotnym czynnikiem wspierającym Dziekana w doborze kadry. W ramach prowadzonej polityki kadrowej Dziekan co roku analizuje skład minimum kadrowego i przedstawia Radzie Wydziału swoje wnioski w tym zakresie. W ocenie tej brane są również pod uwagę opinie studentów sformułowane w procesie ankietyzacji dokonywanej dobrowolnie i anonimowo po zakończeniu zajęć z każdego przedmiotu.

W ramach działań doskonalących wprowadzono Procedurę zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w oparciu o którą wprowadzenie nowego przedmiotu, w tym do wyboru, jest poprzedzone analizą dorobku prowadzącego w tym obszarze.

Zdaniem Zespołu Oceniającego WSZJK obejmuje prowadzoną na Wydziale politykę kadrową, m.in. poprzez działania w zakresie oceny okresowej z uwzględnieniem wyników hospitacji i opinii wyrażonych przez studentów w procesie ankietyzacji.

6.1.7.

Na kierunku „dietetyka” poprzez proces ankietyzacji prowadzi się badania opinii studentów dotyczące nauczycieli akademickich. Ankietyzację studentów prowadzi się drogą elektroniczną po zakończeniu każdego cyklu zajęć dydaktycznych. W obowiązującej od roku akademickiego 2015/2016 znajduje się 8 pytań zamkniętych, student ponadto może sformułować opinię na temat prowadzącego lub prowadzącej w formie otwartej. Zdaniem Zespołu Oceniającego pytanie dotyczące liczebności grup studenckich nie powinno jednak znajdować się w ankiecie oceny nauczyciela akademickiego.

W przypadku sformułowanych przez studentów uwag krytycznych do realizacji procesu kształcenia dokonywana jest przez kierownika jednostki analiza przyczyn oraz prowadzone rozmowy mające na celu zwiększenie zaangażowania nauczycieli akademickich w pracę dydaktyczną, a ponadto podejmowane są działania naprawcze takie jak zmiana w obsadzie zajęć, czy hospitacja. Z informacji uzyskanych podczas wizytacji wynika jednak, że dotychczas kadra akademicka kierunku oraz realizowany przez nią proces kształcenia były przez studentów ocenione stosunkowo wysoko, tak więc nie było potrzeby podejmowania działań naprawczych. Każdy ankietowany nauczyciel akademicki ma dostęp po zakończeniu ankietyzacji do wyników ankiet dotyczących oceny prowadzonych przez siebie. Warty podkreślenia jest fakt, że wyniki badania oceny nauczycieli akademickich są również dostępne publicznie na stronie internetowej jednostki, jako dane przyporządkowane do danego modułu i formy zajęć (bez wyszczególnienia danych personalnych prowadzącego).

Analiza ankiet corocznie jest przedmiotem dyskusji na posiedzeniach Rady Wydziału. Wynikająca z ankietyzacji ocena studentów uwzględniana podczas obsady zajęć dydaktycznych oraz w okresowej ocenie kadry naukowo-dydaktycznej przeprowadzanej zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym. Raport z ankietyzacji stanowi część składową rocznego sprawozdania z działania WSZJK opracowanego przez WKdsJK, omawianego na posiedzeniu Rady Wydziału, przekazywanego Prorektorowi ds. Dydaktycznych i Studenckich, a następnie omawianego na posiedzeniu Senatu Uczelni.

6.1.8.

Monitorowanie infrastruktury dydaktycznej, naukowej i socjalnej oraz wyposażenia Wydziału, a także wsparcia materialnego studentów odbywa się w cyklicznie i objęte są działaniami systemu zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni i na WTŻ. Studenci mają możliwość oceny zasobów wybranych materialnych wykorzystywanych w procesie kształcenia poprzez wypełnianie ankiet oceny studiowania po ukończeniu studiów. Wypełnienie ankiety jest obowiązkowe i odbywa się przy okazji egzaminu dyplomowego. Ankieta oceny studiowania zawiera również pytania dotyczące satysfakcji ze studiowania i organizacji procesu kształcenia. Warto wspomnieć, że wszelkie zapotrzebowanie i komentarze dotyczące infrastruktury oraz środków wsparcia studenci mogą zgłaszać również bezpośrednio do Władz Wydziału, które chętnie udzielają pomocy studentom. Ocena infrastruktury

Jednostki stanowi jeden z elementów ujętych w rocznych sprawozdaniach z działań związanych z zapewnieniem jakości kształcenia. W Jednostce powołana została Wydziałowa Komisja ds. Inwestycji i Remontów, która opiniuje wnioski złożone w WTŻ o inwestycje i remonty przekazując je następnie do Senackiej Komisji ds. Inwestycji i Remontów UR. Z informacji uzyskanych podczas wizytacji wynika, że wyposażenie Wydziału jest w miarę możliwości finansowych modernizowane i unowocześniane. Dzięki staraniom Wydziałowej Komisji ds. Inwestycji i Remontów w ostatnim czasie m.in. przebudowano laboratorium chemiczne na Pracownię Hodowli Komórek i Tkanek oraz Pracownię Nutrigenomiki Katedry Żywienia Człowieka, zakupiono i zainstalowano dygestorium, a także zakupiono i wymieniono wentylatory chemoodporne dygestoriów, zmodernizowano pomieszczenia w Katedrze Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej.

System wsparcia określony jest w przepisach wewnętrznych (m.in. w Regulaminie studiów, Regulaminie przyznawania pomocy materialnej studentom Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie). Wsparcie materialne udzielone studentom obejmuje stypendia (socjalne, specjalne dla osób niepełnosprawnych, rektora dla najlepszych studentów, ministra za wybitne osiągnięcia) oraz zapomogi. Uczelnia dysponuje również procedurami zapobiegania działaniom nieetycznym związanym z procesem kształcenia, wprowadzono system antyplagiatowy, działają komisje stypendialne i odwoławcze.

Wsparciu w podnoszeniu stopnia realizacji efektów kształcenia przez studentów wszystkich prowadzonych na WTŻ kierunków studiów służy powołane na Wydziale Koło Naukowe Technologów Żywności.

6.1.9.

Na Wydziale Technologii Żywności, a tym samym na kierunku „dietetyka” podejmowane są i dokumentowane działania w zakresie zapewniania jakości kształcenia. Funkcjonujący w Uczelni WSZJK uwzględnia gromadzenie, analizowanie i dokumentowanie działań dotyczących zapewniania jakości kształcenia. Na Wydziale prowadzącym wizytowany kierunek studiów gromadzone są i analizowane prace zaliczeniowe studentów (m.in. prace zaliczeniowe i egzaminacyjne, protokoły z egzaminów, w tym dyplomowych). Materiały potwierdzające etapową weryfikację efektów kształcenia (kolokwia, egzaminy, prace pisemne) gromadzą i archiwizują nauczyciele akademicki odpowiadający za weryfikację efektów kształcenia w ramach danego przedmiotu. Koordynacją wszystkich aspektów jakości kształcenia na WTŻ zajmuje się Komisja ds. Jakości Kształcenia wraz z Pełnomocnikiem Dziekana ds. Jakości Kształcenia. Dziekan Wydziału co roku, po zasięgnięciu opinii nauczycieli akademickich należących do minimum kadrowego „dietetyki”, przedkłada Radzie Wydziału na koniec roku akademickiego ocenę realizacji zakładanych efektów kształcenia, która stanowi podstawę doskonalenia procesu kształcenia. Podczas wizytacji udostępniono przykładowe roczne sprawozdania dotyczące jakości kształcenia od roku akademickiego 2013/2014. W Sprawozdaniach tych zamiesza się informacje nt.: monitorowania procesu kształcenia, kompetencji kadry oceniającej, infrastruktury Wydziału, Ankiety oceny przedmiotu/ nauczyciela, Ankiety oceny całego toku studiów, Hospitacji zajęć dydaktycznych, działalności koła naukowego, wymiany studentów, innych osiągnięć studentów służących realizacji efektów kształcenia, otwartych spotkań ze studentami, działań promocyjnych/ informacyjnych oraz dostępności opisów przedmiotu.

Na posiedzeniach Rady Wydziału omawia się i zatwierdza rekomendacje działań doskonalących jakość kształcenia na WTŻ, podczas wizytacji nie przedstawiono jednak konkluzji odnoszących się do realizacji zmian podejmowanych w odniesieniu do zaleceń z poprzedniego roku akademickiego.

Sprawozdanie roczne z działania Systemu omawiane jest na posiedzeniu Rady Wydziału, przekazywane Senackiej Komisji ds. Dydaktycznych i Student, a następnie zbiorczo Prorektorowi ds. Dydaktycznych i Studenckich. Sprawozdanie uczelniane obejmujące wszystkie Wydziały UR prezentowane jest i zatwierdzone na posiedzeniu Senatu UR.

6.1.10.

Dostęp do efektów kształcenia, planów zajęć, organizacji roku akademickiego oraz innych informacji o procesie kształcenia i organizacji toku studiów dla wszystkich prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności kierunków studiów, w tym wizytowanego kierunku „dietetyka” zapewniony został poprzez stronę internetową Uczelni. Na stronie zamieszczono w zakładce ‘studia’ efekty

kształcenia dla kierunków i ogólne informacje związane z wewnętrznym systemem zapewnienia jakości kształcenia, w zakładkach 'studenci'/'dziekanat' m.in. dokumenty do pobrania dla studentów I roku oraz formularze podań do Dziekana, harmonogramy zajęć, informacje nt. praktyk studenckich (dla studiów I i II st. dotyczące organizacji praktyk „krok po kroku”, Ramowe Programy Praktyk), procedura przygotowania pracy dyplomowej, druki do pobrania związane z pracą dyplomową, a ponadto zestaw pytań obowiązujących na inżynierskim egzaminach dyplomowych dla wszystkich prowadzonych na Wydziale kierunków z podziałem na specjalności, a także informacje nt. staży i szkoleń, spraw socjalnych oraz działalności koła naukowego i Samorządu Studentów. Do obsługi dydaktyki wykorzystywany jest system informatyczny USOS. Publiczna część systemu USOS pozwala osobom z zewnątrz pobrać podstawowe informacje o procesie dydaktycznym w tym tematykę i streszczenia zrealizowanych prac dyplomowych. W ramach działań doskonalących w zakresie dostępu do informacji, zamieszczono w systemie USOS opisy przedmiotów, które dostępne są dla studentów WTŻ. Część informacji dotyczących toku studiów znajduje się też w gablotach umieszczonych przy Dziekanacie Wydziału m.in. szczegółowy plan zajęć realizowany w danym semestrze wraz z podziałem godzin, punktami ECTS, formami zaliczeń.

W ramach działania WSZJK organizowane są przez Dziekana coroczne spotkania ze studentami podczas których omawiane są sprawy dotyczące kształcenia na poszczególnych kierunkach oraz funkcjonowania Wydziału. Ze studentami I roku organizowane są spotkania adaptacyjne mające na celu zapoznanie rozpoczynających studia m.in. z programem kształcenia, Regulaminem studiów oraz systemem USOS, natomiast na spotkaniach ze studentami z późniejszych lat studiów omawia się m.in. kwestie dotyczące procesu dyplomowania, w tym tematykę prac związaną z działalnością poszczególnych Katedr Wydziału. Wszyscy studenci informowani są też na pierwszych zajęciach z każdego przedmiotu o wymaganiach, jakie muszą spełnić, aby uzyskać zaliczenie. Studenci mają ponadto możliwość zgłoszenia uwag, nieprawidłowości i potrzeb bezpośrednio do prowadzącym zajęcia, Władz Dziekańskich oraz poprzez przedstawicieli w Samorządzie Studenckim lub Radzie Wydziału.

Na Wydziale nie istnieje narzędzie monitorowania satysfakcji studentów z dostępu do informacji o programie i procesie kształcenia. Studenci, podobnie jak w pozostałych przypadkach, są jednak przekonani o skuteczności zgłaszania wszelkich spostrzeżeń do Władz WTŻ.

Zespół Oceniający stwierdza, że Uczelnia zapewnia poprawny dostęp do informacji o programie i procesie kształcenia oraz jego wynikach dla wizytowanego kierunku studiów.

6.2. Na podstawie rozmów przeprowadzonych podczas wizytacji z członkami Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Dziekanem można uznać że Wydział Technologii Żywności dokonuje oceny skuteczności wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia. Skuteczność systemu oceniana była z uwagi na działania doskonalące, które wprowadzono w procesie dydaktycznym a także z uwagi na ocenę zakresu funkcjonowania systemu.

System był w opinii Władz Wydziału skuteczny, gdyż umożliwił uwzględnienie opinii interesariuszy zewnętrznych w programie studiów w tym dotyczących zmodyfikowania efektów oraz treści kształcenia, wprowadzenia na studiach II stopnia obowiązkowych zajęć z języka obcego, a także w zakresie rozwoju kompetencji osobistych i społecznych (przeprowadzono szkolenia dla studentów ostatniego semestru studiów I i II stopnia dotyczące m.in. autoprezentacji, efektywnej komunikacji w pracy, przygotowania profesjonalnego CV i listu motywacyjnego, zarządzania czasem oraz szkolenia w ramach programu Tesco-Akademia dla młodych). Skuteczność systemu została również dostrzeżona poprzez działania doskonalące, w tym w zakresie pozyskano środki z UE i rozpoczęto realizację programu Szansa na sukces po UR, wzmocniono aspekt praktyczny w procesie kształcenia (zrealizowano projekt Staże i praktyki – Twoja Kariera rozpoczyna się już na uczelni) oraz rozpoczęto realizację programu Dobry Staż – pewna przyszłość). Uwzględniając uwagi studentów zmieniono sekwencję części przedmiotów w poszczególnych semestrach oraz uszczegółowiono wymagania dotyczące niektórych przedmiotów. Natomiast ocena skuteczności systemu w odniesieniu do jego zakresu wskazała iż należy system rozszerzyć i uszczegółowić w obszarze okresowej oceny nauczycieli akademickich, procesu dyplomowania, procesu ankietowania oraz procedur.

Do systemu wprowadzono bowiem Procedurę zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w oparciu o którą wprowadzenie nowego przedmiotu, w tym do wyboru, jest poprzedzone analizą dorobku prowadzącego w tym obszarze. Ponadto wprowadzono obowiązek

sprawdzania oryginalności wszystkich realizowanych prac dyplomowych, w miejsce kontroli losowej, włączono ocenę zaangażowania nauczycieli akademickich w proces kształcenia do okresowej oceny kadry (m.in. w oparciu o ocenę skuteczności weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia, protokoły hospitacji zajęć do których wprowadzono informację, czy hospitowane zajęcia umożliwiają osiągnięcie efektów kształcenia opisanych w sylabusie), a także zmodyfikowano proces ankietowania studentów przy ocenie kadry akademickiej i procesu kształcenia. Wprowadzono do ankiet ewaluacyjnych pytania dotyczące osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia. Jednak wspólna ocena przez Władze Wydziału i Samorząd Studencki funkcjonowania systemu ankietowej oceny kadry nauczającej wskazuje, że formularz ankietowy powinien być nadal modyfikowany (bardziej przejrzysty), tak aby zapewnić większą zwrotność wypełnianych ankiet. W opinii władz Wydziału modyfikacja kryteriów oceny okresowej kadry zwiększyła świadomość nauczycieli akademickich w zakresie konieczności dostosowania sposobów weryfikacji do specyfiki przedmiotu i osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów kształcenia, a zatem podnosi jakość kształcenia.

Wszystkie gremia zaangażowane w skuteczność funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia dostrzegają potrzebę jego ciągłego doskonalenia.

3. Uzasadnienie oceny

Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie obejmuje istotne aspekty mające wpływ na jakość kształcenia. Wydział zapewnia interesariuszom wewnętrznym i zewnętrznym udział w procesie projektowania efektów kształcenia, jak i dokonywania ich zmian. Nadzór nad procesem zapewniania jakości kształcenia na wizytowanym kierunku pełni Rada programowa dla kierunku dietetyka oraz Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia. Zarówno zakres i systematyczność ocen efektów kształcenia w ramach działania Systemu, jak i monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia służy doskonaleniu procesu kształcenia. Proces weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia jest prowadzony przez nauczycieli akademickich na wszystkich formach i rodzajach zajęć dydaktycznych oraz metodami zapewniającymi skuteczną weryfikację stopnia osiągnięcia tych efektów. Wprowadzono i stosuje się też system zapobiegania plagiatom. Na kierunku „dietetyka” z uwagi na krótki okres istnienia kierunku brak jest jeszcze wyników badania związanego z monitorowaniem losów zawodowych absolwentów kierunku. W ramach przyjętych rozwiązań systemowych weryfikuje się prawidłowość polityki kadrowej poprzez ocenę kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia. Polityka kadrowa jest realizowana poprzez systematyczne analizowanie stanu kadry i potrzeb w tym zakresie. Regularne monitorowanie jakości procesu dydaktycznego umożliwia stosowanie ankiet oceniających zajęcia dydaktyczne na wszystkich poziomach studiów oraz hospitacje zajęć. Wyniki tych ocen są brane pod uwagę przy obsadzie zajęć w kolejnych cyklach oraz w okresowej ocenie nauczycieli akademickich. Na Wydziale podejmowane są działania służące pozyskiwaniu informacji w zakresie warunków kształcenia i organizacji studiów, oraz środków wsparcia dla studentów. Realizowana jest także polityka informowania studentów o efektach kształcenia oraz innych elementach istotnych dla procesu dydaktycznego. W Jednostce dokonywane są analizy m.in. na podstawie wniosków wynikających z ankiet, hospitacji oraz oceny programu przedmiotu, prac zaliczeniowych, egzaminacyjnych i dyplomowych. Stworzono narzędzia umożliwiające monitorowanie działania Systemu, opracowywane są też propozycje działań projakościowych. Zdaniem Zespołu Oceniającego funkcjonujący w Uczelni i na Wydziale prowadzącym kierunek „dietetyka” wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia tworzy strukturę pozwalającą na budowę kultury jakości na wizytowanym kierunku oraz stwarza warunki dla zapewnienia systematyczności przeprowadzanych ocen i analiz osiągniętych efektów kształcenia, stanowiących podstawę doskonalenia programu kształcenia. Wydział Technologii Żywności dokonuje oceny skuteczności wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia.

4. Zalecenia

Wskazane byłoby zamieszczanie w rocznych Sprawozdaniach z oceny jakości kształcenia informacji na temat realizacji zmian dokonywanych w odniesieniu do zaleceń sformułowanych w poprzednim roku akademickim.

Odniesienie się do analizy SWOT przedstawionej przez jednostkę w raporcie samooceny, w kontekście wyników oceny przeprowadzonej przez zespół oceniający PKA

Przeprowadzona wizytacja, przegląd dokumentacji, spotkania z kadrami akademicką oraz studentami pozwala stwierdzić, iż analiza SWOT została przeprowadzona rzetelnie. Zdaniem Zespołu oceniającego silną stroną kierunku dietetyka jest wykwalifikowana i stale doskonaląca się kadra o znaczącym w skali kraju dorobku naukowym i doświadczeniu dydaktycznym i praktycznym. Należy również potwierdzić, iż silną stroną procesu kształcenia jest oferta edukacyjna, dająca tytuł zawodowy inżyniera po studiach I stopnia (jedyne taki kierunek w Polsce). Wskazana w raporcie jako silna strona ścisła współpraca z pracodawcami umożliwiającą stałe dostosowywanie programów studiów do zapotrzebowania rynku także należy potwierdzić. Podczas wizytacji potwierdzono również zapewnienie studentom poprzez praktyki zawodowe kontaktu ze zróżnicowanymi przypadkami medycznymi wymagającymi interwencji dietetyka. Należy także zgodzić się z autooceną słabych stron, w szczególności z niskim zainteresowaniem studentów zajęciami prowadzonymi w języku angielskim, jak i zbyt małym uczestnictwem nauczycieli akademickich w wymianie międzynarodowej.

Szansą dla rozwoju ocenianego kierunku może być zwiększające się zapotrzebowanie na dietetyków oraz usługi związane z dietetyką i żywieniem człowieka, zarówno zdrowego, jak i chorego, co zwiększa możliwości zatrudnienia oraz może przelożyć się na wzrost liczby zainteresowanych studiami na tym kierunku. Tezy w tym zakresie należy uznać w opinii ZO za bardzo trafne. Zaś negatywne strony prowadzenia kształcenia na kierunku Wydział określił jako problemy związane z niewystarczającym finansowaniem dydaktyki i nauki w stosunku do rosnących potrzeb. Wśród zagrożeń wymieniono także zbyt małe zainteresowanie absolwentów studiów I stopnia kontynuacją nauki w trybie stacjonarnym, czego z całą pewnością nie można potwierdzić, bowiem studenci wskazali na trudności z rekrutacją związane z limitem przyjęć na studia II stopnia. Zagrożeniem jest także rosnąca liczba uczelni oferujących kształcenie na kierunku „dietetyka”, niewystarczające i zróżnicowane przygotowanie kandydatów na studia, co utrudnia realizację programu kształcenia oraz nadmierna biurokratyzacja pracy nauczycieli zniechęcająca do wprowadzania innowacji w nauczaniu. Inne wymienione czynniki stanowiące zagrożenie również zostały trafnie określone i ZO w pełni je podziela.

Dobre praktyki

Za wzorową należy uznać organizację praktyk, obowiązkowych dla wszystkich studentów kierunku po I roku studiów, odbywających się w Szpitalu Specjalistycznym im. Jana Pawła II, a także prowadzenie niektórych zajęć dydaktycznych przez wyspecjalizowaną kadrę (m.in. lekarzy i dietetyków), np. zajęcia z „dietetyki geriatrycznej”, oraz w zakresie psychologii klinicznej i zdrowia publicznego prowadzone są przez pracowników Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego, co umożliwia studentom nabywanie i podnoszenie specjalistycznych kwalifikacji.

Na szczególne wyróżnienie zasługuje ścisła współpraca Wydziału ze Społeczną Radą Konsultacyjną funkcjonującą przy Wydziale, która jako organ doradczy, opiniotwórczy ma wpływ na działalność dydaktyczną i naukową Jednostki oraz dostosowywanie programu kształcenia do oczekiwań rynku pracy. W oparciu o jej opinie Wydział prowadzi przedsięwzięcia szkoleniowe oferowane dla studentów ostatniego semestru studiów I i II stopnia w zakresie rozwoju kompetencji osobistych i społecznych. Ponadto Wydział współpracuje lub realizuje projekty badawcze z licznymi jednostkami związanymi z gospodarką żywnościową, oraz ze sferą zdrowia publicznego. Efektem tej współpracy są liczne publikacje wspólne z autorami z zakładów przemysłowych dotyczące konkretnych rozwiązań technologicznych, jak również prace dyplomowe realizowane na zlecenie tych instytucji, a także ułatwienia w organizacji praktyk zawodowych.

Za dobrą praktykę należy również uznać upowszechnianie wiedzy w ramach współpracy z otoczeniem, tj. wygłaszanie prelekcji przez pracowników Wydziału, organizacja zajęć dla Uniwersytetu Dzieci, Uniwersytetu Trzeciego Wieku, Nocy Naukowców, Festiwalu Nauki, Targów Żywności „Zasmakuj z UR” oraz szkoleń dla pracowników różnych firm.