



w sprawie wyrażenia opinii dotyczącej spełnienia warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku, poziomie i profilu oraz związku studiów ze strategią uczelni w ramach postępowania z wniosku Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie o pozwolenie na utworzenie studiów na kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym

§ 1

Na podstawie art. 245 ust. 1 pkt 1 w zw. z art. 258 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 85, z późn. zm.) Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej, po zapoznaniu się z opinią zespołu nauk rolniczych, stanowiącą załącznik nr 1 do niniejszej uchwały, uwzględniającą opinię zespołu nauk medycznych i nauk o zdrowiu, wyraża:

negatywną opinię

związku z tym, że nie są spełnione warunki prowadzenia studiów na kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym.

Uzasadnienie:

1. Nie jest spełniony warunek określony w art. 73 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 85, z późn. zm.), bowiem struktura kwalifikacji kadry kierunku nie jest dostosowana do celów, efektów i zakresu kształcenia na wnioskowanym kierunku i nie umożliwia prawidłowej realizacji zajęć. Niedostateczna liczba nauczycieli akademickich posiada dorobek naukowy bądź doświadczenie zawodowe w zakresie dietetyki bądź żywienia zbiorowego: jedynie 2 spośród 35 zaproponowanych nauczycieli legitymuje się doświadczeniem zawodowym w zakresie dietetyki, a żaden nie posiada dorobku naukowego bądź doświadczenia zawodowego związanego z żywnością zbiorową. Zaledwie 2 nauczycieli posiada kompetencje i doświadczenie w zakresie zawodów i stanowisk zawodowych rynku pracy związanego z wnioskowanym kierunkiem. Ponadto w proponowanej obsadzie zajęć stwierdzono nieprawidłowości związane z powierzaniem zajęć nauczycielom akademickim i innym osobom, których dorobek naukowy i doświadczenie zawodowe w zakresie tematyki przypisanej zajęciom w sylabusach nie umożliwia prawidłowej realizacji zajęć. Szczegółowy wykaz nieprawidłowości w zakresie obsady zajęć znajduje się w załączniku nr 2 do niniejszej uchwały.
2. Nie jest spełniony warunek określony w § 5 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. z 2018 r. poz. 1861, z późn. zm.), w którym mowa, że w przypadku rozpoczęcia kształcenia na nowym kierunku program studiów jest realizowany w zakresie przewidzianym w tym programie, od dnia rozpoczęcia prowadzenia zajęć na tym kierunku oraz w § 6 powyższego rozporządzenia, w którym wskazuje się, że zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne przewidziane w programie studiów o profilu praktycznym są prowadzone w warunkach właściwych dla danego zakresu działalności zawodowej i w sposób umożliwiający wykonywanie czynności praktycznych



- przez studentów. Uczelnia nie posiada odpowiedniego wyposażenia do prowadzenia zajęć dydaktycznych kształtujących umiejętności praktyczne związanych z dietetyką i planowaniem żywienia (np. urządzeń do pomiarów antropometrycznych, specjalistycznych programów komputerowych do opracowania diety/jadłospisów) oraz z żywnością zbiorową (np. pracowni technologicznej, czy technologii gastronomicznej).
3. Zastrzeżenia budzą zasoby biblioteki, w których brak wielu pozycji podanych jako literatura obowiązkowa w sylabusach przedmiotów, szczególnie z zakresu technologii żywności i technologii gastronomicznej.
 4. Zasady rekrutacji kandydatów z tzw. „nową maturą” nie gwarantują właściwego doboru kandydatów na wnioskowany kierunek studiów. Uczelnia informuje, że kandydaci z tzw. nową maturą będą przyjmowani na podstawie konkursu świadectw z uwzględnieniem pisemnego egzaminu z trzech obowiązkujących maturzystów przedmiotów. Jednak takie zasady rekrutacji nie zapewnią, że na wnioskowany kierunek studiów zostaną przyjęte osoby posiadające wstępną wiedzę i umiejętności pozwalające na uzyskanie zaplanowanych dla tego kierunku studiów efektów uczenia się. Dobór kandydatów na studia powinien preferować osoby, które legitymują się kompetencjami w zakresie przedmiotów przyrodniczych i ścisłych.
 5. Program studiów wymaga korekty z uwagi na konieczność osiągnięcia efektów uczenia się przez wszystkich studentów kierunku oraz kształtowania zaplanowanej sylwetki absolwenta:
 - zajęcia *alergie i nietolerancje pokarmowe* oferowane w programie jedynie w module obieralnym na specjalności *dietetyka i doradztwo żywieniowe* powinny być realizowane przez wszystkich studentów kierunku, co pozwoli na pełne osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się: DŻ_U05 („zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków”) oraz DŻ_U08 („rozвивać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety”);
 - na specjalności *żywność zbiorowa* należy wprowadzić obowiązkowe zajęcia z *obsługi konsumenta* (obecnie oferowane w grupie modułu obieralnego z przedmiotem *podstawy ekotoksykologii*) oraz z *bezpieczeństwa i jakości żywności i oceny sensorycznej żywności* (umieszczone obecnie w jednym module). Treści przewidziane w wyżej wymienionych zajęciach są kluczowymi dla kształtowania sylwetki absolwenta kończącego specjalność *żywność zbiorowa*.

§ 2

1. Uczelnia niezadowolona z uchwały może złożyć wniosek o ponowne rozpatrzenie sprawy.
2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1, należy kierować do Polskiej Komisji Akredytacyjnej w terminie 14 dni od dnia doręczenia uchwały.
3. Na składającym wniosek o ponowne rozpatrzenie sprawy na podstawie art. 245 ust. 4 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce ciąży obowiązek zawiadomienia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego o jego złożeniu.



Uchwała nr 453/2020
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 16 lipca 2020 r.

§ 3

Uchwałę Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej otrzymują:

1. Minister Nauki i Szkolnictwa Wyższego,
2. Rektor Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący

Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Podpisano podpisem kwalifikowanym w dniu
24.07.2020

Krzysztof Diks



Opinia zespołu nauk rolniczych

w sprawie spełnienia warunków prowadzenia studiów
na określonym kierunku, poziomie i profilu oraz związku
studiów ze strategią uczelni

Nazwa kierunku studiów: dietetyka i żywienie zbiorowe

Poziom studiów: studia pierwszego stopnia

Profil studiów: praktyczny

Forma studiów: studia stacjonarne i niestacjonarne

**Nazwa i siedziba uczelni wnioskującej o pozwolenie na utworzenie
studiów: Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Chełmie**

Warszawa, 2020

Zespół nauk rolniczych, uwzględniając opinię zespołu nauk medycznych i nauk o zdrowiu, **wyraża negatywną opinię** w związku z tym, że nie są spełnione warunki prowadzenia studiów na kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym.

Uzasadnienie oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów recenzowania wniosków o pozwolenie na utworzenie studiów na określonym kierunku, poziomie i profilu (w porządku według poszczególnych kryteriów)

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

Zgodnie z informacjami podanymi we wniosku Uczelni koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe jest związana w sposób bezpośredni ze strategią Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie na lata 2019-2025. W założeniach Uczelnia ma wypełniać zadania na rzecz społeczeństwa, nauki i gospodarki. Wyrazem tych działań jest dostosowywanie oferty edukacyjnej do potrzeb społecznych i gospodarczych, w szczególności w zakresie dopasowania kompetencji absolwentów do potrzeb gospodarczych i społecznych powiatu chełmskiego. W zakresie kształcenia dietetyków i doradców żywieniowych chełmska Uczelnia stawia sobie za cel przygotowanie absolwentów kierunku do podejmowania działań związanych z edukacją żywieniową i poradnictwem żywieniowym. Z kolei absolwenci kończący specjalność *żywienie zbiorowe* będą przygotowani do podjęcia pracy w zakładach gastronomicznych i zakładach żywienia zbiorowego. Uruchomienie kształcenia na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe w PWSZ w Chełmie jest odpowiedzią na oczekiwania lokalnej społeczności miasta i regionu. Jak również stanowi rozszerzenie oferty edukacyjnej dla młodzieży.

Koncepcja i cele kształcenia odnoszą się do dwóch dyscyplin naukowych: technologia żywności i żywienia (54% efektów) oraz nauki o zdrowiu (46% efektów). Jako wiodącą prawidłowo wskazano technologię żywności i żywienia. Kierunkowe efekty uczenia się odnoszą się do w/w dyscyplin, są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na profilu praktycznym oraz dyscyplinami naukowymi, do których kierunek odniesiono, opisują prawidłowo zakładaną sylwetkę absolwenta, ich sformułowanie pozwala na weryfikację stopnia ich osiągania przez studentów, są prawidłowo odniesione do 6 poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji, ponadto umożliwiają – zgodnie z tytułem zawodowym nadawanym absolwentom – uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 226).

Nazwa kierunku jest adekwatna do koncepcji kształcenia, zaproponowanych dyscyplin naukowych oraz efektów uczenia się.

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

Zaproponowany przez PWSZ w Chełmie program studiów umożliwia realizację i osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się oraz uwzględnia aktualną wiedzę i jej zastosowania z zakresu dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany. Pozwala także na nabycie przez studentów odpowiednich umiejętności niezbędnych na rynku pracy. Program jest dobrze skonstruowany pod względem formalnym, prawidłowe są: liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom do wyboru, wymiar praktyk i przypisana im liczba punktów ECTS umożliwiają studentom osiągnięcie zdecydowanej większości efektów

uczenia się. Jednak w celu pełnego osiągnięcia efektów uczenia się DŻ_U05 i DŻ_U08 przedmiot *alergie i nietolerancje pokarmowe* powinien być realizowany przez wszystkich studentów kierunku (a nie tylko oferowany jako zajęcia obieralne na specjalności *dietetyka i doradztwo żywieniowe*). Na specjalności *żywność zbiorowa* w celu osiągnięcia zaplanowanej sylwetki absolwenta przedmiotami obowiązkowymi powinny być *obsługa konsumenta, bezpieczeństwo i jakość żywności oraz ocena sensoryczna żywności*. Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się. Harmonogram realizacji programu studiów, w tym sekwencja przedmiotów oraz ich formy jak również organizacja zajęć są właściwe dla tego kierunku studiów. Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc ich odbywania, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z przygotowaniem zawodowym. Konstrukcja programu umożliwia osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się, również związanych z kompetencjami inżynierskimi.

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

Uczelnia informuje, że kandydaci z tzw. nową maturą będą przyjmowani na podstawie konkursu świadectw z uwzględnieniem pisemnego egzaminu z trzech obowiązujących przedmiotów, natomiast kandydaci ze starą maturą będą kwalifikowani na podstawie świadectwa ukończenia szkoły średniej i wyników z języka polskiego, języka obcego i biologii, albo chemii albo matematyki albo geografii. Uznać należy, że system kwalifikacji kandydatów ze starą maturą jest prawidłowy, jednak system kwalifikacji kandydatów z nową maturą nie pozwala na odpowiedni dobór kandydatów na wnioskowany kierunek studiów. Dobór kandydatów na studia powinien preferować osoby, które legitymują się kompetencjami w zakresie przedmiotów przyrodniczych i ścisłych.

Zaplanowana we wniosku Uczelni liczba studentów (60 osób/rok – studia stacjonarne i 30 osób/rok – studia niestacjonarne) jest wielkością realną do uzyskania przy zaproponowanej procedurze rekrutacyjnej.

System weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz prawidłową ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się. Stosowane metody weryfikacji obejmujące różnorodne prace etapowe, które pozwalają na sprawdzenie, czy i w jakim stopniu zostały osiągnięte poszczególne efekty uczenia się, w tym dotyczące umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu. Prawidłowo zaplanowano także weryfikacja efektów uczenia się dla praktyk. Będzie ona prowadzona przez opiekuna praktyk zawodowych (powołanego przez Dyrektora Instytutu po zasięgnięciu opinii samorządu studenckiego) w oparciu o przedłożoną przez studenta dokumentację. Pozytywnie należy także ocenić zasady i system dyplomowania, obejmujący seminaria dyplomowe, wykonanie pracy dyplomowej inżynierskiej oraz egzamin dyplomowy.

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

Kompetencje, doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia dydaktyczne na proponowanym kierunku nie zapewniają prawidłowej realizacji zajęć oraz osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się. Liczba osób zaplanowanych do prowadzenia zajęć jest wystarczająca, ale już nie ich struktura kwalifikacji. W kadrze kierunku powinna być większa liczba nauczycieli akademickich mających dorobek

naukowy i/lub doświadczenie zawodowe z zakresu dietetyki, jak również technologii gastronomicznej (żywienie zbiorowe). Ponadto jedynie dwie osoby przewidziane do prowadzenia zajęć mają doświadczenie praktyczne związane z kierunkiem studiów (dietetyk pracujący w placówce ochrony zdrowia i dietetyk zatrudniony/prowadzący gabinet dietetyczny). Brak natomiast osób legitymujących się doświadczeniem zawodowym związanym z pracą w zakładach żywienia zbiorowego. Zatem struktura kwalifikacji nauczycieli akademickich, szczególnie prowadzących zajęcia bezpośrednio związane z wykonywaniem zawodu nie gwarantuje prawidłowej realizacji zajęć dydaktycznych związanych z nabywaniem umiejętności praktycznych.

Większość zajęć (ok. 80%) prowadzona będzie przez osoby, dla których Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy. Jednakże znaczna część zajęć związanych z praktycznym wykonywaniem zawodu prowadzona będzie przez osoby nie mające doświadczenia praktycznego. Ponadto dobór nauczycieli akademickich przewidzianych do prowadzenia zajęć dydaktycznych na kierunku w przypadku 23 przedmiotów jest niewłaściwy. Nieprawidłowa obsada dotyczy takich zajęć jak: *podstawy dietetyki, komputerowy system wspomagania w żywieniu zbiorowym, alergie i nietolerancje pokarmowe, biznes plan, podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii, mikrobiom człowieka i prebiotyki, biochemia i biofizyka, owady i skorupiaki w gastronomii, współczesne doradztwo żywieniowe, podstawy żywienia zbiorowego, dietetyka pediatryczna, edukacja żywieniowa i promocja zdrowia, dietoprofilaktyka w gastronomii, suplementy diety, savoir-vivre w gastronomii, obsługa konsumenta, parazytologia, genetyka, dietetyka geriatryczna, kliniczny zarys chorób, żywność ekologiczna i konwencjonalna, żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia, planowanie żywienia.*

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

Uczelnia zapewnia na potrzeby kierunku odpowiednio wyposażone sale wykładowe i sale seminaryjne oraz pracownie z nauk podstawowych (np. Laboratorium chemiczne), czy informatyczne oraz takie pracownie specjalnościowe jak: Pracownia anatomiczno-fizjologiczna, Pracownia ratownictwa medycznego, Pracownia mikrobiologiczna, Laboratorium analizy instrumentalnej, Laboratorium inżynierii materiałowej. We wniosku przedstawiono wyposażenie tych pracowni, które powinno umożliwić odpowiednią realizację zajęć dydaktycznych przewidzianych w tych pracowniach. We wniosku nie przedstawiono natomiast informacji na temat specjalistycznych pracowni dietetycznych z odpowiednim wyposażeniem (wagami i analizatorami składu ciała, przyrządami do pomiarów antropometrycznych itp.), brak informacji o specjalistycznej pracowni komputerowej z oprogramowaniem dedykowanym do pracy dietetyka, m.in. służących do opracowania i oceny jadłospisów, co jest podstawą we współczesnej pracy dietetyka (a w programie studiów uwzględniono przedmiot: *komputerowy system wspomagania w żywieniu człowieka*). Ponadto w przypadku realizacji efektów uczenia w ramach ćwiczeń laboratoryjnych z przedmiotów: *ogólna technologia żywności, technologia produkcji potraw, receptury gastronomiczne, urządzenia i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych* wymagane jest posiadanie pracowni technologicznej, bądź pracowni gastronomicznej, w której studenci mogliby prowadzić doświadczenia związane z produkcją żywności i potraw i badać czynniki wpływające na jakość tych produktów. We wniosku brak deklaracji Rektora o utworzeniu takich pracowni dla kierunku przed realizacją powyższych przedmiotów w celu osiągnięcia odpowiednich efektów uczenia. Przy obecnym wyposażeniu Uczelni możliwa jest jedynie częściowa realizacja założonych dla kierunku efektów uczenia się (m.in. DŻ_U03 „określać

wpływ rodzaju obróbki fizykochemicznej na właściwości produktu finalnego oraz przechowywania na jego jakość, jak również dobierać i projektować procesy technologiczne oraz stosować techniki kulinarne przy produkcji potraw i napojów”; DŻ_U04 „komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw”; DŻ_U05 „(„zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków”, DŻ_U07 „rozвивać umiejętności z zakresu samodzielnego przygotowywania, serwowania i dekorowania dań zgodnie z oczekiwaniami konsumenta oraz planować i aranżować wnętrza w punkcie żywienia zbiorowego”; DŻ_U13 „obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem”).

Uczelnia zawarła porozumienia w sprawie realizacji praktyk zawodowych z 7 jednostkami, m.in. ze szpitalami, centrum edukacji żywieniowej, restauracją, producentem soków. Przedstawiono kopie stosownych porozumień. Uczelnia zapewnia miejsca dla zaplanowanej liczby studentów.

Uczelnia dysponuje Biblioteka Główną, w której zgromadzono księgozbiór tradycyjny oraz czasopisma z dostępem do elektronicznych baz danych w ramach Wirtualnej Biblioteki Nauki. W załączniku nr 10 do wniosku podano wykaz pozycji przeznaczonych dla studentów wnioskowanego kierunku. Analiza listy wskazuje, że studenci nie będą mieli dostępu do podręczników z zakresu technologii żywności, czy też technologii gastronomicznej. Brakuje m.in. podręczników do przedmiotów: *ogólna technologia żywności, technologia produkcji potraw, urządzenia i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych*. Brak również deklaracji w sprawie zakupu brakującej literatury obowiązkowej.

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

Zasadność utworzenia studiów została słabo udokumentowana we wniosku. Uczelnia przedstawiła tylko 3 pisma aprobujące utworzenie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe, w tym 2 podpisane przez przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego (z firmami: Austria Juice Poland Sp. z o.o. oraz P.H.U. MWK). Żaden z podmiotów nie zaopiniował efektów uczenia się w kontekście potrzeb społeczno-gospodarczych. Uczelniane Biuro Karier przeprowadziło analizę ogłoszeń na portalach internetowych z ofertami pracy, z której wynikało zapotrzebowanie na wykwalifikowanych dietetyków. W protokole posiedzenia Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia podano informację, że przeanalizowano wyniki ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów szkół wyższych z 2017 roku, z których wynika, że absolwent kierunku dietetyka poszukuje pracy średnio 2 miesiące. Brak zatem we wniosku profesjonalnej analizy rynku pracy, wskazującej na zapotrzebowanie na absolwentów kierunku. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że otoczenie społeczno-gospodarcze w przyszłości będzie miało wpływ na doskonalenie programu studiów.

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

W PWSZ w Chełmie stworzono warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku. Zapewniono studentom osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie znajomości

języka obcego na poziomie B2. W programie studiów nie uwzględniono natomiast zajęć lub grup zajęć prowadzonych w języku obcym.

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

Uczelnia wykorzystuje różne narzędzia, adekwatne do założonych dla kierunku efektów uczenia się w celu wspierania studentów w procesie uczenia się. Wsparcie uwzględnia zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiągnięciu efektów uczenia się. Studenci angażowani są także w proces doskonalenia programu studiów.

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

Uczelnia zapewnia publiczny dostęp do informacji. Podstawowym źródłem jest strona internetowa PWSW w Chełmie. Studenci mogą zapoznać się z aktami prawnymi obowiązującymi na Uczelni, kalendarzem roku akademickiego, warunkami rekrutacji, informacjami o praktykach oraz oferowanymi na uczelni różnorodnymi formami wsparcia. Na stronie nie są jednak dostępne szczegółowe informacje dotyczące programów studiów. W zakładce „Student” znaleźć można informacje o planach zajęć, stypendiach, zakwaterowaniu w domach studenta, praktykach zawodowych, a także linki odsyłające do poczty studenckiej oraz do Wirtualnej Uczelni.

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

Wprowadzony w PWSZ w Chełmie System Zapewnienia Jakości Kształcenia umożliwia prowadzenie właściwej polityki jakości, doskonalenie programu studiów uwzględniające zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz systematyczną ocenę programu studiów, opartą o wyniki analizy informacji pochodzących z wiarygodnych źródeł. Umożliwia także udział wszystkich interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych. Wyniki analiz są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.