



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **żywienie człowieka i dietoterapia**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Uniwersytet Zielonogórski**

Data przeprowadzenia wizytacji: **10-11 czerwca 2022 r.**

Warszawa, 2022

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	5
3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA	5
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	6
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	6
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	13
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	24
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	28
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	32
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	38
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	43
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	45
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	47
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	49
Zalecenia	56
5. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)	56
6. Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia_____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

studia stacjonarne _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

studia niestacjonarne _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodnicząca: prof. dr hab. Grażyna Jaworska, członek PKA

członkowie:

1. dr hab. Joanna Sadowska, ekspert PKA
2. prof. dr hab. Irena Ozimek, ekspert PKA
3. dr Anna Bugajewska, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Anna Rudzińska, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Agnieszka Socha-Woźniak, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku żywienia człowieka i dietoterapia w Uniwersytecie Zielonogórskim przeprowadzona została z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2021/2022. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Wizytacja została przeprowadzona zdalnie, zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej. Zespół oceniający zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni i Wydziału, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania z zespołem przygotowującym raport samooceny, osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości kształcenia na ocenianym kierunku, w tym funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto przeprowadzono hospitacje zajęć dydaktycznych, dokonano oceny losowo wybranych prac dyplomowych i etapowych, a także przeglądu bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski, o których Przewodnicząca zespołu oceniającego oraz eksperci poinformowali Władze Uczelni na spotkaniu podsumowującym.

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

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	żywienie człowieka i dietoterapia	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/ niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia - 77,9%; nauki o zdrowiu - 22,1%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	7 sem./ 210 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	720 h / 24 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	<i>dietoterapia i żywienie zbiorowe; winiarstwo</i>	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	34	51
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2400 h	1440 h
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	127 ECTS	84 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	125 ECTS	125 ECTS
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	78 ECTS	78 ECTS

3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA kryterium spełnione/ kryterium spełnione
---	--

	częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	kryterium spełnione częściowo
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	kryterium spełnione częściowo
Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	kryterium spełnione
Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	kryterium spełnione częściowo
Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	kryterium spełnione
Kryterium 6. współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 7. warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 8. wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	kryterium spełnione
Kryterium 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	kryterium spełnione
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	kryterium spełnione częściowo

4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Kierunek żywienie człowieka i dietoterapia (studia pierwszego stopnia, profil praktyczny) został uruchomiony w istniejącej w latach 2001-2017 w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w

Sulechowie (wcześniej: Wyższa Szkoła Administracji Publicznej w Sulechowie 1998-2001), która w 2017 r. przekształciła się w Wydział Zamiejscowy w Sulechowie Uniwersytetu Zielonogórskiego. Kierunek został powołany na mocy Uchwały nr 61/15/19 Senatu PWSZ w Sulechowie z dnia 29 listopada 2016 r. w sprawie utworzenia w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Sulechowie kierunku studiów żywienie człowieka i dietoterapia. Zgoda na uruchomienie kierunku została udzielona Uchwałą Nr 194/201 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 25 maja 2017 r. w sprawie wniosku Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej o nadanie uprawnień do prowadzenia kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Ponieważ od roku akademickiego 2021/2022 Filia Uniwersytetu Zielonogórskiego jest stopniowo wygaszana, w celu zapewnienia ciągłości kształcenia kierunku przeniesiono w struktury organizacyjne Uniwersytetu Zielonogórskiego. Zgodnie z uchwałą nr 253 Senatu Uniwersytetu Zielonogórskiego z dnia 30 czerwca 2021 r. kierunek żywienie człowieka i dietoterapia został włączony w struktury Wydziału Nauk Biologicznych.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia są zgodne z misją Uniwersytetu Zielonogórskiego, mającego na celu zapewnienie wysokiej jakości kształcenia, przygotowanie wykwalifikowanej kadry, prowadzenie badań naukowych na wysokim poziomie oraz współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym w transferze wiedzy, technologii i realizacji innowacyjnych przedsięwzięć. Kierunek żywienie człowieka i dietoterapia spełnia misję i cel strategiczny Uniwersytetu Zielonogórskiego poprzez doskonalenie efektywności i jakości kształcenia, rozwój działalności naukowo-badawczej, rozwój współpracy z instytucjami i środowiskiem biznesowym oraz ofertę edukacyjną dotyczącą tematyki ważnej dla rozwoju społeczno-gospodarczego regionu, ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju przedsiębiorczości, dbałości o zdrowie i jakość żywienia oraz wspieranie tradycji winiarskich województwa.

W województwie lubuskim zlokalizowanych jest kilka dużych podmiotów zajmujących się produkcją żywności w zakresie przetwórstwa mięsnego, przetwórstwa mleka, produkcji pieczywa, na terenie województwa mieszczą się także 33 winiarnie. Zarejestrowanych jest ponad 100 podmiotów świadczących usługi poradnictwa żywieniowego i dietetyków. Celem powołania kierunku było kształcenie kadry w zakresie doradztwa żywieniowego, specjalistycznych usług żywieniowych, ale również w zakresie wspierania przetwórstwa spożywczego oraz analityki i kontroli jakości żywności. Przyjęta koncepcja kształcenia wynika z obserwacji środowiska naukowego zajmującego się rozwojem żywności i żywieniem człowieka, była także odpowiedzią na sugestie lokalnych interesariuszy, w tym w szczególności lokalnych producentów żywności i winiarzy. Województwo lubuskie opiera swój rozwój na produkcji lokalnej, produktach regionalnych, winiarstwie, walorach turystycznych i przyrodniczych, stawiając na rozwój innowacji w obszarze przetwórstwa spożywczego, dedykowanie środków finansowych na specjalizację „Zdrowie i jakość życia”, w której obszar żywności i usług związanych z żywieniem człowieka zajmuje istotne miejsce. W tym celu powstał również finansowany z Regionalnego Programu Operacyjnego i wspierany przez władze samorządowe, Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych z bazą dla przetwórstwa spożywczego, winiarstwa, browarnictwa, produkcji bio- i eko-, novel- i superfoods. Biorąc powyższe pod uwagę można stwierdzić, że kierunek żywienie człowieka i dietoterapia wpisuje się w niewielkim stopniu w przedstawiony potencjał województwa lubuskiego, który stwarza zdecydowanie większe możliwości zatrudnienia przede wszystkim dla absolwentów kierunku technologia żywności. W koncepcji kształcenia uwzględniono również zakres zagadnień, które umożliwiają studentom zakładanie i prowadzenie własnych przedsiębiorstw, jak również umiejętność kreowania lokalnych produktów spożywczych i innowacyjnych usług doradztwa żywieniowego.

W sylwetce absolwenta kierunku żywienie człowieka i dietoterapia założono, że uzyskuje on przekrojową wiedzę oraz umiejętności z wielu specjalistycznych przedmiotów z zakresu żywienia człowieka, chemii żywności, doradztwa dietetycznego, edukacji żywieniowej, żywienia zbiorowego, technologii przetwarzania żywności, jej transportu i przechowywania, toksykologii oraz z zakresu technologii produkcji potraw, podstaw usług hotelarskich, procesu projektowania zakładów gastronomicznych i nowych produktów oraz zarządzania jakością. Dzięki temu będzie on mógł znaleźć zatrudnienie w zakładach produkujących żywność, w laboratoriach badających skład jakościowy i ilościowy żywności, w laboratoriach produkcyjnych, analitycznych, naukowych, w ocenie i kontroli żywności. Z kolei kształcenie w obszarze psychodietetyki, chorób dietozależnych, dietoprofilaktyki, dietetyki w chorobach wewnętrznych i metabolicznych, żywienia w sporcie, umożliwi absolwentom prawidłowo projektować diety, doradzać i prowadzić edukację żywieniową. Natomiast kształcenie z zakresu uprawy oraz ochrony winorośli, gleboznawstwa, projektowania winiarni, aparatury wykorzystywanej w przemyśle winiarskim, jak też szeregu przedmiotów związanych z technologią fermentacji, chemią wina oraz analizą sensoryczną i instrumentalną produktów winiarskich, somelierstwem, wykorzystaniem produktów winiarskich w żywieniu i turystyce wpisuje się w produkcję regionalną województwa lubuskiego i tradycje winiarskie regionu. Tak przedstawiona sylwetka absolwenta jest niespójna (absolwenci kończący ten sam kierunek studiów, ale na różnych specjalnościach, charakteryzują się znacząco różną wiedzą i umiejętnościami) i nie wpisuje się jednoznacznie w koncepcję kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. W procesie kształtowania i doskonalenia koncepcji kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia uczestniczą zarówno interesariusze wewnętrzni, jak i zewnętrzni. Istotną rolę odgrywa współpraca z Departamentem Innowacji i Przedsiębiorczości oraz Ochrony Zdrowia Lubuskiego Urzędu Marszałkowskiego. Ważnymi dla kierunku interesariuszami zewnętrznymi są: Organizacja Pracodawców Ziemi Lubuskiej, Zachodnia Izba Przemysłowo - Handlowa czy Agencja Rozwoju Regionalnego, podmioty skupiające przedsiębiorców z branży żywnościowej i żywienia czy Stowarzyszenia, organizacje winiarskie i Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych. Interesariusze zewnętrzni reprezentują środowiska zawodowe związane przede wszystkim z praktyczną realizacją treści kształcenia w działalności zawodowej w zakresie technologii żywności, której związek z treściami kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapią jest niewystarczający. Oferta dydaktyczna kierunku powstała przy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym Uczelni. Dzięki prowadzonej współpracy możliwe było pozyskiwanie informacji o potrzebach pracodawców, zarówno w zakresie tworzenia nowych specjalności, jak i doskonalenie programów studiów już istniejących. Interesariusze zewnętrzni, których profil jest zbieżny przede wszystkim z obszarem technologia żywności (Arapak, Winnica Mozów, Ser Kosińscy), biorą udział w kształtowaniu i doborze treści uczenia się i tym samym podnoszeniu jakości kształcenia. Profil działalności prowadzonej przez firmy, z którymi kierunek współpracuje, w zbyt małym stopniu odpowiada koncepcji kształcenia na kierunku. Rekomenduje się nawiązanie ściślejszej współpracy z interesariuszami reprezentującymi gabinety dietetyczne i zakłady żywienia zbiorowego.

Kierunek żywienie człowieka i dietoterapia charakteryzuje się koncepcją kształcenia opartą na wiedzy i umiejętnościach zawodowych i praktycznych, niezbędnych w pracy doradcy/specjalisty żywieniowego, oraz technicznych, inżynierskich, umożliwiających uzyskanie absolwentom tytułu zawodowego inżyniera. Przyjęcie takiej koncepcji kształcenia wpisuje się w trendy kształcenia „inżynierów żywienia”, których zadaniem na rynku pracy będzie szeroko rozumiana analiza zmian fizycznych i chemicznych zachodzących w żywności „od pola do stołu” oraz wpływ jedzenia na zdrowie człowieka.

Kierunek żywienia człowieka i dietoterapia przyporządkowany jest w 77,9% do dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz w 22,1% do dyscypliny nauki o zdrowiu, a zakładane efekty uczenia dla tego kierunku uwzględniają zdobywanie przez studentów wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych z dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu.

Efekty uczenia się dla kierunku żywienia człowieka i dietoterapia studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym zostały przyjęte na mocy Uchwały Senatu Państwowej Szkoły Zawodowej w Sulechowie nr 67/15/19 z dnia 20 grudnia 2016 r., Uchwały Nr 491 Senatu Uniwersytetu Zielonogórskiego z dnia 29 maja 2019 r. oraz Uchwały nr 108 Senatu Uniwersytetu Zielonogórskiego z dnia 27 stycznia 2021 r. Dla kierunku żywienia człowieka i dietoterapia, od roku akademickiego 2021/2022 sformułowano łącznie 46 efektów uczenia się (wiedza - 19, umiejętności - 19, kompetencje społeczne - 8). Program studiów realizowany od roku akademickiego 2019/2020 zakładał 49 efektów uczenia się (wiedza - 20, umiejętności - 21, kompetencje społeczne - 8), natomiast program realizowany do roku akademickiego 2018/2019 - 47 efektów uczenia się (wiedza - 19, umiejętności - 19, kompetencje społeczne - 9). Z uwagi na praktyczny profil kierunku, w kluczowych efektach uczenia się położono nacisk na uzyskanie przez studentów kompetencji praktycznych. Do kluczowych efektów kierunkowych w zakresie wiedzy należy zaliczyć te, które służą: zapoznaniu się z różnorodnymi uwarunkowaniami funkcjonowania przedsiębiorstw z branż związanych z kierunkiem oraz zasadami podejmowania działalności gospodarczej (K_W03); zaznajomieniu z technologiami przetwarzania surowców (K_W06, K_W09, K_W16), identyfikowaniu przemian zachodzących podczas przetwarzania żywności (K_W07) oraz zagrożeniami różnego typu wpływającymi na bezpieczeństwo żywności (K_W08), poznaniu norm i zasad racjonalnego żywienia w ontogenezie, dla różnych grup ludności w tym chorych i uprawiających sport, a także podstawowych zasad dietetyki, objawów, przebiegu i sposobów postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych oraz metod zmiany nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej (K_W11).

Na bazie tej wiedzy realizowane są efekty uczenia się w zakresie umiejętności. W tej grupie do kluczowych efektów uczenia się można zaliczyć: dokonywanie pomiarów i interpretacja parametrów opisujących procesy technologiczne (K_U01, K_U02, K_U13); projektowanie i wykonywanie zadań badawczych z wykorzystaniem odpowiednich metod i technologii (K_U03, K_U04, K_U17); dokonywanie analiz i wskazywanie zagrożeń w procesach technologicznych (K_U05); stosowanie dobrych praktyk produkcyjnych i laboratoryjnych (K_U07); planowanie, organizowanie pracy własnej i zespołowej oraz przedstawianie jej efektów w postaci wystąpień ustnych i prezentacji (K_U10); identyfikowanie, projektowanie i tworzenie rozwiązań w oparciu o kryteria społeczne, prawne, ekonomiczne, marketingowe, środowiskowe itp. (K_U12), planowanie i stosowanie w praktyce odpowiedniego postępowania żywieniowego, poziomu i zakresu aktywności fizycznej przy użyciu wybranych metod oraz urządzeń a także przy wykorzystaniu programów komputerowych, analizowanie i obliczanie wartości odżywczej oraz energetycznej produktów spożywczych, weryfikowanie błędów w odżywianiu oraz planowanie jadłospisów dla ludzi zdrowych i chorych, umiejętność przeprowadzania wywiadu żywieniowego oraz oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób, sporządzanie materiałów edukacyjnych dla różnych grup ludności (K_U14). Wiedzę i umiejętności uzupełniają efekty z grupy kompetencji społecznych. Wśród nich do kluczowych zaliczyć można te, które kształtują umiejętności współdziałania i pracy w grupie oraz przygotowują do ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane decyzje w sytuacjach zawodowych (K_K05), a także dają podstawy do aktywnego, kreatywnego, przedsiębiorczego, etycznego i prospołecznego podejścia przy rozwiązywaniu problemów związanych z rzeczywistością gospodarczą (K_K04, K_K06, K_K07).

Efekty uczenia się dla kierunku zakładają także uzyskanie pełnego zakresu kompetencji inżynierskich. W efektach tych uwzględniono nabycie wiedzy w zakresie samodzielnej aranżacji podstawowego warsztatu pracy mikrobiologa (K_W14), posługiwania się podstawowymi metodami określania i identyfikacji drobnoustrojów (K_W07), definiowania i wyjaśniania procesów zachodzących podczas przetwarzania żywności, opisywania parametrów wpływających na intensywność prowadzonych procesów technologicznych oraz urządzeń stosowanych w przetwórstwie (K_W07) oraz umiejętności wyodrębniania z produktów spożywczych, w toku analizy laboratoryjnej, substancji antyodżywczych (K_U07), analizowania czynników wpływających na proces zatruc (K_U01), przygotowywania receptur podstawowych typów potraw i oceniania jakości gotowych potraw (K_U17). W efektach uczenia ujęto także nabycie umiejętności w zakresie komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Kierunkowe efekty uczenia zbyt mocno koncentrują się na wiedzy i umiejętnościach z zakresu technologii żywności (w tym w obszarze winiarstwa), niewielka liczba efektów dotyczy żywienia człowieka i dietoterapii (4 efekty wiedzy i 3 z zakresu umiejętności). Należy także podkreślić, że sformułowane efekty uczenia nie są dostosowane do wymagań charakterystyki II stopnia PRK poziom 6, w której założono, że dla każdego efektu uczenia się w zakresie wiedzy należy stosować terminologię: „zna i rozumie”, dla umiejętności – „potrafi...”, dla kompetencji społecznych – „jest gotów do...”. Także w zakresie zaawansowania wiedzy nie są dostosowane do poziomu charakterystyki II stopnia PRK poziom 6, zgodnie z którym na I stopniu studiów student powinien uzyskać wiedzę w stopniu zaawansowanym, natomiast efekty z zakresu wiedzy K_W01, K_W02, K_W05, K_W06, K_W12, K_W14, K_W17, K_W19 zakładają zdobycie wiedzy na poziomie podstawowym/ogólnym. W efektach z zakresu wiedzy uwzględniono także nabywanie przez studentów umiejętności (efekt K_W02, K_W03, K_W08, K_W15), a efekt z zakresu umiejętności K_U18 („ma potrzebę uczenia się przez całe życie i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu doradcy żywieniowego i promotora zdrowego żywienia”) powinien zostać zakwalifikowany do efektów kompetencji społecznych. Efekty uczenia się powinny być wyraźnie rozdzielone w zakresie wiedzy i umiejętności, a ich sformułowanie dostosowane do zaleceń ujętych w rozporządzeniu MNiSzW – w zakresie wiedzy: „zna i rozumie na poziomie zaawansowanym”, w zakresie umiejętności – „potrafi”, w zakresie kompetencji – „jest gotów do”. Szczególnie w efektach w zakresie wiedzy brakuje słowa „rozumie”. Student powinien nie tylko znać, ale również rozumieć przyswajane zagadnienia.

Efekty uczenia są częściowo specyficzne dla kierunku żywienia człowieka i dietoterapia, jednak zgodne z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, a także stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku

Nieprawidłowo opracowane są także efekty uczenia się dla zajęć z uwagi na brak rozdzielenia na efekty w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji. Efekty uczenia się dla zajęć w wielu przypadkach wymagają także doprecyzowania, uporządkowania oraz właściwego przyporządkowania do efektów wiedzy / umiejętności / kompetencji społecznych sformułowanych dla kierunku. Wybrane przykłady:

- efektem uczenia dla zajęć *podstawy żywienia człowieka* w zakresie wiedzy jest: będzie posiadał podstawową wiedzę na temat sposobów odżywiania, będzie posiadał wiedzę dotyczącą żywienia człowieka i roli składników pokarmowych, będzie wiedział, jak poszerzać swoje zainteresowania z zakresu żywienia człowieka; w zakresie umiejętności: będzie umiał zastosować uzyskane wiadomości w życiu osobistym i zawodowym, będzie świadomy prawidłowych nawyków żywieniowych. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności dla tych zajęć nie są sformułowane precyzyjnie w odniesieniu do realizowanych treści programowych, według których studenci m.in. poznają zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, oceniają żywność na podstawie etykiet,

oceniają zapotrzebowanie energetyczne człowieka, poznają zalecenia żywieniowe i uczą się praktycznej ich realizacji. Efekty uczenia dla tych zajęć są co prawda zgodne z założonymi efektami uczenia określonymi dla kierunku, powinny jednak w większym stopniu odnosić się do realizowanych na zajęciach treści programowych. Treści zajęć są dobrane poprawnie i pozwalają na realizację zakładanych dla kierunku efektów uczenia, jednak zaleca się precyzyjne sformułowanie efektów uczenia dla zajęć, tak aby były one specyficzne i zgodne z realizowanymi treściami zajęć,

- nieprawidłowo sformułowano efekty uczenia dla zajęć *żywnie człowieka w ontogenezie* - w zakresie wiedzy/ umiejętności/ kompetencji jest to np.: kształtuje prawidłowe nawyki żywieniowe,
- mało specyficzne są także efekty uczenia sformułowane dla zajęć *podstawy dietetyki* - będzie posiadał wiedzę dotyczącą podstawowych zagadnień z zakresu dietetyki, będzie umiał zastosować uzyskane wiadomości w życiu osobistym i zawodowym,
- efekt przypisany do zajęć *zarys chorób dietozależnych*: ma świadomość odpowiedzialności wykonywania zawodu związanego z zagadnieniami żywienia człowieka, przypisany do efektów umiejętności powinien zostać przypisany do efektów kompetencji społecznych,
- efekt przypisany do zajęć *żywnie w chorobach metabolicznych*: zna przyczyny i przebieg wybranych chorób metabolicznych nie jest realizowany w treściach programowych zajęć,
- część efektów uczenia dla zajęć *gleboznawstwo, zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli, pielęgnacja winnic, ochrona winorośli, ampelografia, czynniki lokalizacyjne winnic* nie mieści się w efektach uczenia się sformułowanych dla kierunku, a także w obszarze dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których został przypisany kierunek, mieszczą się w zakresie dyscypliny rolnictwo i ogrodnictwo.

Efekty uczenia się sformułowane dla wielu zajęć realizowanych na specjalności winiarstwo w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych nie są spójne z koncepcją i celami kształcenia na kierunku. Dodatkowo wymienione efekty szczegółowe nie wpisują się w efekty kierunkowe, a nawet w dyscypliny do których kierunek przypisano. Efekty kierunkowe są spójne z przyjętą koncepcją kształcenia, natomiast niespójne z efektami kierunkowymi są efekty dla zajęć. Efekty uczenia sformułowane dla zajęć są możliwe do osiągnięcia i sformułowane w sposób zrozumiały, pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Kształcenie na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia jest realizowane na profilu praktycznym na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia. Koncepcja i cele kształcenia są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia w dziedzinie nauk rolniczych oraz dyscypliny nauk o zdrowiu w dziedzinie nauk medycznych. Stwierdzono jednak następujące nieprawidłowości:

- prowadzony kierunek nie odpowiada na przedstawione zapotrzebowanie rynku pracy oraz oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego, które dotyczy zapotrzebowania na specjalistów z zakresu technologii żywności. Można więc stwierdzić, że kierunek żywienie człowieka i dietoterapia nie wpisuje się w przedstawiony potencjał województwa lubuskiego, który stwarza możliwości zatrudnienia dla absolwentów kierunku technologia żywności;
- przedstawiona sylwetka absolwenta jest częściowo spójna i nie wpisuje się jednoznacznie w koncepcję kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Absolwenci kończący ten sam

kierunek studiów, ale na różnych specjalnościach, charakteryzują się znacząco różną wiedzą i umiejętnościami;

- efekty uczenia się zostały opracowane niewłaściwie: kierunkowe efekty uczenia zbyt mocno koncentrują się na wiedzy i umiejętnościach z zakresu technologii żywności (w tym w obszarze winiarstwa), zbyt mała liczba efektów dotyczy żywienia człowieka i dietoterapii; w kluczowych dla kierunku efektach uczenia się założono nabycie wiedzy na poziomie podstawowym, są nieodpowiednio sformułowane i niedostosowane do aktualnych wymogów formalnych, niewłaściwie rozdzielone w zakresie wiedzy / umiejętności i kompetencji;
- efekty uczenia się dla zajęć są sformułowane nieprecyzyjnie i nie wynikają z realizowanych treści zajęć;
- część efektów uczenia sformułowanych dla zajęć na specjalności winiarstwo nie mieści się w efektach kierunkowych, a także w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przypisano kierunek.

Podczas opracowania koncepcji kształcenia na kierunku oraz w trakcie jej doskonalenia aktywnie współpracowano z otoczeniem społeczno-gospodarczym i interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. Celowe jest jednak nawiązanie współpracy w tym zakresie m.in. z gabinetami dietetycznymi i zakładami żywienia zbiorowego. Cele kształcenia oraz zakładane dla kierunku efekty uczenia się są zgodne z dyscyplinami, do których został przyporządkowany kierunek. Zostały one określone czytelnie i jednoznacznie, co pozwala na stworzenie systemu weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Zaleca się:

1. stworzenie spójnej sylwetki absolwenta kierunku charakteryzującego się wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami z zakresu żywienia człowieka i dietoterapii;
2. poprawę efektów uczenia określonych dla kierunku i dla poszczególnych zajęć, w tym w szczególności:
 - dostosowanie efektów kierunkowych do założonej koncepcji kształcenia,
 - dostosowanie poziomu kierunkowych efektów uczenia się do wymagań poziomu 6 PRK,
 - rozdzielenie efektów z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla efektów sformułowanych dla kierunku oraz dostosowanie sformułowania efektów do zaleceń ujętych w rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r.,
 - rozdzielenie efektów z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych sformułowanych dla zajęć,
 - weryfikacja koncepcji kształcenia na specjalności winiarstwo, dostosowanie jej do koncepcji kształcenia charakterystycznej dla kierunku żywienia człowieka i dietoterapia oraz korekta sformułowanych dla zajęć na tej specjalności efektów uczenia się, które nie mieszczą się w zakresie efektów uczenia się sformułowanych dla kierunku,
 - sprecyzowanie efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć, tak aby jednoznacznie wynikały z treści realizowanych na zajęciach.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Proces kształcenia realizowany na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia prowadzony jest według planów i programów studiów uchwalonych przez Senat Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej (Uchwała Senatu Państwowej Szkoły Zawodowej w Sulechowie nr 67/15/19 z dnia 20 grudnia 2016), a od 1 października 2017 roku - przez Senat Uniwersytetu Zielonogórskiego (Uchwała Nr 491 Senatu Uniwersytetu Zielonogórskiego z dnia 29 maja 2019 roku oraz Uchwała nr 108 Senatu Uniwersytetu Zielonogórskiego z dnia 27 stycznia 2021 roku).

Na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia prowadzone są dwie specjalności: *dietoterapia i żywienie zbiorowe* oraz *winiarstwo*. Taki wzorzec kształcenia realizowany jest od roku akademickiego 2021/2022. W poprzednich latach nie oferowano specjalności. Proces kształcenia realizowany jest w modułach, co pozwala na osiągnięcie zaplanowanych efektów uczenia się z zachowaniem sekwencji kolejno nabywanej wiedzy i umiejętności. Treści, które są przekazywane w grupie zajęć kierunkowych, pozwalają studentom na uzyskanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, które pogłębiane są w modułach specjalnościowych.

W module zajęć kierunkowych można wyodrębnić grupy zajęć, które przygotowują studenta do funkcjonowania na zawodowym rynku pracy, są to m.in. *podstawy ekonomii, organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem, podstawy prawa żywnościowego, zarządzanie finansami, prowadzenie małej firmy, prace nad relacjami interpersonalnymi*. Dzięki prezentowanym treściom programowym na zajęciach studenci uzyskują wiedzę obejmującą m.in. definiowanie pojęć z zakresu ekonomii, finansów, zarządzania, marketingu; rozumienie potrzeby współpracy oraz stałego uaktualniania i weryfikacji posiadanej wiedzy; komunikację werbalną i niewerbalną, procesy słuchania, aspekty relacji interpersonalnych. Ta grupa zajęć realizuje takie efekty uczenia się jak: K_W02 - ma podstawową wiedzę prawną, społeczną i potrafi ją wykorzystać do opisywania funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz przemysłu spożywczego (w tym winiarskiego); K_W03 - zna uwarunkowania ekonomiczne, zasady organizacji, zarządzania i marketingu i potrafi je stosować w odniesieniu do zakładów żywienia zbiorowego (zamkniętego i otwartego) i zakładów przemysłu żywnościowego (w tym winiarskiego) oraz zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie. Kolejna grupa zajęć kierunkowych związana jest z kształceniem niezbędnym do prowadzenia własnej działalności gospodarczej w ramach doradztwa dietetycznego, edukacji żywieniowej, żywienia zbiorowego, czy też pracy w przedsiębiorstwach z sektora żywnościowego. Zajęcia z *mikrobiologii żywności, podstaw żywienia człowieka, podstaw prawa żywnościowego czy technologii żywności, towaroznawstwa, chemii żywności, biochemii, analizy, toksykologii żywności* oraz zajęć technologicznych i *oceny jakości żywności* pozwalają na poszerzenie wiedzy kierunkowej. Do tej grupy przypisano efekty uczenia się, np.: K_W01 - ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki, fizyki oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do nauk o żywieniu i przetwarzaniu żywności; K_W06 - ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; K_W07 - wykazuje znajomość przemian (fizyko-chemicznych, biochemicznych, mikrobiologicznych, toksykologicznych, sensorycznych) zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania w surowcach, produktach żywnościowych i winiarskich oraz zna podstawowe techniki analizy żywności w tym zakresie i ich znaczenie dla poprawy jakości życia człowieka.

W procesie kształcenia na kierunku praktycznym ważnym aspektem przekazywanych studentom treści jest ich wymiar praktyczny polegający na kształtowaniu umiejętności zawodowych. Studenci mają możliwość nabycia ich na zajęciach *podstawy żywienia człowieka, żywienie człowieka w ontogenezie, dietoprofilaktyka, podstawy dietetyki, podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych, podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych*, do których odnosi się w szczególności efekt wiedzy K_W11 – zna normy i zasady racjonalnego żywienia ontogenezie, dla różnych grup ludności w tym chorych i uprawiających sport a także na podstawowe zasady dietetyki objawy przebieg i sposoby postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych oraz metod zmiany nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej, oraz efekt umiejętności K_U14 – potrafi zaplanować i zastosować w praktyce odpowiednie postępowanie żywieniowe, poziom i zakres aktywności fizycznej przy użyciu wybranych metod oraz urządzeń, a także przy wykorzystaniu programów komputerowych. Potrafi analizować i obliczać wartość odżywczą oraz energetyczną produktów spożywczych. Weryfikuje błędy w odżywianiu oraz planuje prawidłowe jadłospisy dla ludzi zdrowych i chorych. Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób, sporządza materiały edukacyjne dla różnych grup ludności.

W odniesieniu do pracy zawodowej w zakładach przetwórstwa spożywczego, związanych z produkcją żywności lub zakładach technologicznych, kluczowe treści kształcenia przekazywane są również w ramach zajęć takich jak: *standaryzacja i jakość produktów spożywczych, bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością, organizacja zakładów żywienia zbiorowego, żywność modyfikowana genetycznie, czy technologia produkcji potraw*. Do tej grupy przypisano efekty uczenia się, np.: K_W06 - ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; K_W08 - wskazuje i charakteryzuje zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych (w tym winiarskich) oraz przydatność różnych metod utrwalania żywności i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności; K_U03 - posiada zdolność wykorzystania odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów stosowanych w produkcji i utrwalaniu żywności oraz winorośli i produktów winiarskich; K_U05 - analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego), zakładach przetwórstwa spożywczego oraz winiarniach. Ważnym elementem kształcenia o charakterze praktycznym jest praktyka zawodowa, która realizowana jest w wymiarze 6 miesięcy (720 godzin, 24 punkty ECTS).

Efekty uczenia i treści wybranych zajęć prowadzą do pełnego uzyskania kompetencji inżynierskich. W zakresie wiedzy odnoszą się one do: uwarunkowań tworzenia, funkcjonowania i rozwoju różnych form przedsiębiorstw, w tym indywidualnej działalności gospodarczej (K_W03; K_W12); znajomości przemian zachodzących w surowcach i produktach oraz analiz wykazujących te przemiany (K_W07); działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle żywnościowym (K_W09); systemów i technologii stosowanych w procesach produkcyjnych (K_W16), systemów i środków bezpieczeństwa oraz technik monitoringu zagrożeń w strukturach organizacyjnych instytucji i warunkach pracy (K_W14; K_W12).

W odniesieniu do kompetencji inżynierskich istotne są także umiejętności praktyczne, które student uzyskuje w trakcie kształcenia, m.in.: dokonywanie pomiarów i interpretacja różnych parametrów charakteryzujących procesy technologiczne, wykorzystując sprzęt laboratoryjny oraz aparaturę kontrolno-pomiarową (K_U01; K_U02); dobór i prawidłowe wykorzystanie metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów w procesach produkcyjnych (K_U03; K_U06); umiejętność rozwiązywania zadań obejmujących projektowanie elementów, układów i systemów technicznych z uwzględnieniem

aspektów pozatechnicznych (K_U04; K_U12; K_U16); korzystanie z technologii informatycznych w różnych aspektach pracy związanej z przetwarzaniem żywności, bezpieczeństwem produkcji żywności i doradztwem żywieniowym (K_U08; K_U14); umiejętność planowania, projektowania i rozwiązywania problemów dotyczących różnych aspektów bezpieczeństwa w funkcjonowaniu organizacji (K_U05; K_U07); wykorzystywanie doświadczenia zdobytego w przedsiębiorstwach do rozwiązywania praktycznych zadań inżynierskich (K_U17). Do osiągnięcia tych efektów prowadzą zajęcia takie jak *mikrobiologia żywności, ogólna technologia żywności, podstawy higieny i toksykologii żywności, technologia produkcji potraw*. Na tych zajęciach studenci poznają podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu prostych zadań inżynierskich z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, uczą się planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski, dokonywać wstępnej analizy ekonomicznej podejmowanych działań inżynierskich, oceniać przydatność rutynowych metod i narzędzi służących do rozwiązywania prostego zadania inżynierskiego o charakterze praktycznym oraz dobierać i zastosować właściwą metodę i narzędzie badawcze.

Główne efekty uczenia określone dla kierunku są realizowane na zajęciach ściśle związanych z obszarem wiedzy o żywieniu człowieka i dietetyce i winiarstwie, ogółem dla kierunku są to *podstawy żywienia człowieka*, dla specjalności *dietoterapia i żywienie zbiorowe* są to także: *żywienie człowieka w ontogenezie, dietoprofilaktyka, podstawy dietetyki, żywienie zbiorowe, edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia, zarys chorób dietozależnych, podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych, podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych, żywienie w sporcie, fitoterapia w dietetyce*.

Treści kształcenia ujęte w programie studiów uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, w ramach poszczególnych specjalności są jednak tylko częściowo zgodne z założonymi efektami uczenia się. Z uwagi na wybór specjalności, na których zajęcia specjalnościowe charakteryzują się znacząco różną tematyką, nie jest możliwe osiągnięcie przez absolwentów obydwu specjalności wszystkich efektów uczenia przewidzianych dla kierunku. W programie studiów dla specjalności *winiarstwo* nie zaplanowano zajęć, które umożliwiłyby osiągnięcie w pełni efektów K_W11, K_U14, K_U19, natomiast studenci na specjalności *dietoterapia i żywienie zbiorowe* nie mają możliwości w pełni osiągnięcia efektów K_W02, K_W03, K_W04, K_W08, K_W09, K_U02, K_U03, K_U04, K_U16, K_K01, które uwzględniają uzyskanie wiedzy i umiejętności z zakresu winiarstwa i nie są specyficzne dla kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Jednak z racji przyjętej koncepcji kształcenia szczególną uwagę zwraca fakt, że studenci kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, specjalność *winiarstwo* realizują tylko 75 godzin zajęć (5 punktów ECTS), których tematyka jest ściśle związana z żywieniem człowieka, są to *podstawy żywienia człowieka*. W programie studiów dla tej specjalności ujęto także *podstawy psychodietetyki, projektowanie żywności prozdrowotnej oraz podstawy anatomii i fizjologii człowieka*, łącznie 90 godzin (8 punktów ECTS), które można uznać za zbieżne z wiedzą z zakresu żywienia człowieka, nie realizują oni jednak żadnych zajęć z zakresu specyfiki żywienia różnych grup ludności, dietoprofilaktyki i dietetyki. Skutkuje to brakiem osiągnięcia efektów uczenia K_W11 (Zna normy i zasady racjonalnego żywienia w ontogenezie, dla różnych grup ludności w tym chorych i uprawiających sport a także na podstawowe zasady dietetyki, objawy, przebieg i sposoby postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych oraz metod zmiany nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej.), K_U14 (Potrafi zaplanować i zastosować w praktyce odpowiednie postępowanie żywieniowe, poziom i zakres aktywności fizycznej przy użyciu wybranych metod oraz urządzeń a także przy wykorzystaniu programów komputerowych. Potrafi analizować i obliczać wartość odżywczą oraz energetyczną produktów spożywczych. Weryfikuje

błędy w odżywianiu oraz planuje prawidłowe jadłospisy dla ludzi zdrowych i chorych. Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób, sporządza materiały edukacyjne dla różnych grup ludności.) i K_U19 (Ma umiejętność współdziałania i debaty w zespole interdyscyplinarnym ze specjalistami innych dziedzin w celu zapewnienia ciągłej opieki żywieniowej oraz doradczej w zakresie żywienia dla osób indywidualnych i grup ludności.). Taki program studiów, zaplanowany dla specjalności *winiarstwo*, należy uznać za niedopuszczalny na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Wymaga on gruntownej poprawy lub rezygnacji ze specjalności *winiarstwo* prowadzonej w ramach kierunku żywienie człowieka i dietoterapia.

Treści programowe większości zajęć są powiązane z zaplanowanymi efektami uczenia się dla kierunku. Dla wielu zajęć są jednak opisane bardzo nieprecyzyjnie (np. dla zajęć *podstawy dietetyki*), chaotycznie, nie uwzględniając logicznej ich kolejności (np. treści ćwiczeń z zajęć *żywienie człowieka w ontogenezie*), bez przypisania do poszczególnych form zajęć (np. dla zajęć *podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych, podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych*). W treściach programowych dostrzeżono także powtarzanie się pewnych treści, dotyczy to m.in. zajęć *podstawy żywienia człowieka*, na których studenci zapoznają się z rolą składników pokarmowych, identyczne zagadnienia omawiane są na zajęciach *żywienie człowieka w ontogenezie*. Powtarzające się treści dotyczą także zajęć *gleboznawstwo oraz zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli*. Rekomenduje się usunięcie powtarzających się treści programowych.

Program studiów obowiązujący od roku akademickiego 2021/2022 zakłada moduł zajęć kierunkowych jako obowiązkowy dla wszystkich studentów (38 przedmiotów - 2285/ 1659 godzin - 150 punktów ECTS) wraz z praktyką zawodową (720 godzin - 24 punkty ECTS) oraz moduł przedmiotów specjalnościowych (na każdej specjalności – 835/ 501 godzin - 60 punktów ECTS). Wybór specjalności dokonywany jest po 2 semestrze studiów. Studia stacjonarne i niestacjonarne trwają 7 semestrów. Program studiów, dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2021/2022, obejmuje łącznie 3120 godzin dydaktycznych (210 punktów ECTS). Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 127 (60,5% ogólnej liczby punktów ECTS), przy czym nieprawidłowo zaliczono tu konsultacje, natomiast nie zaliczono praktyk –rekomenduje się korektę w tym zakresie. Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów łącznie oraz dla poszczególnych zajęć zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Zajęciom związanym z praktycznym przygotowaniem zawodowym, służącym zdobywaniu przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych, przypisano 125 punktów ECTS (59,5%). Do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne należą m. in. *podstawy anatomii i fizjologii człowieka, podstawy żywienia człowieka, żywienie człowieka w ontogenezie, dietoprofilaktyka, podstawy dietetyki, standaryzacja i jakość produktów spożywczych, bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością, organizacja zakładów żywienia zbiorowego, żywność modyfikowana genetycznie, technologia produkcji potraw*. Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru wynosi 78 (37,1%), przy czym zajęcia do wyboru obejmują *język obcy, realizację pracy dyplomowej* oraz zajęcia specjalnościowe realizowane po wyborze przez studentów po pierwszym roku studiów jednej z dwóch specjalności (*dietoterapia i żywienie zbiorowe/ winiarstwo*). W dalszym toku studiów student nie ma możliwości wyboru zajęć. Jednak moduły zajęć specjalnościowych mają zupełnie inny zakres tematyczny, a student po wyborze specjalności nie ma żadnych możliwości dalszego kształtowania własnej ścieżki kształcenia. Kryterium formalne zostało spełnione, jednak rekomenduje się wprowadzenie w obrębie specjalności zajęć do wyboru, które dałyby realną możliwość studentom częściowego kształtowania ścieżki kształcenia. Zajęcia z języka

obcego zaplanowano na 120 godzin, za łączną sumę 8 punktów ECTS. zajęciom z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych przyporządkowano 29 punktów ECTS. Wartości te są zgodne z wymaganiami formalnymi i zostały oszacowane prawidłowo.

Czas trwania studiów, nakład pracy mierzonej łączną liczbą punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć zostały poprawnie oszacowane i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Sekwencje przedmiotów na ogół są właściwe. Należy jednak zwrócić uwagę na nieprawidłowości w sekwencji wybranych zajęć z zakresu psychologii i dietetyki: w 2 semestrze studenci realizują zajęcia z *podstaw psychodietetyki*, natomiast *podstawy psychologii*, które powinny poprzedzać *podstawy psychodietetyki*, zaplanowano w 4 semestrze; dla specjalności *dietoprofilaktyka i żywienie zbiorowe* zajęcia *zarys chorób dietozależnych* zaplanowano w semestrze 6, a powinny one poprzedzać zajęcia z *podstaw dietetyki* (zaplanowane w semestrze 3) i *dietoprofilaktykę* (zaplanowaną w semestrze 5), na specjalności *winiarstwo* zajęcia *gleboznawstwo* zaplanowane w semestrze 5 powinny poprzedzać zajęcia *zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli* zaplanowane w semestrze 3 i 4. Rekomenduje się zmianę kolejności opisanych sekwencji zajęć.

Sekwencja zajęć, dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych na poszczególnych formach studiów zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Program studiów na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia umożliwi studentom kierunku nabycie umiejętności posługiwania się językiem obcym na poziomie B2.

Nakład pracy studenta, niezbędny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, został poprawnie oszacowany.

Metody kształcenia wykorzystywane na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia są ściśle powiązane z realizowanymi efektami uczenia się i treściami zajęć, umożliwiając zdobycie wiedzy, umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych. Zajęcia dydaktyczne realizowane w kontakcie z nauczycielem prowadzone są w formie wykładów oraz ćwiczeń laboratoryjnych i projektowych. Są one różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich efektów. Stosowane są metody podające (wykład konwencjonalny, wykład problemowy), metody poszukujące: problemowe (klasyczna metoda problemowa, burza mózgów), ćwiczeniowo-praktyczne (ćwiczeniowa, projektu, studium przypadku, SWOT, laboratoryjna), dyskusji (referatu, seminaryjna) i eksponujące (pokaz, wystawa, drama). Wykorzystywane metody kształcenia są zróżnicowane i dostosowane do form i tematyki prowadzonych zajęć dydaktycznych, w ich doborze uwzględniono najnowsze osiągnięcia dydaktyki akademickiej, a w nauce i uczeniu się stosowane są właściwie dobrane środki i narzędzia dydaktyczne wspomagające osiąganie przez studentów efektów uczenia się. Stosowane metody wiążą się z wykorzystaniem różnych środków dydaktycznych, takich jak laboratoria i pracownie specjalistyczne. Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, zwłaszcza w zakresie przygotowania do prowadzenia aktywności zawodowej. Metody kształcenia umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2. Metody kształcenia umożliwiają dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia. Przeprowadzone hospitacje zajęć potwierdziły właściwy dobór i umiejętność stosowania odpowiednich metod dydaktycznych przez hospitowanych nauczycieli.

Metody i techniki kształcenia na odległość, w przypadku zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, są wykorzystywane na Uniwersytecie Zielonogórskim pomocniczo. Kształcenie na odległość na

Uniwersytecie Zielonogórskim odbywa się z wykorzystaniem systemu e-learningu platformy GoogleSuite. Dzięki aplikacjom dostępnym na tej platformie zajęcia mogą odbywać się w czasie realnym (zgodnie z harmonogramem) z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, technik wizualizacji (filmy, zdjęcia), metod aktywizacji studenta (dyskusja, zadanie indywidualne lub grupowe, burza mózgów), czy narzędzi interaktywnych. Wykładowcy mają też możliwość przekazywania materiałów wspomagających proces nauczania (treść wykładów, materiały do ćwiczeń, przydatne linki), przeprowadzania testów, kolokwiów i egzaminów. Zgodnie z Regulaminem studiów liczebność grup ćwiczeniowych i projektowych wynosi nie mniej niż 25 osób, laboratoryjnych – 15-20 osób. Jest ona zbyt duża, co w konsekwencji może nie zapewnić właściwej realizacji zajęć i nabywania przez studentów umiejętności praktycznych. Rekomenduje się ograniczenie liczebności grup ćwiczeniowych do 15-16 osób. Zajęcia odbywają się pięć dni w tygodniu, co sprzyja efektywnemu wykorzystaniu czasu studenta przeznaczonego na uczenie się, należy jednak zwrócić uwagę, aby wymiar zajęć zaplanowanych jednorazowo nie był zbyt długi. Według planu zajęć np. ćwiczenia z *podstaw żywienia człowieka*, odbywają się w wymiarze 5-6 godzin lekcyjnych. W związku z czym przy jednorazowej nawet nieobecności student nie może zrealizować znacznej części materiału. Czas przeznaczony na sprawdzenie i ocenę efektów uczenia się umożliwia weryfikację wszystkich efektów uczenia się oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

Studenci pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, kierunku żywienia człowieka i dietoterapia o profilu praktycznym realizują praktyki zawodowe jako zajęcia obowiązkowe zgodnie z regulacją prawną w liczbie 720 godzin, co stanowi 6 miesięcy, którym prawidłowo przypisano 24 punkty ECTS. Praktyka odbywa się w terminach wakacyjnych i zaliczana w ramach II, IV i VI semestru studiów. Wymiar praktyk jest określony w sylabusie dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych i jest to: 1 miesiąc (120 godzin) po II semestrze studiów, 2,5 miesiąca (300 godzin) po IV semestrze studiów, 2,5 miesiąca (300 godzin) po VI semestrze studiów. Obecny plan realizacji zajęć jest efektem konsultacji i uwzględnionych wniosków z udziałem interesariuszy wewnętrznych oraz zewnętrznych. W uzasadnionych przypadkach Dziekan, na pisemny wniosek studenta, może zezwolić na odbycie praktyki w innym terminie niekolidującym z rozkładem zajęć dydaktycznych.

Student jest zobligowany do zaliczenia zajęć zgodnie z Regulaminem studiów na UZ (załącznik do Uchwały nr 478 z dn. 27.04.2022r.). W ramach kierunku funkcjonują dwie specjalności: *dietoterapia i żywienie zbiorowe* oraz *winiarstwo*. Winiarstwo funkcjonuje od roku 2021/2022. Obecnie obowiązujące sylabusy dla zajęć praktyki zawodowe to sylabusy na rok akademicki 2021/2022 (trzy sylabusy dla zajęć odbywających się po semestrze II, IV i VI), które zmieniono w porównaniu do sylabusów opracowanych na rok akademicki 2019/2020, ze względu na wprowadzenie specjalności winiarstwo. Zmiany wprowadzono także w związku z treściami programowymi z żywienia klinicznego, co dało możliwość rozszerzenia miejsc odbywania praktyki na oddziałach szpitalnych i w domach opieki. Został także zmieniony sylabus praktyki na rok akademicki 2022/2023. W udostępnionym najnowszym wydaniu sylabusa praktyk zawodowych realizowanych po VI semestrze dla rocznika 2022/23 wprowadzono zmiany uwzględniające nowo powołaną specjalność, tj. winiarstwo w ramach opisu zakresu tematycznego oraz wymagań wstępnych, nie mniej zakładane efekty dla obu specjalności są identyczne. Powyższa obserwacja z uwagi na istotne różnice pomiędzy specjalnościami w ramach realizowanego programu i osiągania zakładanych efektów uczenia się, nie pozwala na uznanie, że efekty określone dla praktyk zawodowych są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć lub grup zajęć dla specjalności winiarstwo. Dodatkowo zaobserwowano, że zmiany wprowadzane do sylabusów z praktyk zawodowych polegają na ograniczeniu liczby efektów

specyficznych efektów na rzecz wprowadzenia efektów o charakterze ogólnym w celu ich upraszczania, tj. student:

- zna zasady organizacji i zarządzania w przedsiębiorstwach związanych z żywieniem człowieka i dietoterapią, a w szczególności uwarunkowania technologiczne, finansowe, społeczne, prawne i marketingowe;
- zna zasady prawidłowej organizacji pracy na powierzonym stanowisku pracy;
- potrafi poprawnie wykonywać czynności wymagane na danym stanowisku pracy;
- kreatywnie podchodzi do powierzonych zadań i potrafi zaproponować własne rozwiązania,
- wykazuje odpowiedzialną postawę w zakresie powierzonych zadań;
- współpracuje w zespole przy realizacji zadań zawodowych związanych z żywieniem człowieka i dietoterapią.

Uzyskano również informację, że uproszczenie efektów uczenia się jest wynikiem rekomendacji Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia, co jest nieuzasadnione w przypadku studiów o profilu praktycznym z uwagi na znaczenie tych zajęć praktycznych w całym cyklu kształcenia wyrażone m.in. liczbą punktów ECTS oraz potrzebą ich powiązania z treściami i efektami dla reszty zajęć. Dodatkowo powyższe podejście zastosowania dla praktyk zmian formułowania efektów uczenia w sposób uogólniony, szczególnie pod koniec pierwszego stopnia studiów, podważa zasadność wyboru przez studentów specjalności winiarstwo oraz umiejscowienia w programie studiów nowej specjalności. Odwołując się do stwierdzonych nieprawidłowości sformułowano zalecenie.

Zaliczenia praktyki dokonuje koordynator praktyk dla kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Warunkiem zaliczenia praktyki jest złożenie przez studenta dziennika z przebiegu praktyki. Studenci w ramach zaliczenia praktyk otrzymują wpis: zaliczona (zal.) lub też niezaliczona (niezal.), jeśli nie odbyli jej w ogóle lub są zastrzeżenia co do poprawności jej odbycia. W przypadku przedmiotowego zaliczenia, na ocenianym kierunku nie stosuje się ocen, co jest dopuszczone w regulaminie studiów. Kryteria stosowanej zasady zaliczenia lub niezaliczenia nie zostały określone w sposób wystarczający, co wymaga zmiany zgodnie z przyjętymi dla pozostałych zajęć zasadami odniesienia się do stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia, w tym określenia kryteriów niezaliczenia zajęć i umieszczenia tych informacji w sylabusie.

Usunięto zapisy o możliwości zwolnienia studenta z praktyki zgodnie z zapisami znowelizowanego Regulaminu studiów Uniwersytetu Zielonogórskiego, co jest działaniem dostosowującym zasady realizacji praktyk w sposób równorzędny z pozostałymi zajęciami obowiązkowymi. Udostępniona dokumentacja będąca podstawą do zaliczenia praktyk zawierała jeszcze przypadki zaliczenia praktyk na podstawie udokumentowanego doświadczenia zawodowego odpowiadającego celom i efektem praktyk z uwagi na poprzedni, wówczas obowiązujący Regulamin studiów.

Studenci mogli również, zgodnie z Zarządzeniem Rektora UZ nr 235 z dnia 14 grudnia 2020 r. oraz Zarządzeniem Rektora UZ nr 14 z dnia 15.01.2021 r., zaliczać praktykę współpracując z placówkami leczniczymi lub sanitarno-epidemiologicznymi, realizującymi zadania w związku z zakażeniem wirusem SARS-Cov-2. Z takiej formy realizacji praktyki skorzystał jeden student realizując zadania na infolinii dedykowanej do zapisu na szczepienie COVID 19. W tym pojedynczym przypadku miejsce oraz zakres zadań nie dał możliwości osiągnięcia wszystkich zakładanych dla praktyk efektów uczenia z uwagi na niezgodność specyfiki pracy, infrastruktury i realizowanych czynności z treściami programowymi.

Sylabusy dla praktyk zawodowych realizowanych w ramach rocznika 2021/22 uwzględniają zróżnicowanie zakładanych efektów uczenia dla poszczególnych semestrów II, VI i VI, nie mniej analiza zapisów w dziennikach praktyk realizowanych w roku 2020 i 2021, będących podstawą zaliczenia i oceny stopnia osiągniętych efektów, uniemożliwia identyfikację tego zróżnicowania z uwagi na brak

podczas ich oceny odniesienia się do każdego z zakładanych efektów. Przyjęty system dokumentacji przebiegu praktyk w postaci braku uwzględnienia różnic pomiędzy II, IV i VI semestrem, wg zakładanych efektów zawartych w sylabusach jak również brak różnic w doborze miejsc praktyk uniemożliwia prawidłową weryfikację i ocenę osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk, co stwierdzono na podstawie przykładów udostępnionych dzienników praktyk z opisem realizowanych zadań, wypełnianych przez studenta i zatwierdzanych, co do zgodności ze stanem rzeczywistym przez opiekuna z ramienia praktykodawcy. Powyższe obserwacje stanowią podstawę do sformułowania zalecenia z uwagi na to, że metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk, a także sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań wymagają zmiany w celu poprawy skutecznego sprawdzenia i oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów.

Analizę miejsc odbywania praktyk oraz treści zadań opisanych w dziennikach praktyk przeprowadzono na podstawie 20 losowo wybranych przykładów udostępnionych dokumentów, tj. dziennika praktyk i dołączonych ankiet dla roczników 2020 i 2021 studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Potwierdzono, że dobór miejsc praktyk daje możliwość osiągnięcia zakładanych efektów i są to głównie: gabinety dietetyczne, lubuskie zakłady przetwórstwa spożywczego, ośrodki gastronomiczne, placówki społeczne, medyczne w tym szpitale, ośrodki wellness, jednostki zajmujące się organizacją żywienia zbiorowego oraz Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych z bazą dla przetwórstwa spożywczego, winiarstwa, browarnictwa, produkcji bio i eko, produkcji novel- i superfoods.

Studenci mają możliwość samodzielnego wskazania miejsca praktyk oraz skorzystania z miejsc oferowanych przez Uczelnię. Propozycja z listy kierunku w sprawie praktyk to 18 pracodawców, którzy podpisali deklaracje przyjęcia studentów na praktyki oraz pięć firm, które współpracują z kadrą dydaktyczną kierunku na zasadach partnerskiej umowy nieformalnej. Studenci w ostatnich latach wybierali jednak często inne miejsca praktyk. Jest to związane przede wszystkim z rozwojem usług doradztwa dietetycznego, zakładów gastronomicznych, cateringowych w regionie, chęcią odbywania praktyk blisko miejsca zamieszkania, czy też kierowanie się już sprecyzowaną drogą kariery zawodowej lub wybranym tematem pracy dyplomowej. Najczęściej wybieranym miejscem praktyki, z którym kierunek ma podpisaną deklarację o przyjęciu na praktyki zawodowe jest Wojewódzki Szpital Kliniczny im. Karola Marcinkowskiego w Zielonej Górze oraz Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych Sp. z o.o. w Kalsku. Studenci podczas spotkania potwierdzili, że nie identyfikują problemów ze znalezieniem miejsca do realizacji zajęć. Wybór miejsc praktyk jest decyzją studenta, stąd wynika możliwość realizowania praktyki w trzech różnych podmiotach lub kontynuowanie zajęć u tego samego praktykodawcy w kolejnych semestrach, co jest dopuszczone w Regulaminie praktyk.

Zasady odbywania praktyk dla studentów kierunku żywienie człowieka i dietoterapia określa Regulamin praktyk. Dopuszczono możliwość realizacji praktyk w trybie zdalnym, nie mniej nie było przypadku przeprowadzenia praktyk w formie zajęć zdalnych. Szczegółowe informacje na temat zasad realizacji praktyk wraz z dostępem do wymaganych dokumentów są umieszczone na stronie Wydziału Nauk Biologicznych.

Praktyka jest realizowana na podstawie porozumienia o organizacji praktyk zawodowych, zawieranego pomiędzy Uniwersytetem Zielonogórskim a podmiotem przyjmującym studenta na praktykę. Student ma prawo do wyboru miejsca praktyki, po konsultacji z koordynatorem praktyk dla kierunku. Student do praktyki może przystąpić dopiero po podpisaniu porozumienia przez obie strony oraz po odebraniu skierowania na praktykę. Przebieg praktyki student dokumentuje w dzienniku praktyk zawodowych,

dokonując opisu przebiegu praktyki i zakresu wykonywanych podczas jej trwania obowiązków w poszczególnych tygodniach.

Zgodnie z Zarządzeniem Rektora UZ nr 12 z 2021 oraz Regulaminem Studiów UZ, koordynatora praktyk na kierunku wyznacza Dziekan w porozumieniu z Dyrektorem Instytutu Sportu, Turystyki i Żywnienia. Koordynator wyznaczany jest na 1 rok akademicki. Koordynator działa w porozumieniu z Prodziekanem do spraw studenckich Wydziału Nauk Biologicznych, kieruje praktykami i sprawuje opiekę nad tymi praktykami. Koordynator na początku roku akademickiego przechodzi szkolenie organizowane przez Prodziekana ds. studenckich. Liczba studentów, ok. 20, nadzorowana przez Koordynatora jest odpowiednia do prawidłowego realizowania zadań przypisanych do tej roli.

Określono wymagania dla Opiekuna praktyk z ramienia praktykodawcy, który powinien posiadać tytuł zawodowy magistra lub równorzędny oraz co najmniej 3-letni staż pracy w niniejszym zakładzie. Zakład pracy w porozumieniu o organizacji zawodowych praktyk studenckich zobowiązuje się do zapewnienia opiekuna spełniającego te kryteria oraz zdolnego do zapoznania studenta ze specyfiką zawodu i warsztatu pracy oraz pomocy merytorycznej, w przygotowaniu studenta do wykonywania powierzonych zadań. Dodatkowemu sprawdzeniu kompetencji i kwalifikacji poddawani są dietetycy prowadzący własne gabinety, np. poprzez stronę internetową.

Do roku akademickiego 2020/2021 hospitacje praktyk odbywały się zgodnie z Regulaminem Praktyk Wydziału Zamiejscowego UZ w Sulechowie. Od roku akademickiego 2021/2022 będą się odbywały zgodnie z Regulaminem Praktyk Wydziału Nauk Biologicznych UZ.

Po zakończonych hospitacjach (wybranych praktyk, a w pandemii dostępnych miejsc) sporządzano protokół kontroli z opinią opiekuna ze strony pracodawcy i opiekuna z ramienia Uczelni, który podpisywał również student odbywający praktyki. Przykładowa dokumentacja po kontroli praktyki została udostępniona i dotyczyła wizyty w dniu 27.07.2021, dwóch studentek realizujących praktyki w Lubuskim Ośrodku Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych Sp. z o.o.

Szczegółowy zakres współpracy pomiędzy opiekunem praktyki z ramienia zakładu pracy a koordynatorem praktyk z Uczelni nie został formalnie sprecyzowany. Współpraca ta polega przede wszystkim na zagwarantowaniu odpowiedniej jakości przeprowadzenia praktyki oraz umożliwieniu kontroli i oceny praktyki w tym ocenę adekwatności infrastruktury oraz dostępu do niej w celu realizacji zakładanych efektów uczenia. Komunikowanie się pomiędzy opiekunami przed oraz w trakcie pandemii odbywało się najczęściej telefonicznie. Osobiste spotkania możliwe były w tamtym czasie jedynie z wyniku wyrwykowych kontroli praktyki.

Ocena programu praktyk zawodowych, poziomu ich realizacji i osiągniętych efektów uczenia się dokonywana jest corocznie przez opiekuna praktyki z ramienia Uczelni poprzez analizę dziennika praktyk oraz ankiet ewaluacyjnych. Ankieta wypełniana jest przez studenta i zawiera subiektywną ocenę realizowanych zadań u danego pracodawcy. Podobnie opiekun ze strony praktykodawcy wypełnia ankietę, oceniając zarówno praktykanta, jak i program praktyk. Stanowi to podstawę sporządzenia raportu z praktyki zawodowej w danym roku akademickim przez koordynatora praktyk zawodowych, w której ujęte są propozycje zmian możliwych do wprowadzenia zarówno w ramach programu, jak i pewnych aspektów procesu kształcenia. Zostały udostępnione raporty z podsumowaniem realizacji praktyk zawodowych w roku: 2018/19, 2019/20, 2020/21, w których m.in. zapoznano się z wnioskami nt. założonych efektów uczenia zebranych od opiekunów z ramienia praktykodawcy. W Raporcie podsumowującym dla rocznika 2020/21 zwrócono uwagę na obserwowane pogarszające się umiejętności manualne studentów, np. pipetowania, co powiązano z realizacją zajęć np. chemii w trybie zdalnym. Generalnie, w ramach podsumowań w ww. raportach przedstawiciele pracodawców oraz studenci w ostatnich latach pozytywnie oceniali zarówno zakres,

czas trwania praktyk, jak i osiągnięcie zakładanych efektów. W związku z tym niewielkie zmiany dotyczące doskonalenia programu praktyki zostały wprowadzone przez opiekuna praktyki, np. w związku z uruchomieniem specjalności: winiarstwo oraz w wyniku wniosków zawartych w raportach z praktyk zawodowych.

Organizacja procesu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia umożliwia studentom realizację zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych. Większość uregulowań w tym zakresie obejmują zapisy Regulaminu Studiów Uniwersytetu Zielonogórskiego, obowiązującego od dnia 1 października 2019 r. W uzasadnionych przypadkach (niepełnosprawność, samodzielne wychowywanie dziecka, bardzo dobre wyniki w nauce, zdarzenia losowe, praca w organach samorządu studenckiego lub praca zawodowa) student może ubiegać się o indywidualną organizację studiów. W takim przypadku dziekan może zwolnić studenta od obowiązku uczestniczenia w niektórych lub wszystkich zajęciach, z obowiązkiem terminowego uzyskania zaliczeń i przystąpienia do egzaminów zgodnie z harmonogramem sesji. W przypadku długotrwałej choroby, opieki nad dzieckiem, wyjazdu na studia i kursy zamiejscowe, ważnych okoliczności losowych lub trudnej sytuacji materialnej student może uzyskać długoterminowy urlop od zajęć (semestr lub rok, max 2 lata w czasie studiów). Studenci mają możliwość wnioskowania o dokonanie zmian w rozkładzie zajęć lub dostosowania do potrzeb studentów harmonogramu sesji egzaminacyjnej. Szczególne wsparcie uzyskują studenci z niepełnosprawnością, którzy oprócz możliwości starania się o indywidualną organizację studiów, mogą uzyskać pomoc, polegającą na przydzieleniu dodatkowych godzin zajęć oraz przydzieleniu asystenta. Za zgodą dziekana student z niepełnosprawnością może zaliczyć praktykę zawodową w formie dostosowanej do jego możliwości, jest też możliwość zorganizowania zajęć z wykorzystaniem infrastruktury, która zagwarantuje pełną dostępność do zajęć dla studenta z niepełnosprawnością.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe zaplanowane do realizacji na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia są zgodne z aktualnym stanem wiedzy a także z metodami badań w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek. Treści zajęć zarówno na specjalności *dietoterapia* i żywienie zbiorowe jak i na specjalności *winiarstwo* są jednak tylko częściowo zgodne z efektami uczenia się i nie umożliwiają osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się. Liczby godzin zajęć realizowanych na studiach pierwszego stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych odpowiadają specyfice programu studiów. Jednak sekwencje wybranych zajęć wymagają korekty, a uwaga ta dotyczy takich zajęć jak *podstawy psychodietetyki, podstawy psychologii, dietoprofilaktyka, zarys chorób dietozależnych, podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych, podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych, gleboznawstwo, zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli*. Dobór metod kształcenia nie budzi zastrzeżeń, są one różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich efektów uczenia się. Czas trwania studiów, harmonogram realizacji zajęć, treści programowe oraz oszacowany nakład pracy wyrażony w punktach ECTS zapewnia osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich jest zgodna z przepisami, podobnie jak udział zajęć praktycznych, który przekracza 50% zajęć ujętych w programie studiów i spełnia wymagania dla studiów o charakterze praktycznym. W programie studiów zaplanowano zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych, którym przyporządkowano liczbę punktów ECTS

zgodną z wymaganiami. Na obu formach studiów co najmniej 30% ECTS przypisano przedmiotom do wyboru, jednak wybór ten jest pozorny i polega przede wszystkim na wyborze po I roku studiów specjalności, które znacznie różnią się zakresem treści realizowanych w module zajęć specjalnościowych. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji na poziomie B2 w zakresie znajomości języka obcego. Studenci mają możliwość dostosowania procesu osiągnięcia założonych efektów uczenia się do ich zróżnicowanych potrzeb, w tym dla potrzeb studentów z niepełnosprawnościami.

Studenci pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, kierunku żywienie człowieka i dietoterapia o profilu praktycznym realizują praktyki zawodowe jako zajęcia obowiązkowe zgodnie z regulacją prawną w ilości 6 miesięcy (720 h), którym prawidłowo przypisano 24 punkty ECTS. Treści programowe określone dla praktyk zawodowych wymagają doskonalenia w odniesieniu do profilu zawodowego w celu spełnienia założonego celu oraz efektów uczenia się przewidzianych dla kierunku o profilu praktycznym. Opinie pracodawców i studentów są uwzględniane w ewaluacji zajęć, a także w właściwym ich umiejscowieniu w planie studiów. Oferowane miejsca są wystarczające i odpowiednie do osiągnięcia zakładanych efektów. Forma i zasady zaliczenia praktyk wymagają doskonalenia w celu osiągnięcia skutecznego sprawdzenia i oceny stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się przez studentów. Dobór opiekunów jest prawidłowy a liczba studentów, podlegających jednemu opiekunowi umożliwia realizację wszystkich przypisanych obowiązków. System nadzoru nad przebiegiem praktyk w trakcie ich trwania jest realizowany w stopniu wystarczającym i w sposób, który można uznać za spójny z zasadami przyjętymi dla hospitacji zajęć. Określono reguły zatwierdzania miejsca odbywania praktyki samodzielnie wybranego przez studenta, warunki kwalifikowania na praktykę. Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady w formie Regulaminów i wymaganych dokumentów i formularzy. Stwierdzono brak zgodności zakładanych efektów uczenia dla praktyk zawodowych w sposób uwzględniający różnice pomiędzy blokami zajęć realizowanymi po II, IV i VI semestrze a także specjalnościami *dietoterapia i żywienie zbiorowe* oraz *winiarstwo*, z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć lub grup zajęć w ramach treści programowych w kolejnych semestrach na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia.

System dokumentowania realizacji praktyk w powiązaniu z zakładanymi efektami uczenia wymaga poprawy w taki sposób, aby była możliwość jednoznacznego ich zidentyfikowania w powiązaniu z zakładanymi efektami uczenia się oraz aby zasady oceny zajęć były powiązane ze stopniem osiągnięcia zakładanych efektów w ramach jednoznacznie skomunikowanych warunków zaliczenia.

Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom przez prowadzących, na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, umożliwia wykorzystanie czasu przeznaczanego na uczenie się, właściwą weryfikację efektów uczenia się i dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Zaleca się:

1. korektę programu studiów dla specjalności *winiarstwo*, tak aby studenci tej specjalności mogli osiągnąć wszystkie efekty uczenia zaplanowane dla kierunku i mogli nabyć w stopniu zaawansowanym wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka i dietoterapii;
2. dostosowanie zakładanych efektów uczenia dla praktyk zawodowych w sposób uwzględniający różnice pomiędzy blokami zajęć realizowanymi po II, IV i VI semestrze a także specjalnościami *dietoterapia i żywienie zbiorowe* oraz *winiarstwo*, w taki sposób, aby była zachowana zgodność z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć lub grup zajęć w ramach treści programowych w kolejnych semestrach na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia;
3. w przypadku praktyk wprowadzenie:
 - systemu dokumentowania realizacji praktyk w powiązaniu z zakładanymi efektami uczenia w taki sposób, aby była możliwość jednoznacznego ich zidentyfikowania w powiązaniu z właściwymi efektami sformułowanymi w odniesieniu do odpowiedniego semestru ich realizacji oraz specjalności,
 - systemu określającego zasady oceny stopnia osiągnięcia efektów na podstawie zapisów w dzienniku praktyk i podania tych zasad studentom w sylabusie, w ramach warunków zaliczenia.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Rekrutację na kierunek żywienia człowieka i dietoterapia prowadzi Biuro Rekrutacji Uniwersytetu Zielonogórskiego, które na Wydziale Nauk Biologicznych reprezentuje Wydziałowa Komisja Rekrutacyjna. Rekrutacja odbywa się na podstawie Uchwały nr 697 z dnia 24 czerwca 2020 r. i Uchwały nr 188 Senatu Uniwersytetu Zielonogórskiego z dnia 31 marca 2021 r. Określone w przepisach warunki rekrutacji są zrozumiałe i przejrzyste i są dostępne na stronie Uczelni. Dla kandydatów na studia pierwszego stopnia postępowanie kwalifikacyjne odbywa się na podstawie konkursu świadectw maturalnych, a na studia zostają przyjęci w ramach limitu miejsc kandydaci, którzy spełnili wszystkie wymagania rekrutacyjne i uzyskali największą liczbę punktów. W przypadku kierunku żywienia człowieka i dietoterapia liczba punktów wyliczana jest jako średnia ważona za przedmioty język polski, język obcy nowożytny, matematyka oraz jeden z przedmiotów – biologia lub chemia. Istnieje możliwość przeniesienia się studenta na inny kierunek na Uniwersytecie, ze studiów stacjonarnych na studia niestacjonarne (lub odwrotnie), jak również zmiana profilu studiów. Student ma również możliwość przeniesienia na Uniwersytet Zielonogórski z innej szkoły wyższej, również zagranicznej, o ile spełnił wszystkie obowiązki wynikające z przepisów obowiązujących w uczelni, którą opuszcza. Studentowi przypisuje się wówczas taką liczbę punktów ECTS, jaka jest przypisana efektom uczenia się uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich zajęć i praktyk w jednostce przyjmującej. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji, procedury rekrutacyjne są jasno sformułowane oraz umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Są jednocześnie bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku.

Zasady i warunki uznawania efektów uczenia oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym określa Regulamin studiów na Uniwersytecie Zielonogórskim. Uznawanie efektów uczenia się odbywa się między innymi w ramach programu MOST. Podstawą zaliczenia semestru studiów studentowi, który

odbywał kształcenie w innej jednostce lub uczelni, w szczególności w ramach krajowego bądź międzynarodowego programu wymiany, jest zrealizowanie uzgodnionego programu studiów.

W Uniwersytecie Zielonogórskim wprowadzono procedurę potwierdzenia efektów uczenia się uzyskanych poza szkolnictwem wyższym. O potwierdzenie efektów uczenia się mogą ubiegać się zainteresowani studiami pierwszego i drugiego stopnia. Na wniosek kandydata następuje weryfikacja efektów uczenia się zdobytych poza systemem edukacji w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się zawartym w programie kształcenia określonego kierunku i profilu kształcenia. Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów przyjęte na Uniwersytecie Zielonogórskim zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów.

Proces dyplomowania odbywa się zgodnie z Regulaminem Studiów UZ przyjętym Uchwałą Senatu UZ nr 256 z dn. 30.06.2021 r. oraz Zarządzeniem nr 40 Rektora Uniwersytetu Zielonogórskiego z dnia 11 czerwca 2019 r. w sprawie wprowadzenia w Uniwersytecie Zielonogórskim Jednolitego Systemu Antyplagiatowego oraz procedur obowiązujących przy sprawdzaniu pisemnych prac dyplomowych z wykorzystaniem Jednolitego Systemu Antyplagiatowego. Zasady dyplomowania na Wydziale Nauk Biologicznych regulowane są także przez Zarządzenie Dziekana WNB nr 1/2021 z dnia 14.06.2021 r. w sprawie zasad przygotowania pracy dyplomowej oraz złożenia egzaminu dyplomowego.

Tematy prac dyplomowych zgłaszane są przez Kierowników Katedr, opiniowane przez Wydziałową Radę Programową kierunku oraz Wydziałową Radę ds. Kształcenia, zatwierdzone przez Dziekana. Promotorem i recenzentem prac dyplomowych mogą być nauczyciele akademicy posiadający co najmniej stopień doktora. Egzamin dyplomowy odbywa się przed komisją powołaną przez Dziekana, w skład której wchodzi: przewodniczący, promotor, recenzent oraz sekretarz i składa się z dwóch części. Pierwsza część dotyczy obszaru pracy dyplomowej i obejmuje odpowiedź na jedno pytanie związane z tematem pracy, druga część dotyczy zagadnień kierunkowych i obejmuje odpowiedź na dwa pytania z zakresu wiedzy objętej programem studiów, losowane przez studenta z puli pytań, które wcześniej są udostępniane studentom. Warunkiem zaliczenia egzaminu jest uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich trzech pytań. Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego jest uzyskanie wymaganych zaliczeń i zdanie egzaminów ze wszystkich przewidzianych programem studiów zajęć dydaktycznych oraz przedłożenie pracy dyplomowej. Oceny pracy dyplomowej dokonuje nauczyciel akademicki kierujący pracą oraz recenzent powołany przez Dziekana spośród nauczycieli akademickich posiadających co najmniej stopień naukowy doktora. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym przed komisją powołaną przez Dziekana. Procedura dyplomowania została określona właściwie i pozwala na zweryfikowanie zakładanych efektów uczenia się.

Monitorowanie procesu uczenia polega m.in. na regularnym sprawdzaniu frekwencji studentów na zajęciach. Po stwierdzeniu długotrwałej nieobecności studenta na zajęciach prowadzący zgłasza ten fakt do Biura Obsługi Studenta, którego pracownicy ustalają przyczyny nieobecności. Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się na wszystkich etapach studiów, w ramach zaliczeń i egzaminów z poszczególnych zajęć, podczas seminarium dyplomowego i przygotowania pracy dyplomowej oraz w trakcie egzaminu dyplomowego. Osiągnięcia efektów uczenia się związane z kierunkiem studiów potwierdzają wyniki prac etapowych, wykonane projekty, zadania praktyczne, dzienniki praktyk, prace dyplomowe. Stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się weryfikowany jest w trakcie zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego (dyskusje, aktywność na zajęciach, samodzielne opracowywanie zagadnień i prezentacja podczas zajęć; opracowanie i prezentacja raportów z przeczytanych tekstów; analiza przypadku) oraz na podstawie kolokwii,

egzaminów/zaliczeń na ocenę (zgodnie z planem studiów) w formie ustnej lub pisemnej obejmujące sprawdzenie zdobytych wiadomości ogólnych oraz podstawowych umiejętności ich wykorzystania w branży spożywczej i żywieniowej, prac zaliczeniowych (referatów, esejów), prac projektowych, zadań i aktywności wymagających pracy własnej studentów. Szczegółowe kryteria oceniania opisane są w sylabusach poszczególnych przedmiotów. Do najczęściej stosowanych metod weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się należą: egzamin pisemny, ustny, kolokwium, sprawdzian, praca pisemna, projekt, prezentacja, praca w grupie, dyskusja. Zastosowanie konkretnej metody weryfikacji zależne jest od zakładanych efektów uczenia się. System weryfikacji uwzględnia zasady zaliczeń i egzaminów w dwóch terminach: pierwszym i poprawkowym. W sytuacjach szczególnych, określonych w Regulaminie Studiów, Dziekan może wyrazić zgodę na komisyjne sprawdzenie stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studenta. Z wnioskiem takim występuje student lub prowadzący zajęcia. Zakładane metody weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, w tym opanowania umiejętności praktycznych oraz sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2.

Ogólne zasady weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie nauczania umożliwiają równe traktowanie studentów, uwzględniono także możliwość adaptowania metod i organizacji sprawdzania efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Zasady te zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen. Określają zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów oraz na ich zakończenie. Pracownicy prowadzący zajęcia mają obowiązek dokumentowania wytworów stanowiących potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się przewidzianych dla zajęć. Aby ukończyć studia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia pierwszego stopnia należy zaliczyć przedmioty kierunkowe oraz przedmioty specjalizacyjne; zrealizować dodatkowe wymagania zapisane w programie studiów (w tym praktyki); uzyskać co najmniej 210 punktów ECTS; przygotować pracę dyplomową; zdać ustny egzamin dyplomowy (inżynierski) połączony z obroną pracy dyplomowej. Jednak zgodnie z Regulaminem Studiów UZ warunkiem ukończenia studiów jest uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów, którym przypisano co najmniej 180 punktów ECTS w przypadku studiów pierwszego stopnia i zapis ten wymaga korekty, ponieważ aktualnie program studiów pierwszego stopnia inżynierskich ma przypisane 210 punktów ECTS.

Efektów uczenia się osiągnięte przez studentów są uwidocznione w postaci prac etapowych i egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, prac dyplomowych. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów itp. a także prac dyplomowych oraz stawianych im wymagań dla wybranych zajęć ocenionych w załączniku 3 część 1 nie zawsze były dostosowane do poziomu i profilu, efektów uczenia się oraz zastosowań wiedzy z zakresu dyscypliny lub dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany, norm i zasad, a także praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku. Weryfikacja prac etapowych wykazała, że pytania sprawdzające wiedzę były sformułowane prawidłowo, w sposób zrozumiały, jednak zdarzało się, że zadawane pytania były bardzo łatwe, co powodowało, że oceny z zaliczeń i egzaminów były wysokie i mało zróżnicowane. Stwierdzono także przypadki weryfikacji wiedzy, która zgodnie z sylabusem nie mieściła się w treściach realizowanych na zajęciach. Sprawozdania, projekty, prezentacje były wykonane dość starannie, jednak ich ocena jest utrudniona ze względu na brak pełnych danych, które zgodnie z przekazanymi informacjami przez Uczelnię studenci uzupełniali podczas wypowiedzi ustnych. Na podstawie skontrolowanych prac

etapowych można stwierdzić, że praktyczna realizacja założonych metod weryfikacji oceny osiągnięcia efektów uczenia się nie zawsze była zgodna z metodami planowanymi i wymaga korekty, na co wskazuje poziom i zakres prac etapowych, które w wielu przypadkach nie weryfikowały osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się.

Tematyka prac inżynierskich najczęściej dotyczyła opracowania założeń dietetycznych, w tym projektów jadłospisów dla określonych grup ludności. W załączniku nr 3 w części II przedstawiono oceny losowo wybranych prac dyplomowych. Większość ocenianych przez zespół oceniający prac dyplomowych była na niskim poziomie merytorycznym. Tematy prac odpowiadały efektom uczenia kierunku, jednak zespół oceniający miał zastrzeżenia do większości ocenianych prac, w których stwierdzono nieprawidłowe założenia metodyczne, znaczne braki literatury przedmiotu oraz brak pełnej weryfikacji efektów inżynierskich, stwierdzono przede wszystkim brak opracowania statystycznego uzyskiwanych wyników. Rekomenduje się wprowadzenie skutecznej weryfikacji poziomu przygotowywanych prac inżynierskich jeszcze przed ich obroną. Literatura źródłowa wykorzystywana w analizowanych pracach była często niewystarczająca, mało aktualna i nie zawierała pozycji obcojęzycznych. Oceny pracy promotora i recenzentów były często zawyżane. Recenzje były lakoniczne, brakowało w nich oceny merytorycznej pracy, a oceny zawyżane. Pytania zadawane na egzaminie dyplomowym były w pełni związane z efektami uczenia kierunku. Rekomenduje się uszczegółowienie zasad przygotowania pracy dyplomowej, zwłaszcza ilości i zróżnicowania w niej piśmiennictwa oraz sposobu jego zapisu. Stwierdzono także zbyt dużą liczbę prac realizowanych pod opieką jednego promotora (12 z 19 prac zrealizowanych w roku 2021). Celowe jest formalne ograniczenie możliwości przyjmowania dyplomatów i liczby prac dyplomowych realizowanych w jednym roku pod opieką jednego promotora.

Studenci ocenianego kierunku są włączani w działalność naukową i praktyczną realizowaną przez pracowników kierunku. Są autorami/współautorami doniesień konferencyjnych i posiadają inne osiągnięcia w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku. Są współautorami zgłoszenia patentowego, współautorami wystąpień konferencyjnych, biorą udział w Lubuskim Kongresie Gospodarczym, uczestniczą w panelach dyskusyjnych o tematyce żywieniowej, organizowanych podczas targów rolniczych Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia, warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w innych uczelniach są dokładnie sformułowane, zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się określonych dla kierunku. Zasady i procedury dyplomowania są jednoznacznie określone, jednak doprecyzowania wymagają wymagania stawiane pracom inżynierskim, na co wskazuje niski poziom wielu prac, zwłaszcza w doborze literatury. Ze względu na niski poziom merytoryczny i brak pełnej weryfikacji efektów inżynierskich w pracach dyplomowych celowe jest także wprowadzenie skutecznej weryfikacji jakości prowadzonych prac na etapie ich realizowania. Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają obiektywne monitorowanie postępów studenta w procesie kształcenia. Umożliwiają także dostosowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Przewidują również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają

skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się oraz postępów w zakresie efektów wiedzy i umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku dietetyka. Zakładana trudność prac etapowych jest jednak zbyt niska i nie pozwala na rzetelne sprawdzenie osiągniętych efektów uczenia. System pozwala również na sprawdzenie i ocenę opanowania umiejętności posługiwania się językiem obcym na poziomie B2.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Nauczyciele akademicy prowadzący kształcenie na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, który został przypisany do dwóch dyscyplin, tj. dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz dyscypliny nauki o zdrowiu, reprezentują różnorodne dyscypliny naukowe. Spośród 31 osób – tylko 4 osoby z kadry prowadzącej zajęcia z modułów podstawowych, kierunkowych oraz specjalistycznych, do których uprawnia ich posiadany dorobek naukowy, posiada kwalifikacje z dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, do której kierunku jest przyporządkowany: 1 nauczyciel z tytułem profesora, 1 osoba ze stopniem naukowym doktora habilitowanego, 2 osoby ze stopniem doktora. Wśród osób stanowiących kadrę realizującą zajęcia dydaktyczne na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, najliczniejszą grupę stanowią nauczyciele akademicy reprezentujący specjalności powiązane z dyscypliną nauki biologiczne, takie jak:

- w zakresie biotechnologii: 1 osoba ze stopniem naukowym doktora;
- w zakresie nauk biologicznych: 2 osoby ze stopniem doktora, 2 osoby ze stopniem naukowym doktora habilitowanego, 2 nauczycieli z tytułem profesora;
- w zakresie biochemii: 1 osoba ze stopniem naukowym doktora.

Wśród osób stanowiących kadrę realizującą zajęcia dydaktyczne na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia znajdują się również nauczyciele akademicy, reprezentujący inne dyscypliny, takie jak:

- nauki chemiczne w dziedzinie nauk ścisłych i przyrodniczych: 2 osoby ze stopniem naukowym doktora;
- inżynieria chemiczna w dziedzinie nauki inżynierijno-techniczne: 1 osoba ze stopniem naukowym doktora habilitowanego;
- nauki fizyczne w dziedzinie nauk ścisłych i przyrodniczych: 1 osoba ze stopniem naukowym doktora;
- nauki matematyczne w dziedzinie nauk ścisłych i przyrodniczych: 1 osoba ze stopniem doktora;
- pedagogikę w dziedzinie nauk społecznych: 1 osoba ze stopniem doktora;
- rolnictwo i ogrodnictwo w dziedzinie nauk rolniczych: 1 osoba ze stopniem doktora;
- nauki prawne w dziedzinie nauk społecznych (1 osoba ze stopniem naukowym doktora);
- geografii społeczno-ekonomiczną i gospodarkę przestrzenną w dziedzinie nauk społecznych: 1 osoba ze stopniem naukowym doktora;
- ekonomia i finanse w dziedzinie nauk społecznych: 3 osoby ze stopniem naukowym doktora;

- psychologia w dziedzinie nauk społecznych: 1 osoba ze stopniem naukowym doktora;
- inżynieria lądowa i transport w dziedzinie nauk inżynieryjno-technicznych: 1 osoba ze stopniem naukowym doktora.

Jako przedstawiciele kadry realizującej zajęcia dydaktyczne na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, zostali wskazani także: magister dietetyki (1 osoba), magistrowie filologii (2 osoby) oraz mgr wychowania fizycznego (1 osoba). Dyscyplina nauki o zdrowiu, do której jest przypisany oceniany kierunek nie jest reprezentowana przez żadnego nauczyciela akademickiego mającego co najmniej stopień naukowy doktora.

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia wykazali dorobek naukowy związany z wieloma dyscyplinami naukowymi, w tym też dorobek w zakresie dyscyplin naukowych, takich jak technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przypisane są efekty uczenia się kierunku. Zgodność zainteresowań badawczych części nauczycieli akademickich z zajęciami dydaktycznymi, jakie prowadzą, zapewnia w pewnym stopniu odpowiednią jakość kształcenia i dostęp studentów do aktualnej wiedzy w danym zakresie oraz uzyskanie pożądanych umiejętności i kompetencji społecznych. Kwalifikacje merytoryczne tych nauczycieli akademickich potwierdzają ich publikacje w czasopismach naukowych i ich aktywność badawcza oraz aktywność konferencyjna, a także dorobek w uzyskiwaniu patentów. Należy m.in. podkreślić fakt, że dwóch nauczycieli akademickich (jeden będący w stopniu doktora, drugi doktora habilitowanego) łącznie uzyskali 6 patentów w obszarze technologii żywności.

Wśród tych 4 nauczycieli, którzy wskazali dorobek naukowy w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której m.in. przypisano kierunek, deklarują oni obszary badawcze dotyczące w szczególności oceny jakościowej i wartości żywieniowej surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, projektowania nowych produktów żywnościowych. Obszary te skierowane są więc zwłaszcza na zagadnienia dotyczące technologii żywności, w niewielkim stopniu na kwestie żywienia człowieka oraz dietetyki. Należy podkreślić, że niektórzy nauczyciele akademicy, którzy uzyskali stopnie naukowe czy też tytuł naukowy w obszarze szeroko rozumianych nauk biologicznych, zwłaszcza w specjalności biochemia czy też biotechnologia wykazują również, niekiedy nawet bardzo znaczącą, aktywność naukowo-badawczą, w szczególności w zakresie technologii żywności.

Spośród kadry prowadzącej zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, 5 nauczycieli akademickich posiada doświadczenie zawodowe zdobyte poza Uczelnią. Jest to 3 doktorów i 2 magistrów dietetyki, (przy czym 1 magister dietetyki aktualnie przebywa na urlopie macierzyńskim), legitymujących się doświadczeniem praktycznym, umożliwiającym prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów umiejętności praktycznych. Doświadczenie praktyczne tych osób mieści się w obszarach działalności zawodowej właściwych dla ocenianego kierunku studiów. Reprezentują one bowiem doświadczenie praktyczne związane z pracą w laboratorium badania żywności (2 osoby ze stopniem doktora). Jedna z osób mających stopień naukowy doktora posiada doświadczenie z zakresu marketingu. Natomiast w przypadku 2 osób mających tytuł zawodowy dietetyka, pracują one jako dietetycy w szpitalach lub prowadzą własne poradnie dietetyczne. Kompetencje praktyczne kadry wynikają więc zarówno z podejmowania zatrudnienia w przedsiębiorstwach przez nauczycieli akademickich, którzy pełnią rolę ekspercką bądź też i kierowniczą dla podmiotu gospodarczego, jak i z prowadzenia zajęć przez osoby czynne zawodowo w określonych sektorach rynku pracy. Zajęcia praktyczne prowadzone są bowiem przez osoby mające doświadczenie zawodowe, tj.: dietetyka pracującego w poradniach dietetycznych, specjalistę ds. marketingu, analityka żywności, będącego jednocześnie specjalistą ds. analiz molekularnych i mikrobiologii. Dotyczy to następujących zajęć: *podstawy dietetyki, żywienie zbiorowe, żywienia w sporcie, fitoterapia w dietetyce, edukacja*

żywnościowa i promocja zdrowego żywienia, mikrobiologia żywności, chemia żywności, podstawy higieny i toksykologii żywności, bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością, seminarium dyplomowe, wprowadzenie do studiowania, organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem, zarządzanie finansami.

Jak podkreślono wcześniej, w procesie kształcenia na kierunku praktycznym ważnym aspektem przekazywanych studentom treści jest ich wymiar praktyczny, polegający na kształtowaniu umiejętności zawodowych. Zwłaszcza studenci powinni mieć możliwość nabycia ich zwłaszcza na zajęciach: *podstawy żywienia człowieka, żywienie człowieka w ontogenezie, dietoprofilaktyka, podstawy dietetyki, podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych, podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych.* Stąd też w szczególności prowadzenie tych zajęć powinno się odbywać z większym udziałem nauczycieli mających doświadczenie praktyczne.

Odnosząc się do struktury kwalifikacji (posiadanych tytułów zawodowych, stopni i tytułów naukowych), podkreślić należy, że na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia zajęcia dydaktyczne prowadzi łącznie 31 nauczycieli akademickich, w tym 3, którzy uzyskali tytuł naukowy profesora, 3 nauczycieli akademickich mających stopień doktora habilitowanego, 20 osób, które uzyskały stopień naukowy doktora oraz 4 osoby mające tytuł zawodowy magistra i 1 osoba - tytuł zawodowy lekarza medycyny.

Z jednej strony obserwowana jest różnorodność struktury kwalifikacji kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku oraz duża liczebność kadry w stosunku do liczby studentów, co umożliwia w znacznym stopniu prawidłową realizację zajęć. Z drugiej zaś strony podkreślić należy, że zakres i specyfika dorobku naukowego nauczycieli akademickich, a także doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych ukierunkowane są w dużej mierze na nauki biologiczne, a nie na obszar dyscyplin, do których przyporządkowano kierunek studiów, szczególnie słaby jest dorobek naukowy nauczycieli akademickich w zakresie żywienia człowieka i dietoterapii. Ponadto doświadczenie zawodowe ma 5 osób w obszarach właściwych dla kierunku studiów.

Dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia nie zawsze jest adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć, nie uwzględnia bowiem w szczególności ich dorobku naukowego i doświadczenia oraz osiągnięć dydaktycznych. Stwierdzono nieodpowiednią obsadę zajęć spowodowaną brakiem dorobku naukowego i/lub doświadczenia praktycznego związanego z efektami uczenia się czy też treściami zajęć w przypadku: *żywienia człowieka w ontogenezie, żywności modyfikowanej genetycznie, zarysu chorób dietozależnych, podstaw psychodietetyki.*

Nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia posiadają kompetencje dydaktyczne, w tym związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwiające prawidłową realizację zajęć. Kształcenie na odległość na Uniwersytecie Zielonogórskim odbywa się z wykorzystaniem systemu e-learningu platformy GoogleSuite.

Obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich, w tym obciążenie związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwia prawidłową realizację zajęć. Wymiar realizacji godzin zajęć prowadzonych przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest zgodny z wymaganiami. Rozpiętość godzin realizowanych przez nauczycieli akademickich wynosi od 29 do 414 godzin (tę wartość maksymalną odnotowano w przypadku 1 nauczyciela akademickiego). Są nauczyciele akademicy, którzy realizują od 10 do 13 przedmiotów.

Monitorowanie zadowolenia/ uwag nauczycieli akademickich z funkcjonalności stosowanych platform i narzędzi do nauczania zdalnego odbywa się za pomocą poczty email. Wszelkie uwagi techniczne mogą być zgłaszane bezpośrednio na adres sekcji centrum komputerowego zajmującej się nauczaniem

zdalnym. Dodatkowo wszelkie spostrzeżenia i uwagi merytoryczne mogą być zgłaszane Pełnomocnikowi Rektora ds. e-learningu, który, uwzględniając wszystkie przesyłane uwagi, koordynuje prace nad rozwojem e-learningu w Uniwersytecie Zielonogórskim.

Realizacja zajęć, w tym prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, jest na bieżąco kontrolowana, w roku akademickim 2021/2022 odbyło się 5 hospitacji. Kompetencje nauczycieli akademickich w prowadzeniu zajęć dydaktycznych na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, w tym zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, potwierdzają hospitacje dokonane w trakcie wizytacji przez członków zespołu oceniającego. Z hospitacji tych wynika, że zajęcia były prowadzone profesjonalnie, stacjonarnie, za pomocą prawidłowo dobranych metod dydaktycznych jak również z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Podczas hospitowanych zajęć, nauczyciele akademicy w umiejętny sposób stosowali metody aktywizujące studentów, studenci m.in. uczestniczyli w pracach zespołowych, jak też przeprowadzali doświadczenia laboratoryjne.

System motywowania kadry badawczo-dydaktycznej został ujęty w Polityce Jakości UZ, gdzie m.in. podkreślono, że przejawia się on przez wspieranie podnoszenia kwalifikacji dydaktycznych nauczycieli akademickich.

Zgodnie ze Statutem UZ okresowym ocenom podlegają wszyscy nauczyciele akademicy. System ocen pracowników zawiera okresowe, regulaminowe oceny pracowników dokonywane przez Komisję Oceny Okresowej nauczycieli akademickich oceniającą w 3 obszarach: badawczym, dydaktycznym i organizacyjnym. Ponadto odbywa się również coroczna ocena zajęć dydaktycznych dokonywana przez studentów w ramach ogólnouczelnianej akcji „Oceń Belfra”.

Polityka kadrowa wpisuje się w Strategię rozwoju UZ. Uczelnia stwarza warunki do rozwoju naukowego i dydaktycznego poprzez takie działania, jak: obniżanie pensum dydaktycznego samodzielnych pracowników naukowym, którzy kierują badaniami naukowymi, finansowanie udziału pracowników w konferencjach naukowych oraz wzbogacanie zbiorów bibliotecznych w kierunku ich zainteresowań naukowych, finansowanie przewodów doktorskich i habilitacyjnych, łączenie zainteresowań naukowych kadry z tematyką prac dyplomowych.

Nauczyciele akademicy są motywowani do rozwoju naukowego i wszechstronnego doskonalenia przede wszystkim przez Nagrody JM Rektora, których przyznawanie jest regulowane przez Zarządzenie nr 170 Rektora Uniwersytetu Zielonogórskiego z dnia 11 października 2021 r. oraz Załącznik nr 15 do Regulaminu Wynagradzania w Uniwersytecie Zielonogórskim.

Polityka kadrowa obejmująca zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia, naruszenia bezpieczeństwa lub dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom jest regulowana przez:

- Zarządzenie Rektora nr 208 w sprawie wprowadzenia Regulaminu przeciwdziałania mobbingowi i dyskryminacji w UZ, z dnia z dnia 30.11.2021 r.;
- Regulamin przeciwdziałania mobbingowi i dyskryminacji w UZ, stanowiący załącznik do ww. zarządzenia.

Dotychczas nie odnotowano przypadków konfliktów, zagrożenia, naruszenia bezpieczeństwa lub dyskryminacji i przemocy w przypadku kadry prowadzącej kształcenie na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Struktura kadry naukowej realizującej proces dydaktyczny, jak również jej dorobek naukowy, doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych oraz kompetencje dydaktyczne i zawodowe nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku żywienia człowieka i dietoterapia o profilu praktycznym nie zapewnia w pełni właściwej realizacji programu studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym i osiągnięcie przez studentów zakładanych kierunkowych efektów uczenia się:

- tylko niektórzy pracownicy są autorami aktualnych publikacji naukowych w czasopiśmie naukowych, podręczników, a także patentów oraz biorą udział w konferencjach naukowych i szkoleniach czy też mają doświadczenie zawodowe zdobyte poza Uczelnią;
- w przypadku 5 nauczycieli akademickich stwierdzono brak dorobku naukowego i/lub doświadczenia praktycznego związanego z efektami uczenia zajęć i treściami zajęć. Nieodpowiednia obsada zajęć występuje w przypadku: *żywienia człowieka w ontogenezie, żywności modyfikowanej genetycznie, zarysu chorób dietozależnych, podstaw psychodietetyki*;
- w przypadku takich zajęć jak: *podstawy żywienia człowieka, żywienie człowieka w ontogenezie, dietoprofilaktyka, podstawy dietetyki, podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych, podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych należy w obsadzie kadrowej uwzględnić nauczycieli akademickich z doświadczeniem praktycznym.*

W ocenie nauczycieli akademickich bierze się pod uwagę wyniki oceny dokonanej przez studentów, a ich analiza jest wykorzystywana do doskonalenia kadry. Polityka kadrowa Uczelni motywuje również nauczycieli akademickich do podnoszenia kwalifikacji naukowych i rozwijania kompetencji dydaktycznych. Podkreślić również należy, że nauczyciele akademicy są nagradzani za osiągnięcia dydaktyczne, naukowe i organizacyjne.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Zaleca się:

1. zwiększenie udziału nauczycieli mających doświadczenie praktyczne w realizacji zajęć wpływających na kształtowanie umiejętności zawodowych;
2. zapewnienie prawidłowej obsady zajęć z *żywienia człowieka w ontogenezie, żywności modyfikowanej genetycznie, zarysu chorób dietozależnych, podstaw psychodietetyki.*

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Baza dydaktyczna wykorzystywana do realizacji zajęć na kierunku żywienia człowieka i dietoterapia, zlokalizowana jest głównie w obiektach umiejscowionych w miejscowości Kalsk oraz w głównym budynku Uniwersytetu Zielonogórskiego w Zielonej Górze. Bazą dydaktyczną są także obiekty sportowe umiejscowione w Zielonej Górze.

Uczelnia wskazuje w opisie bazy dydaktycznej Lubuski Ośrodek Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Kalsku jako jednostkę dydaktyczną. Jednakże należy podkreślić, że jest to jednostka zewnętrzna, podlegająca UZ, w której studenci realizują praktyki oraz czasem zajęcia praktyczne (terenowe), a nie jest to jednostka dydaktyczna.

Potrzebom dydaktycznym kierunku żywienia człowieka i dietoterapia w Zielonej Górze służą między innymi sale w budynku A-8 przy ul. prof. Z. Szafrana 1, takie jak: sale wykładowe, sale do zajęć konwersatoryjnych i sala seminaryjna, w pełni wyposażone w sprzęt multimedialny, laboratoria dydaktyczne i dydaktyczno-badawcze. Tam również znajduje się Biuro Obsługi Studenta oraz zaplecze administracyjne WNB. W budynku głównym znajduje się również 15-stanowiskowa pracownia komputerowa udostępniana studentom również poza zajęciami.

Infrastruktura w Kalsku została włączona w struktury Wydziału Nauk Biologicznych i stanowi infrastrukturę w znacznej mierze odpowiednią do realizacji zajęć praktycznych na kierunku żywienia człowieka i dietoterapia. Stąd też w dalszym ciągu planowane jest korzystanie z laboratoriów w Kalsku ze względu na przystosowanie infrastruktury do specyfiki prowadzonych ćwiczeń. W toku kształcenia studenci ocenianego kierunku odbywają zajęcia w specjalistycznych laboratoriach dydaktycznych. Istnieją pracownie dedykowane wyłącznie dla studentów kierunku żywienia człowieka i dietoterapia, ważne dla ocenianego kierunku, z punktu widzenia osiągnięcia przez studentów określonych efektów uczenia się, takie jak np. Pracownia Technologii Żywności (wyposażona w sprzęt gospodarstwa domowego i akcesoria do obróbki żywności oraz przygotowywania posiłków). W laboratorium znajdują się bowiem sale gastronomiczne z wyspowymi stanowiskami do gotowania oraz z modułowymi elementami pozwalającymi na aranżację ćwiczeń specjalizacyjnych. Są tu też pracownie przystosowane do prowadzenia zajęć z mikrobiologii żywności, toksykologii oraz chemii żywności. Są to wyposażone w odpowiednie sprzęty i urządzenia następujące obiekty w budynku laboratoryjnym w Kalsku:

- sala nr 7 – laboratorium - pracownia chemii (wyposażona w takie urządzenia, jak: elektroniczne łaźnie wodne, impulsowe regulatory mocy, mieszałko magnetyczne, pH- metry, płaszcze grzejne, wagi laboratoryjne, łaźnie wodne, spektrofotometry, wirówka laboratoryjna, biurety ze statywem);
- sala nr 8 – laboratorium – pracownia mikrobiologii (wyposażona w takie urządzenia, jak: chłodziarka, ciepłarka laboratoryjna, lampa bakteriobójcza, mikroskopy, mikroskop z kamerą, szafa chłodnicza, suszarka laboratoryjna);
- sala nr 9 – laboratorium – pracownia chemii (wyposażona w następujące urządzenia: łaźnie wodne, lodówka z zamrażalnikiem, pH-metr, podnośniki laboratoryjne, statyw do Stomachera, waga analityczna, waga laboratoryjna, wagosuszarka, zestaw walizkowy do analizy gleb, wirówka stołowa z rotorami, wytrząsarka orbitalna, młynek do zbóż z głowicą, wyparka obrotowa próżniowa, homogenizator, suszarka z naturalnym obiegiem, suszarka laboratoryjna do szkła, myjka do butelek, korkownica stojąca, prasa do owoców, kuchenki jednoosobowe);
- sala nr 10 – laboratorium - Pracownia Technologii Żywności - wyposażona w następujące urządzenia: chłodziarka, zamrażarka, kuchenka elektryczna, piec piekarniczy, suszarka z wymuszonym obiegiem, zmywarka do naczyń, mikrofalówka, szybkowary elektryczne, frytkownice, blendery, miksery, nadziewarka do kiełbas, maszynki do mięsa elektryczne, wagi dietetyczne, wagi kuchenne, wirówka Gerbera, pakowarka próżniowa, termomix, sokowirówka wolnoobrotowa, cyrkulator do gotowania sous vide, rozdrabniarka do jabłek, kuchenki elektryczne stołowe, wirówka do glutenu, młynek laboratoryjny, licznik ziaren, wstrząsarka do przygotowania zawiesiny mąki, urządzenie do półautomatycznego oznaczania liczby opadania, mięsiarka wibracyjna, glutownik mechaniczny, waga do skrobi, odsiewacz laboratoryjny, młynek laboratoryjny walcowy, rozdrabniarka do jabłek, refraktometry.

Z kolei w budynku Pałac w Kalsku funkcjonują:

- sala nr 8 pracownia - laboratorium komputerowe ze specjalistycznymi programami dla kierunku, takimi jak: Aliant (15 stanowisk); Wikt 4.0 Pro + baza danych (4 stanowiska); Dietetyk (2 stanowiska);
- sala nr 4 pracownia ćwiczeniowa wyposażona m.in. w: analizator składu masy ciała Tanita BC – 418 MA, układ kostny człowieka, model anatomiczny torsu człowieka, komputer, drukarkę, fantom, wagę, wzrostomierz, fałdomierz oraz plansze dydaktyczne związane z ocenianym kierunkiem;
- aula konferencyjna (na 120 osób);
- 5 sal wykładowych (w tym 2 sale 72-osobowe; 3 sale 36-osobowe);
- 3 sale ćwiczeniowe (w tym sala 20, 25 i 30-osobowa).

W budynku A-8 w Zielonej Górze oraz w budynkach usytuowanych w Kalsku istnieje dostęp do bezprzewodowego Internetu. W ramach sieci uczelnianej, studenci mają dostęp do wielu elektronicznych baz danych oraz baz literaturowych udostępnianych przez Bibliotekę UZ.

Wizytacja zdalna wybranych laboratoriów oraz przeprowadzone zdalne hospitacje zajęć, w trakcie których dokonano także oglądu bazy dydaktycznej, potwierdziły deklarowane wyposażenie wykorzystywane na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Sale dydaktyczne, specjalistyczne pracownie, a także wyposażenie pomieszczeń dydaktycznych jest w większości adekwatne do realizowanego programu studiów i zabezpiecza proces kształcenia, w tym pozwala na prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, co pozwala na osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Jednakże wśród pracowni dostrzega się brak zorganizowanej typowej pracowni dietetycznej, istotnej z punktu widzenia realizowanego kierunku.

Uniwersytet Zielonogórski dysponuje także bazą w postaci winnicy samorządowej w miejscowości Zabór, co jest szczególnie ważne w przypadku uruchomienia specjalności winiarstwo.

Liczba stanowisk w pracowniach dydaktycznych, komputerowych, jest dostosowana do liczby studentów oraz liczebności grup i umożliwia prawidłową realizację zajęć, w tym samodzielne wykonywanie czynności praktycznych przez studentów.

Biblioteka Uniwersytetu Zielonogórskiego mieści się na kampusie uniwersyteckim przy alei Wojska Polskiego 71 w bliskim otoczeniu dwóch domów akademickich. Nowoczesny i wielofunkcyjny budynek biblioteki składa się z jednej kondygnacji podziemnej i pięciu kondygnacji nadziemnych. Powierzchnia w bibliotece przeznaczona dla czytelników (obejmująca strefę wolnego dostępu do zbiorów, czytelnie, pracownie i różnorodne miejsca do pracy i odpoczynku) wynosi ok. 5000 m². W strefie bibliotecznej znajdują się otwarte kolekcje dziedzinowe z wolnym dostępem do 250 tys. zbiorów książek i czasopism rozmieszczone na 4 poziomach biblioteki, a także m.in.: kabiny do pracy indywidualnej, pokoje pracy zespołowej, specjalistyczne agendy (Regionalny Ośrodek Informacji Normalizacyjnej i Patentowej, Dział Informacji Naukowej, System Komputerowej Ewidencji Publikacji SKEP, Zielonogórska Biblioteka Cyfrowa), sala katalogowa z dostępem do OPACA WWW, wypożyczalnia miejscowa, wypożyczalnia międzybiblioteczna.

Biblioteka ma 600 miejsc do pracy indywidualnej i grupowej w wydzielonych strefach cichych i głośnych, a także sale do szkoleń, seminariów, konferencji, pokazów filmowych, pracy dydaktycznej, spotkań naukowych, działań kulturalnych i artystycznych oraz do odpoczynku. Czytelnicy mają do dyspozycji różnorodne stanowiska pracy, rozmieszczone na całej przestrzeni bibliotecznej, przystosowane również dla osób z niepełnosprawnością. Zestawy komputerowe, skanery, sprzęt audiowizualny oraz urządzenia do samodzielnych wypożyczeń i zwrotów rozmieszczone są na całej przestrzeni bibliotecznej. Ponadto w Bibliotece znajduje się specjalistyczne oprogramowanie ułatwiające dostęp do cyfrowych źródeł wiedzy, metadanych i zasobów bibliotecznych,

bezprowodowy Internet (wi-fi), stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu oraz programów i zasobów cyfrowych biblioteki rozmieszczone na całej przestrzeni bibliotecznej (44 stanowiska), w tym 5 z zainstalowanym oprogramowaniem do czytania książek elektronicznych, skanery do bezpłatnego kopiowania materiałów umożliwiające przesyłanie kopii na własną skrynkę pocztową znajdujące się na każdym poziomie biblioteki, urządzenia do samodzielnego wypożyczania oraz zwrotu książek w strefach wolnego dostępu, dostęp do sprzętu audiowizualnego,

- usługę skanowania na życzenie czytelników ze środowiska uniwersyteckiego,
- możliwość zdalnego zamawiania brakujących publikacji do zbiorów Biblioteki Uniwersyteckiej.
- nowoczesny, kompleksowy system zarządzania biblioteką ProLib integrujący działania związane z gromadzeniem, opracowaniem oraz udostępnianiem zbiorów bibliotecznych:
- wolny dostęp do 250 tys. zbiorów,
- zdalny dostęp do światowych zasobów nauki w ramach licencji krajowych i baz konsorcyjnych,
- oprogramowanie ułatwiające poszukiwania w zasobach elektronicznych biblioteki (multiwyszukiwarka),
- zdalny dostęp do zasobów biblioteki cyfrowej oraz uczelnianego repozytorium,
- zdalny dostęp do zasobów cyfrowych biblioteki spoza uczelni poprzez usługę proxy,
- dostęp do zestawu elektronicznych wersji norm polskich i europejskich w ramach umowy z Polskim Komitetem Normalizacyjnym (52 tys. e-norm),
- dostęp do Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych Academica,
- sprowadzanie książek lub cyfrowych kopii dokumentów z bibliotek polskich i zagranicznych w ramach wypożyczeń międzybibliotecznych,
- zamawianie skanów drobnych utworów i fragmentów większych utworów ze zbiorów bibliotecznych na potrzeby edukacyjne i naukowe pracowników, doktorantów oraz studentów uczelni,

Zbiory biblioteczne dotyczące żywienia człowieka i dietoterapii liczą 10.000 książek (6.000 tytułów) oraz ok. 20 tys. książek z dziedzin pokrewnych, a także 80 tytułów czasopism w wersji drukowanej. Czytelnicy mogą skorzystać także z kilkuset tysięcy dokumentów elektronicznych dotyczących zagadnień żywienia i dietoterapii oraz tematów pokrewnych: artykułów w czasopismach naukowych, książek, raportów, publikacji branżowych i materiałów konferencyjnych z zasobów sieciowych biblioteki, zgromadzonych m.in. w ramach licencji krajowych Wirtualnej Biblioteki Nauki: baz Springer, Elsevier, Willey, zasobów elektronicznych EBSCOhost (Academic Research Source eBooks, Academic Research Source eJournals, eBook OA Collection, MasterFILE Premier, Academic Search Ultimate, Academic Search Complete, ERIC, Business Source Ultimate, Agricola, Health Source-Customer Edition, GreenFile, Health Source: Nursing/Academic Edition, Medline), PROQUEST (Research Library, Dissertations & Theses, Research Library: Science & Technology, Science Journals, Nursing & Allied Health), ACS (American Chemical Society), a także baz Nature Publishing Group, Science, JSTOR "Arts & Science VII, baz bibliometrycznych Web of Science i Scopus oraz serwisów informacji prawnej: Legalis (System Informacji Prawnej Wydawnictwa C.H.BECK), LEX SIGMA (System Informacji Prawnej Wolters Kluwer) oraz publikacji PubMed. Regionalny Ośrodek Informacji Normalizacyjnej i Patentowej udostępnia ponad 53.500 e-norm wydawanych przez Polski Komitet Normalizacyjny i 236 tysięcy e-patentów polskich, a także dostęp do bazy EPO Global Patent zawierającej ponad 80 mln patentów światowych.

Zasoby biblioteczne obejmują piśmiennictwo zalecane w sylabusach w liczbie egzemplarzy dostosowanej do potrzeb procesu nauczania i uczenia się oraz liczby studentów.

Baza dydaktyczna spełnia wymagania pod względem przepisów BHP, a poszczególne pracownie i laboratoria są wyposażone w apteczki.

Warto podkreślić, że od 1 stycznia 2020 (do 30 września 2023 r.) Uczelnia realizuje projekt „UZ dostępny dla wszystkich” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, którego celem jest osiągnięcie modelu uczelni dostępnej, właściwego dla danej uczelni ze względu na potrzeby osób z niepełnosprawnościami. Już obecnie Biblioteka zapewnia osobom z niepełnosprawnością udział w dostępie do zbiorów i usług oraz technologii informacyjnych sprzyjających kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej. Biblioteka współpracuje z Pełnomocnikiem Rektora ds. Osób z Niepełnosprawnościami na rzecz równych szans, włączenia, a także przełamywania barier związanych z warunkami środowiskowymi. Istnieje możliwość zamawiania cyfrowych wersji dokumentów dla potrzeb edukacyjnych osób ociemniałych w ramach programu wsparcia osób z niepełnosprawnością. Biblioteka Uniwersytecka oferuje dostęp do zbiorów i usług bibliotecznych dostosowany do potrzeb i możliwości osób z niepełnosprawnością, pod względem: udogodnień w dostępie do budynku i fizycznego użytkowania przestrzeni, specjalistycznego oprogramowania, nowoczesnych technologii oraz sprzętu, dostępu do zbiorów bibliotecznych w formatach alternatywnych.

Biblioteka spełnia również standardy związane z przystosowaniem do obsługi osób z niepełnosprawnością (usytuowanie budynku, oświetlenie, podjazdy, windy z odpowiednimi oznakowaniami, toalety dla osób z niepełnosprawnością). Osoby niewidome i z dysfunkcją wzroku mają do dyspozycji stanowiska komputerowe wyposażone w głośnomówiące i powiększające oprogramowanie, skanery z oprogramowaniem głośnomówiącym oraz nową wersję oprogramowania Window-Eyes, zamówione urządzenie do samodzielnych wypożyczeń i zwrotów dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową oraz wzroku. Dla osób niewidomych i słabowidzących biblioteka przygotowała ofertę, która obejmuje korzystanie z zasobów i usług cyfrowej, dostęp do nowych technologii oraz systemów informacyjno-komunikacyjnych. Osobom niewidomym oraz z dysfunkcją wzroku biblioteka oferuje:

- Zielonogórką Bibliotekę Cyfrową z kolekcją dla osób niewidomych,
- oprogramowanie komputerowe umożliwiające dostęp do informacji w formacie elektronicznym,
- stanowiska komputerowe wyposażone w głośnomówiące i powiększające oprogramowanie, rozmieszczone na terenie strefy wolnego dostępu,
- zamawianie cyfrowych wersji dokumentów dla potrzeb edukacyjnych osób ociemniałych w ramach programu wsparcia osób z niepełnosprawnością (przygotowanie cyfrowych wersji publikacji ze wskazanego zakresu tematycznego) w porozumieniu z pełnomocnikiem ds. dostępności.
- specjalistyczne oprogramowanie przeznaczone dla studentów z dysfunkcją wzroku pozyskane ze środków Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego na upowszechnienie nauki, takie jak: FS Reader; SuperNova Magnifier (Lunar); Dolphin EasyConverter; Dolphin EasyReader; Window-Eyes.

Uczelnia zapewnia również możliwość bezpłatnego skorzystania z tłumacza języka migowego na miejscu, po zgłoszeniu takiego zapotrzebowania przez osobę uprawnioną. Studenci z niepełnosprawnościami (także każdy pracownik i student) mogą skorzystać z wielospecjalistycznej pomocy (psycholog, socjoterapeuta, logopeda, terapeuta uzależnień) w Centrum Wsparcia Osób z Niepełnosprawnościami, działającego w ramach projektu „UZ dostępny dla wszystkich” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej.

Również infrastruktura większości budynków dydaktycznych jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową (m.in. windy przeznaczone dla osób z niepełnosprawnością; pętle indukcyjne wspomagające słyszenie w trakcie zajęć).

Na Uczelni istnieje możliwość nauczania na odległość w systemie e-learningu. Nauczanie w systemie e-learningowym odbywa się poprzez aplikacje: Google Classroom, Google Hangouts Meet w ramach pakietu G-Suite.

Infrastruktura informatyczna i oprogramowanie stosowane w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między studentami a nauczycielami akademickimi i innymi osobami prowadzącymi zajęcia. Infrastruktura ta jest też dostępna dla studentów o specjalnych potrzebach edukacyjnych, w tym studentów z niepełnosprawnościami. Do metod synchronicznych stosowanych na ocenianym kierunku można zaliczyć zajęcia dydaktyczne na platformie Google Meet, podczas których cała grupa uczestniczyła wspólnie w zajęciach. W przypadku metod asynchronicznych zlecane były zadania przez prowadzących na platformie w formie indywidualnych lub realizowanych w małych podgrupach projektów, przygotowanych indywidualnie wystąpień czy prezentacji nagrywanych jako np. filmy. W ramach tej formy zajęć również wykładowcy nagrywali i prezentowali w serwisie YouTube filmy dla studentów.

Zapewniony jest dostęp studentom do specjalistycznego oprogramowania wspomagającego kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Studenci podczas procesu kształcenia mogą korzystać z sali komputerowej, w której mieszczą się stanowiska komputerowe) wraz z oprogramowaniem do realizacji zajęć związanych z oceną sposobu czy też stanu odżywienia, czy też nauką układania diet przy wykorzystaniu specjalistycznych programów komputerowych.

Studentom na ocenianym kierunku zapewniane są materiały dydaktyczne, opracowane w formie elektronicznej, potrzebne w procesie kształcenia realizowanym z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Decyzję o wgraniu tych materiałów, np. wykładu w formie prezentacji multimedialnej, na platformę e-learningową podejmuje indywidualnie każdy nauczyciel akademicki. W okresie pandemii prowadzący poszczególne przedmioty udostępniali materiały dydaktyczne w specjalnie przygotowanych do tego celu „Classroomach”.

Infrastruktura informatyczna i oprogramowanie stosowane w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są unowocześniane i aktualizowane. W roku 2022 zostało zakupionych 5 zestawów komputerowych, które udostępniono nauczycielom akademickim, prowadzącym kształcenie na odległość. Zakupiono również dodatkowe licencje na program dietetyczny Aliant ver. 81, a także zaktualizowano już posiadane. Jednakże planowany zakup systemu MS Windows 7 Professional do Laboratorium systemów informatycznych (sala 212, budynek dydaktyczny N, przy ul. Armii Krajowej 50), jest niezasadny, w dobie funkcjonowania już systemu Windows 11.

W każdym roku dokonywane są przez pracowników technicznych okresowo przeglądy infrastruktury dydaktycznej, wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych. W ramach tych przeglądów sprawdzany jest stan i sprawność urządzeń, a także aktualność licencji programów komputerowych. Studenci są także zachęceni do zgłaszania usterek na bieżąco w trakcie trwania semestru.

Od 2007 roku przeprowadzana jest ewaluacja zadowolenia z warunków studiowania, na którą składa się między innymi ocena infrastruktury i zasobów bibliotecznych. Uczelniana Rada ds. Kształcenia zatwierdziła zmodyfikowany kwestionariusz ankiety na posiedzeniu w dniu 26 kwietnia 2018 r., a ankieta stała się częścią Uczelnianego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia dysponuje dobrą infrastrukturą dydaktyczną i naukową oraz informatyczną, umożliwiającą realizację procesu dydaktycznego na ocenianym kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, w tym prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne. Infrastruktura laboratoryjna umożliwia studentom przygotowanie do prowadzenia badań naukowych i nabywania umiejętności praktycznych. Liczba i wielkość pomieszczeń dydaktycznych jest adekwatna do liczby studentów wizytowanego kierunku. Pracownie i laboratoria są w większości wyposażone w sprzęt i specjalistyczne oprogramowanie umożliwiające osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w ramach zajęć laboratoryjnych, ćwiczeniowych. Baza dydaktyczna przeznaczona do prowadzenia zajęć dydaktycznych na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia umożliwia uzyskanie efektów uczenia się zgodnych z aktualnym stanem wiedzy związanej z ocenianym kierunkiem studiów. Niemniej jednak należy przeorganizować bazę dydaktyczną, tworząc wyodrębnioną pracownię dietetyczną i ją odpowiednio doposażyć.

Uczelnia dysponuje bardzo nowoczesną biblioteką, zapewniającą dostęp do zasobów książkowych i czasopism, także w wersji elektronicznej, dysponującą odpowiednimi zasobami dla kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Nauczyciele akademicy, a także studenci ocenianego kierunku mogą zgłaszać zapotrzebowanie na nowe pozycje książkowe lub czasopisma.

Budynki są przystosowane do potrzeb studentów z dysfunkcjami ruchu (windy, podjazdy, toalety, miejsca parkingowe), w tym także biblioteka do potrzeb studentów niedowidzących i niedosłyszących. Prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury bibliotecznej, dydaktycznej i naukowej, a osoby realizujące zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapii mogą składać propozycje oraz uwagi.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Kierunek żywienie człowieka i dietoterapia kształci kadrę w zakresie szeroko pojętego doradztwa żywieniowego, specjalistycznych usług żywieniowych, ale również w zakresie wspierania przetwórstwa spożywczego oraz analityki i kontroli jakości żywności. Program studiów jest tworzony z uwzględnieniem potrzeb lokalnego rynku pracy zgłaszanych przez pracodawców a także wniosków wynikających z obserwacji zachodzących zmian na rynku pracy podejmowanych przez pracowników kierunku zajmujących się rozwojem technologii produkcji żywności i żywieniem człowieka. Zakładane efekty uczenia są odpowiedzią na sugestie wysuwane przez lokalnych interesariuszy zewnętrznych, w tym w szczególności lokalnych producentów żywności i winiarzy, którzy wypracowują markę innowacyjnego regionu w województwie lubuskim, opierając swój rozwój na produkcji lokalnej, produktach regionalnych, winiarstwie wykorzystując walory turystyczne i przyrodnicze. Fakt utworzenia na kierunku przed rokiem dwóch specjalności: *winiarstwo* oraz *dietoterapia i żywienie*

zbiorowe jest odpowiedzią na zgłaszane potrzeby kształcenia specjalistów winiarzy z uwagi na to, że w lubuskim są 33 winnice oraz 4 zarejestrowane pasieki miodu, oraz są prowadzone liczne produkcje na potrzeby własne towarzyszące agroturystyce i turystyce lokalnej. Powyższe dane pokazują, że kierunek żywienia człowieka i dietoterapia wpisuje się w potencjał województwa lubuskiego a współpraca z otoczeniem jest związana z zapotrzebowaniem oraz dużym zainteresowaniem przedstawicieli podmiotów funkcjonujących w regionie do udziału i aktywnego wpływu na procesy kształcenie zgodnie z kierunkami rozwoju rynku pracy i potrzebami pracodawców.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest realizowana poprzez następujące formy:

- spotkań z władzami i pracownikami Katedry Żywienia Człowieka i Dietoterapii, na których są zgłaszane wnioski, sugestie i opinie dotyczące kształcenia na kierunku żywienia człowieka i dietoterapia;
- organizacji praktyk zawodowych oraz staży, często odpłatnych;
- pozyskiwania do współpracy kadry dydaktycznej posiadającej duże doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią. Obecnie w ramach zatrudnionej kadry jest 4 pracowników zatrudnionych dodatkowo w firmach o działalności zgodnej z profilem zawodowym absolwentów kierunku;
- angażowania przedstawicieli otoczenia do realizacji zajęć terenowych zrealizowanych np.; w formie wizyty studyjnej, wycieczki studyjnej, warsztatów terenowych, wycieczki programowej, co oprócz realizacji kształcenia praktycznego daje możliwość bezpośredniego poznania sposobu organizowania i dostarczania różnych usług żywieniowych;
- zapraszanie przedstawicieli firm do realizacji zajęć lub spotkań ze studentami o tematyce przybliżającej działalność firmy lub w celu przedstawienia ciekawych zagadnień w zakresie nowych wyzwań związanych z żywnością lub winiarstwem;
- organizowania wykładów prowadzonych przez kadrę dydaktyczno-naukową kierunku w ramach współpracy z różnymi przedstawicielami szkół ponadpodstawowych. Kontakty ze środowiskiem szkół branżowych, technicznych oraz liceami ogólnokształcącymi pozwalają na dostosowywanie programu nauczania do bieżących potrzeb młodego społeczeństwa.

Wykłady przeprowadzone w 2021 r. to:

- Kuchnie świata – dobre praktyki kulinarne prowadzone dla Zespołu Szkół im. Marii Skłodowskiej-Curie w Kostrzynie nad Odrą;
- Dieta fit, hit czy kit?? Dla Zespól Szkół Samorządowych w Witnicy, Zespól Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego – Szprotawa, Zespól Szkół Ogólnokształcących nr 2 w Gorzowie Wlkp.;
- Czy cukier to trucizna” Zespól Szkół Kształcenia Rolniczego w Kamieniu Małym Technikum, Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica – Szprotawa, III Liceum Ogólnokształcące im. Władysława Szafera w Gorzowie Wielkopolskim;
- Dieta „bez” – moda czy konieczność? Zespól Szkół Gastronomicznych Gorzów Wlkp., Zespól Szkół Ponadgimnazjalnych – Szprotawa, IV Liceum Ogólnokształcące im. Tadeusza Kotarbińskiego w Gorzowie Wlkp., Powiatowy Zespól Szkół Technicznych i Zawodowych w Świebodzinie;
- Kuchnie świata – dobre praktyki kulinarne Zespól Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4 "Spożywcza" w Nowej Soli, Zespól Szkół Ponadgimnazjalnych im. gen. Władysława Sikorskiego w Sulechowie.

Współpraca, w bardzo ograniczonym stopniu ma charakter formalny, dlatego głównie opiera się na dominującej nieformalnej współpracy partnerskiej, np. w z podmiotami Agrapak sp. z o.o. Concepts, ITEO Green sp. z o.o., Sery Kosińscy. Współpraca z Winnicą Mozów jest realizowana na zasadzie

„Otwartych drzwi”, polegającej na gotowości podmiotu do współpracy w ramach organizacji zajęć terenowych, warsztatów szkoleniowych dla studentów kierunku żywienie człowieka i dietoterapia UZ. Współpraca z otoczeniem gospodarczym odbywa się na zasadzie bezpośrednich spotkań z przedsiębiorcami. Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka i Dietoterapii, prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku nawiązują kontakty z otoczeniem i inicjują spotkania m.in. na terenie Katedry, kontaktując się bezpośrednio z wybranym reprezentantem otoczenia. W ramach spotkań z pracownikami uzyskano informację, że dobór przedsięwzięcia jest konsultowany z radą programową dla kierunku żywienie człowieka i dietoterapia oraz że istotny wpływ na wybór podmiotu ma profil jego działalności zawodowej, który musi być zgodny z koncepcją, celami kształcenia i profilem studiów, nie mniej wyniki tej konsultacji nie są dokumentowane. Na podstawie udostępnionych trzech notatek służbowych ze spotkań, np. z właścicielką Sery Kosińscy (2020 r.), właścicielem Winnicy Mozów (2019 r.), prezesem Agrapak Sp. z o.o. (2018 r.) i właścicielem Concepts (2018 r.) oraz rozmów przeprowadzonych podczas spotkania w ramach oceny kierunku z reprezentantami pracodawców potwierdzono, że rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawców, z którymi Uczelnia współpracuje w ramach projektowania i realizacji programu studiów jest zgodny z koncepcją i celami kształcenia oraz wynikającymi z nich obszarami działalności zawodowej, jednak jest zdominowana przez firmy reprezentujące działalności związane z technologią żywności.

Z uwagi na to, że współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest zdominowana przez nieformalne kontakty pojawia się pewna trudność w zebraniu potwierdzonych danych na temat jakości i efektów tej współpracy jak również zaobserwowano, że przyjęty głównie nieformalny tryb współpracy powoduje brak włączania przedstawicieli pracodawców do gremiów funkcjonujących na kierunku i realizujących zadania związane z doskonaleniem programu studiów. Przykładem jest omawianie na posiedzeniu Rady Programowej kierunku tematów dotyczących współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i zmianami programu bez udziału przedstawicieli tej grupy.

W związku z powyższym rekomenduje się wprowadzenie ustalonego systemowo zasad współpracy z otoczeniem-społeczno-gospodarczym, które umożliwią usystematyzowanie kontaktów z pracodawcami oraz poprawę efektywności współpracy z uwzględnieniem jej różnych form a także przyczynią się do możliwości jej doskonalenia i właściwego doboru pod kątem aktywności zawodowej. Pozyskanie reprezentantów otoczenia do współpracy odbywa się, np. podczas spotkania w ramach Lubuskiego Forum Innowacji, którego członkami są niektórzy pracownicy kierunku; w ramach wyjazdów na konferencje branżowe dedykowane przedsiębiorcom związanym z żywnością i żywieniem, podczas których zostały nawiązane bezpośrednie kontakty.

Wybór szkół ponadpodstawowych do współpracy jest realizowany pod potrzeby potencjalnego pozyskiwania studentów ocenianego kierunku oraz propagowania wiedzy nt. żywności i prawidłowego żywienia.

Przedstawiciele otoczenia gospodarczego są bardzo zainteresowani rozwojem studentów kształconych na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, ze względu na jego praktyczny charakter oraz nabywane umiejętności absolwentów uwzględniające potrzeby pracodawców. Przedstawiciele przedsiębiorstw chętnie biorą udział w spotkaniach ze studentami w ramach zajęć wynikających z ich specjalizacji np. Firma Czabaj Concepts, będąca liderem innowacyjnych rozwiązań z branży B+R chętnie bierze udział w spotkaniach, pogadankach oraz ćwiczeniach praktycznych z zakresu technologii owoców i warzyw, np. w tematach opracowania produktów wegańskich, analogów mięsa etc. Współpraca z otoczeniem gospodarczym ułatwia także organizowanie praktyk studenckich oraz wyjazdy dydaktyczne i studyjne. Praktyki zawodowe realizowane przez studentów stwarzają możliwość kształtowania i sprawdzania ich

umiejętności w realiach zawodowych a także umożliwiają studentom weryfikację kierunku ich dalszego rozwoju zawodowego. Współpraca z podmiotami w zakresie praktyk zawodowych obejmuje następujące główne profile aktywności zawodowej praktykodawców: szpitale, żłobki, przedszkola, szkoły, ośrodki szkolno-wychowawcze, podmioty produkcyjne.

Na spotkaniach z firmami: Sławomir Czabaj Concepts (grudzień 2018), Agrapak (październik 2018), zostały przedstawione uwagi, których efektem było wprowadzenie przedmiotów podnoszących atrakcyjność programu studiów a mianowicie: *projektowanie nowych produktów prozdrowotnych, opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych oraz podstawy psychodietetyki/podstawy treningu personalnego*.

Na wniosek zgłoszony przez przedstawiciela winnicy Mozów podczas spotkania w lutym 2019, reprezentującego stanowisko producentów wina w regionie zrzeszonych w lokalnej organizacji, poruszone zostały tematy, których konsekwencją było wyodrębnienie na kierunku dwóch specjalności: *dietoterapia i żywienie zbiorowe oraz winiarstwo*.

Współpraca z otoczeniem społeczno- gospodarczym jest dyskutowana na spotkaniach z pracownikami prowadzącymi zajęcia na kierunku. Przekazane przez otoczenie informacje są analizowane pod kątem możliwości ich wykorzystania do doskonalenia programu studiów. Wnioski z oceny wpływają na poprawę jakości kształcenia na kierunku, czego dowodem są wprowadzane na tej podstawie zmiany do programu studiów.

Na szczególną uwagę zasługuje podkreślenie najszerzej współpracy z Lubuskim Ośrodkiem Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych z bazą sprzętową dla przetwórstwa spożywczego, winiarstwa, browarnictwa, produkcji bio i eko, produkcji novel- i superfoods, którego działanie jest finansowane z Regionalnego Programu Operacyjnego i wspierane przez władze samorządowe. Dodatkowo ośrodek w ramach formalnych powiązań z Uczelnią, tj. podpisanej w akcie założycielskim spółki celowej, w której Uczelnia zarządza infrastrukturą oraz poprzez bliski kontakt z przedsiębiorcami i winiarzami bezpośrednio wpływa na program i koncepcję kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Współpraca z Lubuskim Ośrodkiem Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych jest realizowana systematycznie a jej charakter niewątpliwie ma wpływ na doskonalenie programu i przybiera różne formy, np. przyjmowanie studentów na praktyki, organizacja staży, wolontariatów, wizyt studyjnych, realizacji wdrożeniowych prac etapowych i dyplomowych, współpraca.

W spotkaniu z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w którym udział wzięli przedstawiciele: Winnicy Mozów, ITEO Sp. z o.o., Concepts, Sery Kosińscy, Lubuskiego Ośrodka Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych Sp. z o.o., Dietetyk, potwierdzono, że profil zawodowy firm reprezentowanych przez uczestników spotkania jest zgodny z koncepcją i celami kształcenia realizowanymi na kierunku. Uczestnicy potwierdzili swój udział w ramach współpracy z kierunkiem w spotkaniach o charakterze nieformalnym, podczas których przedstawiali propozycje zmian w programie oraz zakładanych efektach uczenia. Między innymi uczestniczący w spotkaniu dietetyk potwierdził, że w wyniku jego zgłoszenia zapotrzebowania, reprezentującego usługi w zakresie dietetyki, zostały wprowadzone zajęcia: *żywienie człowieka w ontogenezie oraz dieta redukcyjna i alternatywna*.

Przedstawiciel winnicy aktywnie uczestniczy w procesie uczenia poprzez realizację specjalistycznych szkoleń organizowanych dla studentów, np. szkoleń sommelierskich, czy badań wina pod kątem jego składu i wartości odżywczych. Podkreślono wagę wszystkich realizowanych form współpracy oraz preferowane formy, które zależnie od profilu aktywności zawodowej podmiotu były zróżnicowane. Część uczestników preferowała współpracę w ramach praktyk zawodowych a inni stawiali na współpracę w ramach projektów badawczo - wdrożeniowych lub prac dyplomowych oraz zajęć praktycznych.

Corocznym monitorowaniem losów absolwentów zajmuje się na Uniwersytecie Zielonogórskim Biuro Karier. Odbywa się to poprzez przesyłaną absolwentom ankietę. Ponieważ pierwsi absolwenci ocenianego kierunku ukończyli studia w roku akademickim 2020/21, to obecnie trwa opracowanie i analiza jej wyników. Wnioski z przekazanych analiz będą miały kluczowe znaczenie dla rady programowej kierunku w kontekście dostosowania efektów do potrzeb rynku pracy.

Czas pandemii utrudniał kontakty bezpośrednie z otoczeniem społeczno-gospodarczym, głównie z powodu przepisów bezpieczeństwa ograniczających przemieszczanie się oraz limitujących liczbę osób przy kontaktach bezpośrednich (np. podczas konferencji). Ponadto firmy niechętnie przyjmowały gości z zewnątrz. W konsekwencji jednak czas pandemii nie wpłynął negatywnie na utrzymanie kontaktów z interesariuszami zewnętrznymi, ponieważ możliwe były konferencje i spotkania z wykorzystaniem narzędzi zdalnych.

Okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym są realizowane podczas posiedzeń Rad Programowych z wykorzystaniem m.in. materiału zawartego w rocznych raportach podsumowujących realizację praktyk zawodowych. W ramach obrad jest prowadzona, w pewnym zakresie wymagającym dopracowania, analiza programu studiów, obejmująca ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji, osiąganie przez studentów efektów uczenia się. Z uwagi na stwierdzone pewne uchybienia, np. brak udziału w posiedzeniach Rady przedstawicieli otoczenia, rekomenduje się doskonalenie procesów związanych z realizacją okresowych przeglądów współpracy z otoczeniem w celu poprawy wykorzystywania uzyskanych wyników do rozwoju i doskonalenia współpracy, a w konsekwencji programu studiów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

W ramach realizowanych na kierunku zajęć i pozostałej aktywności są prowadzone różnorodne i odpowiednie dla profilu praktycznego, formy kontaktów i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, jak również są podejmowane wieloobszarowe działania zmierzające do rozwoju współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Kształcenie na kierunku jest poddawane w ostatnim okresie zmianom, czego efektem jest powołanie specjalności *winiarstwo*, jako odpowiedzi na potrzeby lokalnego rynku pracy. Powyższe zmiany generują nowe wyzwania dotyczące kierunków rozwoju współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, który jest prowadzony pod względem charakteru, zakresu i zasięgu godnie z koncepcją kształcenia i oczekiwaniami pracodawców.

Współpraca jest prowadzona systematycznie i ma charakter stały z trendem rozwoju i otwierania się na kontakty z podmiotami winiarskimi, a część związana z realizacją praktyk zawodowych, jest kluczowym elementem wspólnego budowania programu nauczania i formułowania osiągniętych efektów uczenia. Rodzaj i zakres działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi kierunek współpracuje w zakresie doskonalenia i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscyplinami, do których kierunek jest przyporządkowany.

Zaobserwowano pewien trend zbyt niskiego zaangażowania podmiotów reprezentujących dietetykę, w ramach prowadzonej współpracy, co jest obszarem do doskonalenia na rzecz rozszerzania współpracy z firmami reprezentującymi działalność zawodową ściśle związaną z dietetyką, która stanowi fundament w ramach kompetencji określających sylwetkę absolwenta ocenianego kierunku. Kadra kierunku zaangażowana w współpracę z biznesem i instytucjami publicznymi, w tym edukacyjnymi ma bardzo dużą świadomość w zakresie właściwego przygotowania absolwentów

do pełnienia ról zawodowych i społecznych, wynikających ze specyfiki kierunku. Szczególną rolę w realizacji koncepcji kształcenia, odgrywają osoby pracujące na Wydziale oraz zatrudnione w podmiotach z otoczenia gospodarczego, będące jednocześnie praktykami i ekspertami. Wydział zatrudnia i zaprasza do współpracy wykwalifikowanych specjalistów z dużym doświadczeniem praktycznym, co gwarantuje studentom wysoką jakość kształcenia.

Pracownicy kierunku realizują w sposób systematyczny kontakty z interesariuszami zewnętrznymi w trybie zdalnym i bezpośrednim. Duży udział kontaktów ma charakter nieformalny, co w dużym stopniu ogranicza możliwości pełnego monitorowania rzeczywistego statusu współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i oceny jej efektów w odniesieniu do programu studiów i podnoszenia kompetencji absolwentów. Mając na uwadze duży potencjał możliwości rozwoju współpracy opierający się na nieformalnych relacjach stwierdzono, że jest to obszar, który wymaga doskonalenia poprzez zarekomendowane zwiększenie stopnia sformalizowania tej współpracy, wg zasad ułatwiających analizę tego potencjału i wyboru właściwych pod kątem aktywności zawodowej partnerów do rozwoju współpracy zgodnie z profilem zawodowym absolwenta i programem studiów. W czasie pandemii pomimo ograniczeń w ramach czasowego funkcjonowania Uczelni był zapewniony udział interesariuszy zewnętrznych, w różnych formach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów poprzez wykorzystywanie zdalnych systemów do komunikacji.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia ujęte zostało w Strategii Uniwersytetu Zielonogórskiego na lata 2021-2030, w której sformułowano, że celem operacyjnym w obszarze kształcenia jest rozwijanie kształcenia interdyscyplinarnego oraz współpracy międzynarodowej poprzez wzmacnianie mobilności studentów i kadry akademickiej.

Uczelnia stwarza studentom kierunku żywienie człowieka i dietoterapia możliwość uczestniczenia w wymianie międzynarodowej, czego potwierdzeniem jest fakt zawarcia umów bilateralnych z uczelniami partnerskimi Uniwersytetu Zielonogórskiego, które mogą potencjalnie przyjmować i wysyłać studentów i pracowników w ramach porozumień dotyczących kierunku żywienie człowieka i dietoterapia: University of Algarve – Portugalia; São Paulo State University – Brazylia; University of Granada – Hiszpania; Manisa Celal Bayar University - Turcja; Słowacki Uniwersytet Techniczny w Bratysławie - Słowacja; Uniwersytet Krajowa – Rumunia; Uniwersytet Tuscia - Włochy. Ponadto trwają prace nad pozyskaniem partnera bezpośrednio dla kierunku żywienie człowieka i dietoterapia - Uniwersytetu Hitit w Corum (Turcja). Poza tym Biuro Współpracy z Zagranicą podporządkowane Prorektorowi d/s Nauki i Współpracy z Zagranicą informuje studentów i pracowników o możliwościach i warunkach wyjazdów zagranicznych.

Studenci z innych krajów nie studiują na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Nie odnotowano również wyjazdów studentów ocenianego kierunku na studia za granicę. Jednak należy podkreślić, że znaczna część kształcenia na tym kierunku odbyła się w okresie pandemicznym, co spowodowało zahamowanie wyjazdów studentów na staże czy studia międzynarodowe. Niemniej jednak w ramach programu Erasmus Uczelnia ma podpisane umowy. W związku z tym można stwierdzić, że na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia, prowadzonym w formie kierunku praktycznego, stworzono możliwości uczestnictwa studentów w wyjazdach zagranicznych. Stąd też powinno się, zwłaszcza aktualnie po ustaniu pandemii, prowadzić dalsze działania mające na celu intensyfikację wyjazdów zagranicznych studentów.

Za naukę języków obcych odpowiada Uniwersyteckie Studium Kształcenia Językowego. W grupie przedmiotów kierunkowych znajduje się język obcy nowożytny (angielski lub niemiecki) w wymiarze 120 godzin na studiach stacjonarnych i 72 godzin na studiach niestacjonarnych, którym przypisano 8 punktów ECTS. Kompetencje językowe mogą być również kształtowane w trakcie realizacji innych przedmiotów, poprzez korzystanie z materiałów dostępnych w języku angielskim. Student w wyniku kształcenia ma uzyskać umiejętności językowe zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz umiejętność stosowania w mowie i piśmie nabytych form leksykalnych w tym elementy języka obcego - fachowego w zakresie żywienia człowieka, technologii żywności i winiarstwa.

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia nie wykazują, podobnie jak studenci, aktywności związanej z wyjazdami zagranicznymi w ramach współpracy międzynarodowej. Jednakże warto zwrócić uwagę na przykładowe aktywności w ramach współpracy międzynarodowej pracowników, takie jak:

- udział w programie „Zdrowa szkoła ze zdrowym śniadaniem” w ramach projektu DIALOG 2.0 - części INTERREG V A Brandenburgia-Polska 2014-2020;
- nabycie międzynarodowych kwalifikacji w ramach szkolenia Modern Theory of Innovative Problem Solving (TRIZ) – poziom I i II.

Monitorowanie i ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia nie odbywało się dotychczas na ocenianym kierunku, aczkolwiek są w skali Uczelni przyjęte procedury. Procedura oceny stopnia umiędzynarodowienia w Uniwersytecie Zielonogórskim (UZ) wynika z dokumentów takich, jak: Statut Uniwersytetu Zielonogórskiego, który określa kompetencje rad do spraw jakości kształcenia; Zarządzenia nr 48 Rektora UZ z dnia 4 marca 2020 w sprawie dokumentów i procedur Uczelnianego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia oraz uchwała Senatu UZ w sprawie przyjęcia Uczelnianego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia. Ocena umiędzynarodowienia w podziale na wydziały jest umieszczana w corocznym Raporcie z ewaluacji procesu kształcenia w Uniwersytecie Zielonogórskim.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia stwarza warunki do umiędzynarodowienia kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Pracownicy i studenci mają możliwość uczestniczenia w programach mobilności. Jednakże na razie wymiana pracowników i studentów z kierunku żywienie człowieka i dietoterapia w ramach programu Erasmus+ nie odbywa się. Stąd też, powinno się, zwłaszcza obecnie po ustaniu pandemii, prowadzić dalsze działania mające na celu intensyfikację tego rodzaju wyjazdów studentów kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Uczelnia prowadzi cykliczne oceny stopnia

umiędzynarodowienia. Ta ocena powinna również dotyczyć kierunku żywienia człowieka i dietoterapia.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Uczelnia zapewnia studentom wizytowanego kierunku adekwatne do aktualnych potrzeb wsparcie. Objawia się ono poprzez możliwość swobodnego korzystania z konsultacji nauczycieli akademickich, zapewnienie pomocy pracowników administracyjnych w zakresie dopełnienia formalności związanych z podejmowaniem kształcenia w Uczelni, czy też pomoc materialną.

Studentom kierunku żywienia człowieka i dietoterapia zagwarantowana została możliwość uczestnictwa w konsultacjach prowadzonych przez nauczycieli akademickich, w ramach których mogą uzyskać wsparcie w zakresie opanowania efektów uczenia się założonych programem studiów. Studentom zapewnione zostało również wsparcie o charakterze organizacyjnym, realizowane poprzez powołanie opiekuna roku, który towarzyszy studentom i wspiera ich w zakresie załatwiania spraw studenckich, w tym spraw o charakterze socjalno-bytowym. Ponadto studentom udzielane jest wsparcie w zakresie korzystania z narzędzi umożliwiających uczestnictwo w zajęciach prowadzonych z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość.

Uczelnia wywiązuje się z ustawowego obowiązku zapewnienia wsparcia materialnego dla studentów, umożliwiając im uzyskanie stypendium socjalnego, stypendium dla osób niepełnosprawnych, zapomogi oraz stypendium rektora dla najlepszych studentów.

Studenci odznaczający się wybitnymi osiągnięciami mogą uzyskać zezwolenie na realizację programu studiów według Indywidualnej Organizacji Studiów, jest to jednak jedyna forma wspierania studentów osiągających szczególnie wysokie wyniki jaką proponuje Uczelnia. Rekomenduje się poszerzenie katalogu elementów wsparcia sprzyjającego dalszemu rozwojowi studentów wybitnych.

Wsparcie studentów w procesie uczenia się poprzez zapewnienie im możliwości uczestnictwa w różnorodnych formach pozanaukowej aktywności w Uniwersytecie Zielonogórskim można zidentyfikować w kilku obszarach. Studenci mają możliwość zrzeszania się w sekcjach Akademickiego Związku Sportowego oferującego możliwość zaangażowania się w sekcje różnych dyscyplin sportowych oraz możliwość uczestniczenia w zawodach na szczeblu międzyuczelnianym. Ponadto, w Uczelni funkcjonuje Biuro Karier UZ, które oferuje studentom możliwość uczestnictwa w szkoleniach i kursach doskonalących umiejętności z zakresu przedsiębiorczości i prowadzi działania z zakresu doradztwa zawodowego. Dodatkowo, studenci Uczelni, w tym ocenianego kierunku mają możliwość rozwijania swoich zainteresowań artystycznych w Chórze Akademickim.

Wsparcie studenckie uwzględnia potrzeby osób z niepełnosprawnościami. W Uczelni wprowadzono rozwiązania umożliwiające pełne uczestnictwo w zajęciach i osiąganie efektów uczenia się założonych programem studiów przez studentów z niepełnosprawnościami, w tym dostosowanie formy uczestnictwa w zajęciach i udostępnianie materiałów dydaktycznych w adekwatnej do potrzeb

studenta formie. System wsparcia dla tej grupy studentów jest koordynowany poprzez Centrum Wsparcia Osób z Niepełnosprawnościami oraz Pełnomocnika Rektora ds. Osób z Niepełnosprawnościami. Do zadań realizowanych przez Pełnomocnika oraz wymienionego Centrum należą zarówno udzielanie pomocy w - dostosowaniu zajęć do potrzeb pojedynczych studentów z niepełnosprawnościami, jak również prowadzenie działań mających na celu zwiększenie świadomości społecznej na temat wyrównywania szans i kontakt z samorządem terytorialnym oraz organizacjami pozarządowymi prowadzącymi działania na rzecz osób z niepełnosprawnościami.

Regulamin studiów przewiduje możliwość uzyskania urlopu od zajęć dla studentów, którzy z określonych przyczyn nie mogą kontynuować w danym semestrze nauki oraz indywidualnej organizacji studiów dla studentów znajdujących się w szczególnych sytuacjach życiowych, w tym studentek w ciąży, rodziców, czy też osoby z niepełnosprawnościami.

Zadania związane z zapewnieniem bezpieczeństwa studentom Uczelnia realizuje poprzez organizację szkolenia poświęconego bezpieczeństwu i higienie pracy. Ponadto, wszyscy studenci Uczelni mają możliwość skorzystania z pomocy psychologicznej świadczonej w ramach pracy Centrum Wsparcia Osób z Niepełnosprawnościami. Jednocześnie, do zadań Pełnomocnika ds. Osób z Niepełnosprawnościami należy podejmowanie działań mających na celu prewencję zachowań dyskryminacyjnych i mobbingu. Wnioski składane przez studentów w sprawach dotyczących kształcenia oraz spraw studenckich rozpatrywane są przez dziekana wydziału oraz prorektora ds. studenckich.

Do elementów wsparcia mających na celu motywowanie studentów do osiągania wysokich wyników w nauce można zaliczyć możliwość uzyskania Stypendium Rektora oraz możliwość zrzeszania się w kole naukowym i realizacji własnych projektów naukowych i edukacyjnych. Wymienione elementy nie są z perspektywy studenckiej adekwatne do potrzeb osób kształcących się w Uczelni. Rekomenduje się poszerzenie katalogu instrumentów motywacyjnych o instytucje dedykowane studentom ocenianego kierunku.

Uczelnia zapewnia studentom wsparcie informacyjne w kwestiach związanych z procesem kształcenia. Za istotny element wsparcia organizacyjnego należy uznać pracowników administracyjnych Uczelni, odpowiadających za bieżącą komunikację ze studentami i pomoc w rozwiązywaniu problemów socjalno-bytowych i dydaktycznych. Godziny otwarcia dziekanatów i sekretariatów dopasowane są do potrzeb studentów, w tym studentów studiów niestacjonarnych.

Uczelnia współpracuje z funkcjonującym w jej obrębie samorządem studenckim. Przedstawiciele samorządu reprezentują interesy środowiska studenckiego wchodząc w skład organów kolegialnych Uczelni, takich jak Senat, Wydziałowa Rada Programowa, Uczelniana Rada ds. Kształcenia. W przeszłości programy studiów na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia wprowadzane były bez konsultacji z samorządem studenckim, toteż pozytywnie należy ocenić wprowadzenie procedury opiniowania programów studiów przez samorząd, co stanowi dostosowanie do zasad wynikających z Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Jednocześnie w budynkach Uczelni, w których odbywa się kształcenie w ramach ocenianego kierunku brakuje pomieszczeń, które przeznaczone byłyby na potrzeby członków samorządu studenckiego w tym przechowywania dokumentacji czy organizacji spotkań. Rekomenduje się zapewnienie samorządowi studenckiemu możliwości korzystania z infrastruktury Uczelni w taki sposób, aby jego działania mogły być prowadzone w efektywny sposób. Studenci ocenianego kierunku zrzeszają się w ramach Koła Biologicznego funkcjonującego na Wydziale. Jest to koło zrzeszające studentów wszystkich kierunków prowadzonych na Wydziale Nauk Biologicznych. Wsparcie organizacyjne, merytoryczne i finansowe zapewniane przez władze Uczelni na potrzeby działalności wspomnianego koła pozostaje na odpowiednim poziomie. Ze względu na

specyfikę kierunku żywienia człowieka i dietoterapia, rekomenduje się utworzenie koła, w ramach którego swoje zainteresowania i umiejętności związane z żywieniem człowieka i dietetyką mogliby rozwijać studenci ocenianego kierunku.

Uczelnia monitoruje i poddaje ewaluacji skuteczność zastosowanych rozwiązań w aspekcie wsparcia studenckiego. W ramach ewaluacji prowadzone są działania takie jak ocena zadowolenia z warunków studiowania, która pozwala na obiektywną ocenę satysfakcji studentów z działań podejmowanych przez Władze i administrację Uczelni. Oprócz tego, na stronie internetowej zamieszczona została ankieta, której celem jest zbadanie opinii studentów na temat prowadzenia kształcenia w wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość. Ankieta ta jest miejscem, w którym studenci mogą również zawrzeć swoje postulaty dotyczące stosowanych w kształceniu zdalnym metod i problemów organizacyjnych. Dodatkowo, ewaluacja prowadzona przez Uniwersytet Zielonogórski ma częściowo charakter nieformalny, opierający się na wnioskach i postulatach przekazywanych przez studentów opiekunowi roku czy też Władzom Uczelni.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione

Uzasadnienie:

Studenci kierunku żywienia człowieka i dietoterapia Uniwersytetu Zielonogórskiego filia w Sulechowie otrzymują wsparcie w procesie uczenia się, wejściu na rynek pracy oraz budowaniu kompetencji społecznych. Mają możliwość korzystania z konsultacji nauczycieli akademickich, tak w celu omówienia zagadnień przedstawionych podczas zajęć, jak również uzyskania pomocy w zakresie doskonalenia i poszerzania wiedzy w obszarze związanym z kierunkiem studiów. Proces kształcenia jest również odpowiednio wspierany poprzez obsługę administracyjną. Jednocześnie, studenci ocenianego kierunku nie otrzymują adekwatnego wsparcia mającego na celu motywowanie ich do osiągnięcia wysokich wyników w nauce.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Uniwersytet Zielonogórski oraz Wydział Nauk Biologicznych dysponują własnymi stronami internetowymi, w ramach których zamieszczane są informacje dotyczące wizytowanego kierunku żywienia człowieka i dietoterapia. W poszczególnych zakładkach stron internetowych zawarte zostały informacje istotne z punktu widzenia różnych grup odbiorców: kandydatów na studia, obecnych studentów, absolwentów i pracowników. Zapoznając się z treściami zamieszczonymi na stronie, należy uznać, że są one dostępne bez ograniczeń związanych z miejscem, czasem oraz używanym sprzętem i oprogramowaniem. Strony są również dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, między innymi w zakresie możliwości zmiany wielkości czcionki.

Kierunek żywienia człowieka i dietoterapia posiada również własną podstronę prowadzoną w ramach strony internetowej Wydziału, która przystosowana jest do zamieszczania na niej informacji interesujących w szczególności dla kandydatów planujących rozpoczęcie studiów na wizytowanym kierunku.

Strona i odpowiednie podstrony Uczelni, w tym Biuletyn Informacji Publicznej, zawierają informacje o studiach adresowane do kandydatów na studia, studentów i osób zainteresowanych funkcjonowaniem jednostki. Wśród zamieszczonych informacji znajduje się program studiów wizytowanego kierunku, obejmujący efekty uczenia się dla kierunku żywienia człowieka i dietoterapia, opis procesu uczenia się i jego organizacji, charakterystykę systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się i zasady dyplomowania.

W zakładce Kandydaci, do której przejść można z poziomu strony głównej Uczelni, znaleźć można informacje istotne w procesie rekrutacji na studia, takie jak terminy i warunki rekrutacji oraz dokumenty i formularze. W osobnej zakładce Studenci znaleźć można informacje dotyczące wewnątrzuczelnianego systemu wsparcia materialnego, psychologicznego i organizacyjnego dedykowanego studentom. Na stronie zamieszczone zostały informacje na temat prowadzonej przez Uczelnię działalności badawczej oraz poświęcone współpracy z podmiotami ze środowiska społeczno-gospodarczego i międzynarodowej, w tym programu Erasmus+. Portal zawiera także informację na temat sposobu przetwarzania danych osobowych użytkowników strony i osób korzystających z usług Uczelni.

Informacje zamieszczone na stronie internetowej są aktualizowane na bieżąco. Uczelnia publikuje informacje związane z prowadzeniem nauczania z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość na stronie internetowej oraz innych źródłach powszechnie dostępnych. Na stronie dostępne są plany zajęć, ogłoszenia oraz inne informacje istotne z punktu widzenia osób zainteresowanych kształceniem i pracami badawczymi prowadzonymi w Uczelni.

Uczelnia prowadzi głównie nieformalne i niewystarczające z punktu widzenia interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych monitorowanie aktualności, rzetelności, zrozumiałości, kompleksowości informacji o studiach oraz jej zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców. Za sformalizowany element ewaluacji uznać można ankietę Ocena zadowolenia z warunków studiowania, przesyłaną do studentów, w ramach której udzielają oni odpowiedzi na dwa pytania dotyczące dostępności oraz przejrzystości informacji zamieszczanych na stronie internetowej związanych z prowadzonym w Uczelni kształceniem. Rekomenduje się wprowadzenie procedury i narzędzi umożliwiających monitorowanie aktualności, rzetelności, zrozumiałości, kompleksowości informacji o studiach oraz jej zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Informacja o studiach jest dostępna publicznie i bez ograniczeń związanych z czasem, miejscem i rodzajem używanego oprogramowania. Na stronie internetowej Uczelni odnaleźć można informacje związane z wsparciem studentów, prowadzeniem procesu rekrutacji na studia oraz dyplomowania. Należy zauważyć, że informacje publikowane na stronie internetowej aktualizowane są na bieżąco, choć tylko częściowo. Jednocześnie, w Uczelni brakuje prowadzonej systematycznie i w sposób sformalizowany analizy treści zamieszczonych w portalu, obejmująca zbieranie informacji od interesariuszy z niego korzystających.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Uniwersytet Zielonogórski (UZ) i Wydział Nauk Biologicznych (WNB) realizuje politykę jakości w oparciu o ujednoczony dla całej Uczelni system zapewnienia jakości kształcenia. Uczelniany System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia został wprowadzony Uchwałą Senatu Uniwersytetu Zielonogórskiego nr 348 z dnia 24 listopada 2021 r. w sprawie zmian w USZJK przyjętym uchwałą nr 577 Senatu UZ z dnia 27 listopada 2019 r. w sprawie przyjęcia USZJK (Załącznik nr 4 do Uchwały Senatu UZ nr 348 z dnia 24 listopada 2021 r. - tekst jednolity USZJK oraz Zarządzenie nr 48 Rektora UZ z dnia 4 marca 2020 r. w sprawie dokumentów i procedur USZJK).

System zapewnienia jakości kształcenia działający w UZ jest zgodny ze strategią rozwoju Uczelni. Celem przyjętego systemu jest umacnianie pozycji Uniwersytetu w obszarze edukacji. Zawarte w nim obszary realizacji polityki jakości stanowią wytyczne do konstruowania koncepcji i jakości kształcenia na kierunkach realizowanych na Uczelni, zaś stopień i zakres podjętych działań podlega okresowym ewaluacjom. Odnosi się do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego i obejmuje m.in.: zapewnienie, doskonalenie, promocję i kontrolę jakości uczenia w Uczelni; analizowanie i opiniowanie dokumentów dotyczących programów studiów; metody monitorowania procesu kształcenia (organizacji i warunków prowadzenia zajęć dydaktycznych, metod i form kształcenia oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studenta); metody rozwijania mobilności studentów, metody poprawy jakości obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego; procedury współpracy z interesariuszami zewnętrznymi; informatyzację obsługi studentów i działań administracji.

Nadzór nad funkcjonowaniem USZJK na poziomie Uczelni sprawuje prorektor właściwy ds. kształcenia, zaś na poziomie wydziału - dziekan. Koordynowaniem działań realizowanych w ramach uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia zajmuje się Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia, natomiast monitorowaniem jakości kształcenia na Uczelni – Uczelniana Rada ds. Kształcenia. Na Wydziale Nauk Biologicznych działania związane z realizacją określonych w systemie procedur realizuje Wydziałowa Rada ds. Kształcenia, a na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia - Wydziałowa Rada Programowa. Dziekan sprawuje nadzór merytoryczny i administracyjny nad kierunkiem żywienie człowieka i dietoterapia, jest też przewodniczącym Wydziałowej Rady ds. Kształcenia.

W skład Wydziałowej Rady Programowej dla kierunku żywienie człowieka i dietoterapia (WRP) wchodzi nauczyciele akademicy kierunku (4 osoby) oraz przedstawiciel studentów. Zadaniem Rady jest: (1) okresowa ocena programu studiów dotycząca w szczególności: zgodności programu studiów z wymaganiami prawa oraz wewnątrz uczelnianymi wytycznymi; weryfikacja zgodności efektów uczenia się sformułowanych dla zajęć z efektami kierunkowymi; weryfikacja aktualności i zgodności treści kształcenia z efektami uczenia się; badanie adekwatności stosowanych metod dydaktycznych i metod weryfikacji do założonych dla poszczególnych zajęć efektów uczenia się; analiza jasności przyjętych kryteriów oceniania; analiza procesu dyplomowania w zakresie zgodności problematyki prac

dyplomowych z efektami uczenia się i dyscyplinami naukowymi, do których został przyporządkowany kierunek, zasadności ocen i stawianych wymagań w powiązaniu z poziomem studiów, a także problematyki egzaminu dyplomowego; (2) okresowy przegląd obsady zajęć oraz składów komisji egzaminacyjnych w procesie dyplomowania; (3) okresowy przegląd umiędzynarodowienia kierunku, w tym zakresu współpracy międzynarodowej; (4) okresowy przegląd współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, pod kątem potrzeb wynikających z programu studiów, w tym prawidłowości doboru miejsc praktyk; (5) okresowy przegląd publicznego dostępu do informacji w odniesieniu do programu studiów i jego realizacji; (6) konsultowanie zmian programowych z interesariuszami zewnętrznymi. Z kolei do zadań Wydziałowej Rady ds. Kształcenia należy m.in.: (1) działania na rzecz strategii rozwoju kierunków studiów prowadzonych przez Wydział oraz działań na rzecz jakości kształcenia; (2) opiniowanie programów kierunków studiów oraz zmian w już istniejących; (3) ustalanie zasad dotyczących organizacji i toku studiów, zgodnie z regulaminem studiów; (4) dokonywanie oceny poziomu osiągnięć dydaktycznych, zawodowych oraz organizacyjnych podczas procedury zatrudniania nauczycieli akademickich w grupie pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych; (5) monitorowanie jakości kształcenia na Wydziale; (6) działania promujące kierunki studiów i inne formy kształcenia prowadzone przez wydział; (7) kształtowanie form współpracy z interesariuszami zewnętrznymi w zakresie kształcenia; (8) monitorowanie działalności kół naukowych. Propozycję zmiany programu studiów formułowane przez Wydziałową Radę Programową są opiniowane przez Wydziałową Radę ds. Kształcenia Wydziału Nauk Biologicznych, Uczelnianą Radę ds. Kształcenia, a następnie zatwierdzane przez Senat Uczelni. Na Wydziale oprócz Rad programowych dla poszczególnych kierunków funkcjonuje 7 zespołów: Wydziałowy Zespół ds. Katalogów ECTS, Wydziałowy Koordynator ECTS, Zespół ds. Oceny Nauczycieli Akademickich, Wydziałowy Koordynator MOST/MOSTECH, Wydziałowy Koordynator Erasmus/Erasmus plus, Komisja ds. Erasmus+, Rada Programowa Ogrodu Botanicznego, Wydziałowa Komisja Inwentaryzacyjna ds. Środków Chemicznych. Nadzór nad organizacją procesu kształcenia na kierunku w zakresie: monitorowania prawidłowej realizacji programu studiów, wyznaczania koordynatora praktyk oraz opiekuna lat studiów na kierunku, ustalania harmonogramu sesji egzaminacyjnej i czuwania nad jego realizacją, weryfikacji efektów uczenia się i wyznaczania różnic programowych studentów przyjętych na kierunek w ramach przeniesienia z innej uczelni, rozkładu zajęć w danym semestrze i wydawania zgody na zmianę rozkładu - sprawuje dziekan. Opieka merytoryczna nad realizacją programu kształcenia oraz sugestie dotyczące obsady zajęć dydaktycznych na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia wchodzi również w zakres kompetencji Dyrektora Instytutu Sportu, Turystyki i Żywienia UZ. Dyrektor Instytutu organizuje działalność badawczą i dydaktyczną Instytutu, nadzoruje jednostki organizacyjne wchodzące w jego skład, prowadzi politykę kadrową, zapewnia funkcjonowanie infrastruktury badawczej i dydaktycznej, nadzoruje jakość kształcenia na kierunku i we współpracy z dziekanem WNB odpowiada za przygotowanie i realizację planów i programów studiów oraz przedstawia do akceptacji propozycje zmian w planach i programach studiów. Z-ca dyrektora Instytutu ds. kształcenia opracowuje i przedstawia do akceptacji programy i plany studiów na kierunkach powiązanych dyscyplinami z zakresem działania Instytutu, sprawuje nadzór nad jakością kształcenia.

Dodać należy, że do r.a 2021/2022 kierunek żywienie człowieka i dietoterapia prowadzony był w Wydziale Zamiejscowym w Sulechowie (Filia w Sulechowie). W ramach systemu zapewnienia jakości kształcenia na Wydziale Zamiejscowym UZ w Sulechowie działała Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia, a następnie Wydziałowa Rada ds. Kształcenia Filii UZ w Sulechowie, która analizowała wyniki oceny jakości kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, a także

wydawała rekomendacje co do działań na rzecz doskonalenia programów kształcenia oraz podnoszenia jakości kształcenia na kierunkach prowadzonych w Wydziale/Filii.

Każdego roku Wydziałowa Rada ds. Kształcenia przygotowuje sprawozdanie z funkcjonowania systemu jakości kształcenia na Wydziale oraz raport z ewaluacji procesu kształcenia i formułuje rekomendacje dla poszczególnych kierunków. Informacje te są następnie zamieszczane w rocznym sprawozdaniu z funkcjonowania USZJK w danym roku akademickim, które publikuje się na stronie Uczelni.

Doskonalenie jakości kształcenia jest procesem ciągłym i systematycznym, w którym uczestniczą w różnym stopniu wszyscy interesariusze wewnętrzni - nauczyciele akademicy, pracownicy nie będący nauczycielami akademickimi i studenci oraz interesariusze zewnętrzni - kandydaci na studia, absolwenci, przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku mają wpływ na realizację procesu dydaktycznego poprzez prowadzenie zajęć, zasięganie opinii studentów w bezpośrednim kontakcie, a także reagowanie na zgłaszane potrzeby dotyczące dydaktyki. Pracownicy administracyjni oraz naukowo-techniczni realizują proces kształcenia poprzez obsługę administracyjną i techniczną, np. przygotowanie zajęć dydaktycznych, w tym szczególności laboratoryjnych. Przedstawiciele otoczenia społecznego wyrażają swoją opinię nt. programu studiów i przygotowania studentów do praktyk zawodowych. Bardzo często są to informacje pozyskiwane w sposób nieformalny. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego zgodnie z podaną w trakcie wizytacji informacją uczestniczą jedynie doraźnie w obradach Rady programowej kierunku, choć w udostępnionych protokołach z posiedzeń nie wymienia się w składzie osób obecnych takich przedstawicieli. Nawet na posiedzeniu WRP w dniu 14.12.2021 r., kiedy omawiano formy współpracy z otoczeniem oraz formy zawieranych umów, nie było żadnego interesariusza zewnętrznego. Studenci i absolwenci kierunku są poddawani ankietyzacji, dzięki czemu pozyskuje się od nich wiedzę na temat jakości procesu kształcenia na kierunku. Studenci bardzo często opinię o programie studiów przekazują w sposób nieformalny nauczycielom akademickim kierunku, co potwierdzono w trakcie wizytacji. Niemniej jednak stwierdzono, że zmiany w programy studiów nie były opiniowane przez Samorząd studencki, wówczas, kiedy kierunek funkcjonował w strukturze filii w Sulechowie. Obecnie w Uniwersytecie Zielonogórskim obowiązuje taka procedura.

Zasady projektowania i modyfikacji planów i programu studiów na kierunku zostały uregulowane i dokonywane są w sposób formalny zgodnie z obowiązującą na Uczelni procedurą zawarte są w Uchwale nr 86 Senatu Uniwersytetu Zielonogórskiego z dnia 16 grudnia 2020 roku w sprawie wytycznych dotyczących tworzenia studiów oraz projektowania i uchwalania programów studiów dla kierunków studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich w Uniwersytecie Zielonogórskim oraz w aktach nadrzędnych. Na Uczelni opracowano wytyczne do przygotowaniu dokumentacji w celu zmiany programu studiów. W tych wytycznych znalazły się wszystkie istotne, cechy, zgodne z Ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i rozporządzeniami wykonawczymi, które pozwalają na prawidłowe funkcjonowanie kierunku, wdrożenie zmian na kierunku i ocenę funkcjonowania kierunku i poprawności przyjętych rozwiązań. Zmodyfikowany program studiów przedkładać jest Senatowi, po pozytywnym zaopiniowaniu przez Wydziałową Radę Programową dla kierunku, Wydziałową Radę ds. Kształcenia oraz Uczelnianą Radę ds. Kształcenia.

Przy projektowaniu programu studiów uwzględnia się Misję i Strategię Rozwoju UZ, politykę jakości, potencjał badawczy i dydaktyczny, posiadaną infrastrukturę, informacje o potrzebach rynku pracy, wyniki konsultacji z interesariuszami zewnętrznymi (przedstawiciele branż i zawodów właściwych dla kierunku studiów) i wewnętrznymi (nauczyciele akademicy i studenci), wzorce krajowe i międzynarodowe w zakresie kierunku kształcenia oraz zainteresowanie potencjalnych kandydatów.

W czasie funkcjonowania kierunku wielokrotnie wprowadzano zmiany do programu studiów. Wynikały one przede wszystkim ze zmieniającego się systemu prawnego, ale również z sugestii interesariuszy zewnętrznych oraz studentów czy też propozycji nauczycieli akademickich realizujących kształcenie na kierunku. Z udostępnionych protokołów posiedzeń Wydziałowej Komisji (później Rady) ds. Jakości Kształcenia Filii w Sulechowie (WKJK) oraz obecnie funkcjonującej WRP kierunku wynika, że program modyfikowany był w większym lub mniejszym zakresie corocznie. Już w 2018 r. podjęto działania na rzecz uatrakcyjnienia programu studiów, wprowadzając do niego zajęcia z *projektowanie nowych produktów prozdrowotnych, opieki żywieniowej w jednostkach oświatowych* i zajęcia obieralne z *podstaw psychodietetyki/podstawy treningu personalnego*. Te działania były bardzo korzystne z punktu widzenia realizacji efektów uczenia się sformułowanych dla kierunku. Z udostępnionego protokołu WKJK z dnia 17.10.2018 r. wynika, że na posiedzeniu Komisji dostosowywano program studiów do zapisów Ustawy, w tym rozpoczęto modyfikację kierunkowych efektów uczenia się, dostosowując je do poziomu 6 PRK i rozporządzenia MNiSZW z 2018 w sprawie dziedzin i dyscyplin naukowych. Ponownie modyfikacją efektów uczenia się na kierunku zajęto się na posiedzeniu WKJK w dniu 11.02.2019, kiedy usunięto z listy efektów 1 efekt, 3 dodano i skorygowano 9 efektów, a podstawową przesłanką tych zmian, jak podano wcześniej, było dostosowanie efektów do 6 poziomu PRK. Wówczas także zmniejszono liczbę godzin na studiach stacjonarnych z 2525 do 2400 godzin łącznie oraz dostosowano liczbę godzin na studiach niestacjonarnych do wymiaru 60 % godzin studiów stacjonarnych. Zmiany te wprowadzono od cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r.a. 2019/2020. Przy kolejnej modyfikacji efektów uczenia się kierunku (w r.a. 2020/2021), mającej na celu dostosowanie ich do wprowadzanej nowej specjalności na kierunku – *winiarstwo*, także nie dostrzeżono błędów przy formułowaniu poszczególnych efektów uczenia się na kierunku, tak aby były one zgodne z 6 poziomem PRK. Jak wskazała ocena kryterium 1 zawarta w raporcie z wizytacji zmiany te nie były wystarczające i nie oddały istoty i głębi wiedzy charakterystycznej dla poziomu 6 PRK. W związku ze znaczącymi błędami popełnionymi przy formułowaniu efektów uczenia się kierunku zaleca się Uczelni przeprowadzenie wśród pracowników szkoleń mających na celu nabycie umiejętności prawidłowego formułowania efektów uczenia się, zarówno na poziomie kierunku jak też poszczególnych zajęć dydaktycznych. Dużą zmianą w programie studiów było wprowadzenie nowej ścieżki kształcenia, poprzez wprowadzenie specjalizacji *winiarstwo*. Oceniając program specjalizacji *winiarstwo* należy stwierdzić, że jest on spójny i generalnie prawidłowo określony, niemniej jednak nie jest to program, który realizuje wszystkie efekty uczenia się określone dla kierunku. W protokołach WRP brak informacji o tym, czy Rada programowa kierunku starła się ocenić, czy student kończący w/w specjalność zrealizuje wszystkie efekty uczenia się kierunku. W protokole z dnia 11.12.2020 r. jest jedynie wzmianka o tym, że WRP opiniowała przygotowanie nowego programu studiów ze specjalnością *winiarstwo*. Inne przykłady zmian w programie kształcenia, które należy ocenić bardzo pozytywnie to m.in. przesunięcie zajęć z *podstaw psychodietetyki* z zajęć fakultatywnych do zajęć obowiązkowych, zmiana formy realizacji zajęć z ćwiczeń audytoryjnych na laboratoryjne z *podstaw anatomii i fizjologii człowieka*, zmiana formy realizacji praktyk i zmniejszenie ich wymiaru po IV i VI semestrze.

Coroczne uchwały Senatu regulują zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek żywienia człowieka i dietoterapia. W uchwałach Senatu precyzyjnie określa się warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów. Są one jednoznaczne i precyzyjne.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności do efektów uczenia się reguluje Uchwała Senatu.

Niemniej jednak zasady te nie są stosowane na kierunku, kierunek jest po raz pierwszy oceniany przez PKA.

Działania dotyczące monitorowania procesu kształcenia i okresowych przeglądów programu studiów były prowadzone zarówno w czasie funkcjonowania kierunku żywienia człowieka i dietoterapia w strukturach Filii w Sulechowie (przez WKJK), jak również od r.a 2021/2022 przez Uniwersytet Zielonogórski poprzez powołane uczelniane i wydziałowe Rady. Sposób i zakres bieżącego monitorowania przebiega według kalendarza działań ustalanego przez USZJK. Rekomendowanymi narzędziami monitorowania, które dotyczą kierunku żywienia człowieka i dietoterapia są: Ankieta Oceny Prowadzącego Zajęcia, Ankieta Zadowolenia z Warunków Studiowania, Ankieta Opinii Nauczycieli akademickich o warunkach prowadzenia studiów, Ankieta Oceny Praktyk, Ankieta Okresowej Oceny Programu Studiów - profil praktyczny, Karta hospitacji zajęć dydaktycznych. Wydziałowa Rada ds. Kształcenia przygotowuje sprawozdanie z funkcjonowania systemu jakości kształcenia na Wydziale oraz raport z ewaluacji procesu kształcenia i formułuje rekomendacje dla poszczególnych kierunków. Informacje te są następnie zamieszczane w rocznym sprawozdaniu z funkcjonowania USZJK i zamieszczane na stronie internetowej Uczelni. Raport z funkcjonowania uczelnianego systemu zapewniania jakości kształcenia w roku akademickim 2020/2021 wskazuje, że poddano ocenie kierunek żywienia człowieka i dietoterapia. W raporcie tym na str. 4-5 podano ogólną informację, że „zakres diagnozowanych nieprawidłowości wskazuje, że ocena nie miała charakteru kompleksowego, obejmującego wszystkie aspekty objęte Kartą okresowej oceny programu studiów, stanowiącej załącznik 6 oraz 7 do Zarządzenia nr 48 Rektora UZ z dn. 4 marca 2020 roku w sprawie dokumentów i procedur Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Tylko w przypadku pojedynczych wydziałów zostały sformułowane wnioski dotyczące założonych dla kierunku ogólnych efektów uczenia się, w wyniku których wdrożono lub zaplanowano przyjęte uchwałą senatu zmiany. Przyjmowane zmiany w programie studiów odnoszą się zwykle do harmonogramu jego realizacji, tzw. planów studiów, nie są powiązane z oceną efektów uczenia się oraz zapewnieniem osiągnięcia tych efektów. Przegląd założonych dla kierunku ogólnych efektów uczenia się w odniesieniu do kierunków studiów deklarowanych jako objętych okresową oceną programu studiów wyraźnie wskazuje, że nie odpowiadają one ... charakterystykom Polskiej Ramy Kwalifikacji, a odniesienia do kodów tych charakterystyk mają charakter formalny”. W raporcie co prawda nie wymienia szczegółowo kierunków, do których odnoszą się w/w uwagi, niemniej jednak ocena programu kształcenia na kierunku żywienia człowieka i dietoterapia potwierdza diagnozę zawartą w Raporcie. Wskazuje to także, na potrzebę szkolenia nauczycieli akademickich, a szczególnie osób odpowiedzialnych bezpośrednio za funkcjonowanie kierunku w zakresie zasad opracowywania programów studiów.

Wykładowcy odpowiedzialni za przedmiot dokonują corocznie przeglądu sylabusów (m.in. treści kształcenia, wykazu literatury oraz efektów i przypisanych im form weryfikacji). Po wprowadzeniu modyfikacji w treści opisu przedmiotu i jej weryfikacji przez kierownika jednostki, nowa wersja jest zapisywana w systemie informatycznym SylabUZ. Informacje te są weryfikowane i na tej podstawie sporządza się Raport z ewaluacji prowadzących zajęcia, w którym m.in. zawarto ocenę spełnienia warunków zawartych w sylabusach przedmiotów. Niemniej jednak podane w tym raporcie informacje są przedstawione dla poszczególnych wydziałów funkcjonujących na Uczelni, w analizowanym z roku 2020/21, także były podane wyniki dla Filii w Sulechowie. Na podstawie tego raportu trudno ocenić czy dostrzeżono błędy w sylabusach zajęć na kierunku żywienia człowieka i dietoterapia.

Zasady weryfikacji i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się określa Regulamin Studiów, określający zasady zaliczania przedmiotów, zdawania egzaminów, zaliczania semestru studiów oraz kończenia procesu kształcenia. Weryfikacja i ocena stopnia osiągnięcia efektów uczenia się prowadzona

jest na każdym etapie procesu kształcenia poprzez ocenę pracy studenta w trakcie zajęć, oceny z egzaminów, ocenę praktyki zawodowej, ocenę prac dyplomowych i egzaminu dyplomowego. Warunkiem koniecznym do zaliczenia zajęć jest spełnienie przez studenta ogólnych warunków zaliczenia opisanych w programie studiów oraz szczegółowych zasad zawartych w sylabusie zajęć. Ogólna ocena stopnia osiągania efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć, kierunków, lat i stopni studiów dokonywana jest na podstawie analizy osiąganych przez studentów wyników. Dokonuje jej nauczyciel akademicki w zakresie ocen uzyskanych na zaliczeniu i/lub egzaminie. Formułowane na tej podstawie wnioski stanowią podstawę do modyfikacji wymagań wstępnych, treści oraz metod kształcenia w kolejnej edycji zajęć. Niemniej jednak ten sposób oceny funkcjonujący na kierunku jest mało skuteczny. Zespół oceniający nie miał w większości przypadków zastrzeżeń co do formy zaliczeń, a główne uwagi dotyczyły stosunkowo małej trudności pytań na wielu zaliczeniach i egzaminach. Rada Programowa kierunku dokonuje okresowej oceny procesu dyplomowania w zakresie zgodności problematyki prac dyplomowych z efektami uczenia się i dyscyplinami naukowymi, do których został przyporządkowany kierunek, zasadności ocen i stawianych wymagań w powiązaniu z poziomem studiów, a także problematyki egzaminu dyplomowego. Zadaniem Rady jest również okresowy przegląd składów komisji egzaminacyjnych w procesie dyplomowania. Z protokołów WRP wynika (z dn. 18.11.2021 i 5.04.2022), że przedmiotem analizy była też jakość prac inżynierskich. Jednak WRP nie stwierdziła żadnych uchybień (w protokole nie podano wg jakiej metodologii przeprowadzono tę ocenę). Jednocześnie zwrócić uwagę należy, że na stronie internetowej Uczelni podano rekomendowane narzędzia do oceny prac dyplomowych i oceny prac okresowych. W świetle stwierdzonych w wyniki oceny kierunku uchybień stosowany przez Wydziałową Radę Programową kierunku sposób oceny stopnia osiąganych efektów uczenia się jest nieskuteczny i wymaga analizy i poprawy.

Ważnym elementem oceny i weryfikacji jakości kształcenia jest semestralna ankietyzacja zajęć dydaktycznych przez studentów. Wyniki ankiet są udostępnione w raporcie z ewaluacji procesu kształcenia (przeanalizowano raport z r.a 2020/2021) w ujęciu poszczególnych jednostek funkcjonujących na Uniwersytecie (uwidoczniono także filię w Sulechowie). Z raportu wynika, że studenci mieli możliwość ocenić wszystkie aspekty jakości zajęć dydaktycznych, m.in. przygotowanie nauczyciela do zajęć, sposób przedstawienia materiału i wiele innych. Sumaryczna uśredniona ocena dla Filii w Sulechowie, w której strukturach wówczas funkcjonował kierunek, była dość wysoka, nawet na tle innych Wydziałów UZ i wynosiła ok. 4,5 w skali 5 stopniowej.

Plan hospitacji zajęć jest przygotowany corocznie, zgodnie z określoną procedurą. Każdy nauczyciel powinien być hospitowany co najmniej raz na 4 lata. Nauczyciele o niewielkim stażu dydaktycznym są hospitowani częściej, jak również nauczyciele, którzy uzyskali niską ocenę w ankietach studenckich. Z raportu ewaluacji procesu w roku akademickim 2020/2021 wynika, że wówczas w filii w Sulechowie nie przeprowadzono żadnej hospitacji zajęć dydaktycznych. W trakcie wizytacji wyjaśniono, że w trakcie pandemii nie przeprowadzano hospitacji w trybie zdalnym, jednak realizacja zadań była monitorowana poprzez sprawdzanie logowania nauczycieli akademickich na zajęciach oraz przedkładanie przez wykładowców comiesięcznych sprawozdań z realizacji pracy zdalnej. Natomiast w trakcie wizytacji zespołowi oceniającemu okazano protokoły hospitacji zajęć z bieżącego roku akademickiego. W tych protokołach nie było zastrzeżeń co do sposobu realizacji zajęć dydaktycznych przez nauczycieli.

Ważnym elementem powiązany z systemem sprawdzania końcowych efektów uczenia się jest system monitorowania karier zawodowych na rynku pracy. Monitorowaniem karier zawodowych absolwentów UZ, po zakończeniu procesu dyplomowania, zajmuje się Biuro Karier (BK) UZ. W oparciu

o ankiety wypełnione na różnych etapach kariery zawodowej, przygotowywany jest coroczny, obszerny raport, prezentujący wizerunek UZ w przekonaniach absolwentów. Niemniej jednak w przypadku kierunku żywienie człowieka i dietoterapia nie były dostępne jeszcze wyniki ankiet.

W okresie pandemii jakość kształcenia na Uczelni, w tym na ocenianym kierunku była monitorowana niezależnie od warunków epidemicznych z wykorzystaniem narzędzi elektronicznych, które działają w trybie online np. ankiety ewaluacyjne (ankieta oceny prowadzącego zajęcia, ankieta zadowolenia z warunków studiowania, ankieta opinii nauczycieli akademickich o warunkach prowadzenia studiów, ankieta oceny praktyk przez studenta i opiekuna praktyki z ramienia zakładu pracy, ankieta okresowej oceny programu studiów - profil praktyczny). Wydziałowa Rada programowa kierunku żywienie człowieka i dietoterapia oraz Wydziałowa Rada ds. Kształcenia, odpowiedzialne za jakość kształcenia spotykały się zdalnie lub stacjonarnie, realizując swoje obowiązki.

Nauczyciele akademicy są zaangażowani na wszystkich etapach w doskonaleniu i monitorowaniu realizacji programu studiów. Biorą udział na poziomie centralnym w pracach Uczelnianej Rady ds. Kształcenia oraz na poziomie Wydziału Nauk Biologicznych - w pracach Wydziałowej Rady ds. Kształcenia oraz Wydziałowej Rady Programowej dla kierunku żywienie człowieka i dietoterapia. Podobnie studenci są także włączani w prace wyżej wymienionych Rad. W ramach wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia, po każdym zakończonym semestrze, studenci dokonują oceny wszystkich zajęć dydaktycznych. Jak wykazał ogląd wyników ankiet studentów studenci z reguły dobrze i bardzo dobrze oceniali różne aspekty kształcenia na kierunku.

Program studiów jest doskonalony w ramach współpracy władz Wydziału z interesariuszami zewnętrznymi. Interesariusze zewnętrzni wywodzą się z otoczenia społeczno-gospodarczego, związanego głównie z ocenianym kierunkiem. Współpraca Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia prowadzona jest w obszarze praktyk zawodowych oraz budowania jest na bazie relacji z podmiotami m.in. z branży doradztwa dietetycznego, przetwórstwa spożywczego, w tym winiarstwa. Po zakończeniu praktyki zawodowej przedstawiciele instytucji, w której student odbywał praktykę wypełniają ankietę oceny praktyki, która służy do ewaluacji procesu kształcenia z tego zakresu. Wskazano już, że w dużej mierze współpraca ma charakter nieformalny, stąd trudno podać niebudzące wątpliwości przykłady wpływu otoczenia społeczno-gospodarczego na program studiów, za wyjątkiem działań związanych z wprowadzeniem specjalności *winiarstwo*.

Kierunek żywienie człowieka i dietoterapia nie jest poddawany cyklicznej ocenie zewnętrznej. Także po raz pierwszy jest przeprowadzana ocena kierunku przez PKA. Niemniej jednak formą pozyskania opinii zewnętrznej są opinie pracodawców o studentach realizujących praktyki oraz o programie studiów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Na Uniwersytecie Zielonogórskim w Zielonej Górze realizowana jest polityka jakości w ramach ujednoliconego systemu zapewnienia jakości kształcenia. System zapewnienia jakości kształcenia działający w UZ jest zgodny ze strategią rozwoju Uczelni. Odnosi się w sposób uporządkowany do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego i obejmuje m.in.: zapewnienie, doskonalenie, promocję i kontrolę jakości uczenia w Uczelni; analizowanie i opiniowanie dokumentów dotyczących programów studiów; metody monitorowania procesu kształcenia (organizacji i warunków prowadzenia zajęć dydaktycznych, metod i form kształcenia oraz sposobów weryfikacji efektów

uczenia się osiągniętych przez studenta); metody rozwijania mobilności studentów, metody poprawy jakości obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego; procedury współpracy z interesariuszami zewnętrznymi; informatyzację obsługi studentów i działań administracji. Na Wydziale Nauk Biologicznych działania związane z realizacją określonych w systemie procedur realizuje Wydziałowa Rada ds. Kształcenia, a na kierunku żywienie człowieka i dietoterapia - Wydziałowa Rada Programowa. Na Wydziale nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem nad kierunkiem żywienie człowieka i dietoterapia, sprawuje Dziekan, który jest też przewodniczącym Wydziałowej Rady ds. Kształcenia. W skład Wydziałowej Rady Programowej kierunku wchodzi nauczyciele akademicy oraz przedstawiciel studentów. Zmiany w programach studiów na ocenianym kierunku dokonywane są w sposób formalny, w oparciu o przyjęte procedury. W celu doskonalenia jakości kształcenia na kierunku, prowadzona jest systematyczna ocena programów studiów, a także monitorowany jest stopień osiągania zakładanych efektów uczenia się w oparciu o analizy danych i informacji z udziałem kadry akademickiej. Zmiany w programie studiów opiniowane są także przez przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Na kierunku nie wdrożono wszystkich procedur zalecanych przez Uczelniany System Jakości Kształcenia, co w połączeniu z niepełną wiedzą osób odpowiedzialnych za realizację polityki kształcenia na kierunku skutkuje, że otrzymuje się niepełne wyniki z analizy jakości kształcenia na kierunku. Nie pozwala to na prowadzenie efektywnej polityki jakościowej na kierunku i skutkuje błędami popełnionymi w konstrukcji programu studiów. Zdiagnozowano, że istotnym ograniczeniem funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia jest niewystarczająca wiedza, w tym przede wszystkim nauczycieli akademickich, dotycząca konstruowania programu kształcenia, co powoduje mniejszą sprawność działania niektórych elementów (procedur) systemu zapewnienia jakości kształcenia.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Zalecenia

Zaleca się:

1. wzmocnienie kontroli i wdrożenie mechanizmów umożliwiających skuteczne wyeliminowanie stwierdzonych uchybień opisanych w kryterium 1, 2 i 4 niniejszego raportu oraz zapobiegających ich powstawaniu w przyszłości;
2. wdrożenie na kierunku wszystkich procedur dotyczących monitorowania jakości kształcenia zalecanych przez Uczelnianą Radę ds. Jakości;
3. przeprowadzenie szkolenia nauczycieli akademickich dotyczącego konstruowania programu studiów, w tym w szczególności zasad formułowania efektów uczenia dla kierunku i dla zajęć oraz zasad weryfikacji efektów uczenia się.

5. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)

Nie dotyczy - jest to pierwsza ocena kierunku żywienie człowieka i dietoterapia w Uniwersytecie Zielonogórskim.