



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **dietetyka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Uniwersytet Przyrodniczy
w Poznaniu**

Data przeprowadzenia wizytacji: **13-14 kwietnia 2023 r.**

Warszawa, 2023

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	7
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	8
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	8
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	14
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	23
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	29
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	35
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	42
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	46
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	50
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	53
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	54
5. Załączniki:	63
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	63
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	63
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych	68

Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych _____	68
Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____	76
Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa _____	96
Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena _____	96
Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego _____	103

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, członek PKA

członkowie:

1. dr hab. inż. Joanna Sadowska, ekspert PKA
2. prof. dr hab. inż. dr h. c. Danuta Kołożyn-Krajewska, ekspert PKA
3. Krystyna Pierzchała, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Anna Rudzińska, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Łukasz Łukomski, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku dietetyka prowadzonym na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2022/2023. Polska Komisja Akredytacyjna po raz drugi oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku. Poprzednia wizytacja zakończyła się wydaniem oceny pozytywnej (uchwała nr 639/2016 Prezydium PKA z 3 listopada 2016 r.).

Wizytacja w bieżącym roku akademickim przeprowadzona została 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, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania: z zespołem przygotowującym raport samooceny, z osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, z pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto dokonano przeglądu wybranych prac dyplomowych i etapowych, przeprowadzono hospitacje zajęć oraz dokonano oceny bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski dotyczące oceny stopnia spełnienia poszczególnych kryteriów, o których przewodnicząca zespołu 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	dietetyka	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	technologia żywności i żywienia (70%) nauki o zdrowiu (30%)	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	6/189 ECTS – stacjonarne 6/189 ECTS – niestacjonarne	
Wymiar praktyk zawodowych ³ /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	2 miesiące/350 h; 14 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	2022/2023 I – 81 II – 66 III – 60	2022/2023 I – 67 II – 39 III - 47
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁴	1895	983
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	96 – podawana przez Uczelnię ok. 86 – szacowana przez zespół oceniający	54
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	172 - podawana przez Uczelnię, jednak o ok. 20% przeszacowana	172 - podawana przez Uczelnię, jednak o ok. 20% przeszacowana
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	63	63

Nazwa kierunku studiów	dietetyka	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia drugiego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	technologia żywności i żywienia (70%) nauki o zdrowiu (30%)	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	4/125 ECTS – stacjonarne 4/125 ECTS – niestacjonarne	
Wymiar praktyk zawodowych ³ /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	2 miesiące/300 h; 12 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	Blok (BŻ): żywienie w różnych etapach ontogenezy; Blok (BD): dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	2022/2023 I – 23 II – 25	2022/2023 I – 46 II – 37
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁴	BŻ/BD – 1025	BŻ/BD – 534
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	63 - podawana przez Uczelnię ok. 57 – szacowana przez zespół oceniający	36
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	BŻ/BD – 101 - podawana przez Uczelnię, jednak nieco przeszacowana	BŻ/BD – 101 - podawana przez Uczelnię, jednak nieco przeszacowana
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	40	40

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 ¹ 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
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

¹ W przypadku gdy oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać ocenę dla każdego poziomu odrębnie.

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 dietetyka na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu (WNoŻiŻ) Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (UPP) powołano w 2007 r. Kształcenie odbywa się na studiach pierwszego i drugiego stopnia, stacjonarnych i niestacjonarnych. Przyjęta i realizowana na kierunku koncepcja kształcenia jest w zgodna z misją i strategią Uczelni oraz prowadzoną polityką kształcenia, określonymi w Strategii Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na lata 2016-2022 oraz lata 2022-2027. Celami strategicznymi UPP, które uwzględniono w koncepcji kształcenia na kierunku dietetyka, są dostosowanie oferty studiów wyższych do potrzeb rynku pracy i rozwoju społeczeństwa oraz działania na rzecz poprawy innowacyjności i użyteczności programów kształcenia i ich związku z potrzebami rynku pracy. Koncepcja kształcenia uwzględnia też elementy strategii WNoŻiŻ na lata 2017-2022 i 2023-2028, w której wyróżniono 4 cele strategiczne w kategorii „dydaktyka”, m.in. są to podnoszenie jakości kształcenia oraz kształcenie dostosowane do zmian otoczenia społeczno-gospodarczego. Cele te są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym zawodowego rynku pracy dla absolwentów kierunku dietetyka, którzy mogą służyć wsparciem zawodowym w placówkach zajmujących się edukacją prozdrowotną, jednostkach zajmujących się poradnictwem żywieniowym, placówkach ochrony zdrowia oraz w wyraźnie rozwijających się w ostatnich latach usługach cateringowych. W tym kontekście szczególnie istotna jest współpraca z otoczeniem gospodarczym, zwłaszcza z podmiotami z regionu Wielkopolski, które biorą aktywny udział w kształtowaniu koncepcji i celów kształcenia na ocenianym kierunku. Wśród interesariuszy zewnętrznych, z którymi konsultowana jest koncepcja kształcenia na kierunku, znajduje się firma Mikropolis z Poznania, zajmująca się dystrybucją m.in. oprzyrządowania niezbędnego w pracy dietetyka, właściciel firmy MJ Media - założyciel czasopisma Food Forum, a później Food Expert, właścicielka poradni dietetycznej Dieta dla Ciebie, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu oraz Wielkopolski Oddział Wojewódzkiego Narodowego Funduszu Zdrowia. Podczas konsultacji omawiane są oczekiwania firm względem profilu absolwentów kierunku dietetyka. Zazwyczaj potrzeba ta ukierunkowana jest na zwiększenie umiejętności praktycznych studentów zdobywanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie tzw. kompetencji miękkich. Doskonalenie tych kompetencji możliwe jest m. in. dzięki dużej liczbie godzin praktyk studenckich oraz udziałowi studentów w programie Regio realizowanym na UPP w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej. Celem głównym programu jest podniesienie kompetencji studentów, odpowiadających potrzebom gospodarki i rynku pracy, poprzez udział w dodatkowych kursach, szkoleniach i warsztatach, a także spotkaniach z pracodawcami i wizytach studyjnych. W ramach udoskonalania kompetencji miękkich studentów program Regio oferuje następujące szkolenia - każde po 16 h: 1) W grupie siła! Zajęcia warsztatowe z pracy zespołowej; 2) Czy będę dobrym szefem?; 3) Skuteczna organizacja pracy metodą projektu; 4) Komunikacja i rozwój osobisty. Ponadto w ramach programu Regio, we współpracy z Centrum Wsparcia i Rozwoju (CWR) dla studentów kierunku dietetyka zorganizowano dzień przedsiębiorczości dietetyka. W ramach tych warsztatów studenci wzięli udział w następujących szkoleniach 1) Rozwój własnej działalności gospodarczej w świetle propozycji Powiatowego Urzędu Pracy; 2) OneDayMore – prezentacja działalności oraz możliwości rozwoju zawodowego; 3) FITWAY Praca w cateringu dietetycznym – oczekiwania a rzeczywistość. 4)

Projekt Zdrowie - Polskie Centra Dietetyczne, czyli własny gabinet dietetyczny na zasadzie franczyzy. 5) Doradztwo zawodowe i konsultacje dokumentów aplikacyjnych. Dzięki współpracy z interesariuszami zewnętrznymi możliwe jest także poszerzanie oferty praktyk zawodowych, staży, szkoleń i warsztatów dla studentów, a także późniejsze zatrudnianie absolwentów. Dzięki współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym kształcenie na kierunku dietetyka odpowiada zapotrzebowaniu rynku pracy, a efekty uczenia i treści programowe powstały przy ścisłej współpracy z potencjalnymi pracodawcami. Dzięki temu absolwenci są przygotowani do przyszłej pracy i podnoszenia kompetencji zawodowych. Także studenci mogą kształtować program studiów, dzięki ich inicjatywie zwiększono liczbę godzin z zajęć *podstawy dietetyki*, zmodyfikowano dotychczasowe i wprowadzono nowe zajęcia do wyboru oraz zwiększono liczbę godzin w przypadku zajęć różnicujących bloki tematyczne. Opinie i prośby studentów wpłynęły również na zainicjowanie utworzenia Uczelnianej Poradni Dietetycznej, dzięki której kształcenie studentów jest zbliżone do realnych warunków, w jakich będą pracować po zakończeniu studiów. Istotnym aspektem nakreślonej koncepcji kształcenia jest więc znacząca liczba zajęć praktycznych, realizowana w instytucjach zdrowia publicznego. Studenci realizują zajęcia praktyczne w ramach praktyk zapisanych w programach studiów. Cennym aspektem jest też funkcjonowanie na terenie Wydziału własnej Poradni Dietetycznej, w której studenci odbywają zajęcia wymagające kontaktu z pacjentami oraz prowadzą własne badania niezbędne do przygotowania prac dyplomowych. Koncepcja kształcenia uwzględnia potrzeby rynku pracy nie tylko poprzez monitorowanie i opiniowanie programu studiów przez interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, ale także poprzez śledzenie losów absolwentów. Analizowane są informacje z ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA) szkół wyższych, które są wykorzystywane do modyfikowania koncepcji kształcenia.

Kierunek dietetyka (studia pierwszego i drugiego stopnia) na UPP został przyporządkowany w 70% do dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz w 30% do dyscypliny nauki o zdrowiu. Przyjęta koncepcja kształcenia mieści się w dyscyplinach, do których kierunek został przyporządkowany, odpowiada także działalności naukowej pracowników, która mieści się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Dyscyplina technologia żywności i żywienia realizowana na WNoŻiŻ UPP ma kategorię A+, co wynika z dużego dorobku naukowego pracowników oraz współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Liczba publikacji z IF w tej dyscyplinie w latach 2018-2022 obejmuje ponad 1000 pozycji, w tym w tak prestiżowych czasopismach z zakresu żywienia i dietetyki jak *Nutrition Journal*, *British Journal of Nutrition* czy *Food Quality and Preference*. Projekty naukowe, realizowane przez nauczycieli, są w dużej mierze projektami interdyscyplinarnymi, obejmującymi zagadnienia właściwe dla technologii żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu i związanymi z koncepcją kształcenia na kierunku. W latach 2018-2022 realizowano 48 projektów naukowych finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki, Ministerstwo Nauki i Edukacji oraz Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, w tym 21 projektów ściśle związanych z dietetyką. Były to między innymi projekty pt.: „Badania nad możliwością wykorzystania matrycy roślinnej wzbogaconej w wapń w prewencji i terapii osteoporozy”, „Badania nad mechanizmami przeciw cukrzycowych właściwości glikozydów stewiolowych (indywidualnie i w połączeniu z L-argininą i chromem (III)) – w poszukiwaniu formuły preparatu dla osób chorych na cukrzycę”, „Związek pomiędzy wzorcami podjadania i wyborem pożywienia a zdrowiem metabolicznym kobiet w okresie okołomenopauzalnym i po menopauzie”, „Badania nad wpływem fitoestrogenów sojowych na regulację endogennej syntezy cholinylu i gromadzenia lipidów w wątrobie”, „Żywnościowe źródła salicylanów a zaburzenia angiogenezy łożyska w preeklampsji”. Pracownicy kierunku realizują także projekt finansowany przez Komisję Europejską EQVEGAN – European Qualifications & Competences for the Vegan Food Industry (KA2: Cooperation

for innovation and the exchange of good practices – Sector Skills Alliances). Prowadzona działalność badawcza kadry naukowo-dydaktycznej Wydziału, obejmująca swoim zakresem badania naukowe w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, jest zgodna z aktualnymi światowymi trendami i spójna z zakładaną koncepcją kształcenia na studiach na kierunku dietetyka. Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają także możliwość nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, które mogą być realizowane pomocniczo, w stosunku do wybranych zajęć, a informacja o tej możliwości jest zamieszczona w sylabusach zajęć.

Efekty uczenia się dla kierunku dietetyka w cyklu kształcenia rozpoczynającym się od roku akademickiego 2019/2020 przyjęto Uchwałą Senatu nr 355/2019 Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (z późn. zm.). Dla studiów pierwszego stopnia zdefiniowano 14 efektów uczenia się w zakresie wiedzy, 12 w zakresie umiejętności i 6 w zakresie kompetencji społecznych. Natomiast na studiach drugiego stopnia odpowiednio 9, 9 i 4 efekty uczenia się. Efekty te uwzględniają zdobywanie zaawansowanej wiedzy i umiejętności m.in. z zakresu dietoprofilaktyki, dietoterapii, żywienia człowieka, edukacji żywieniowej, produkcji różnych rodzajów żywności oraz prowadzenia działalności związanej z poradnictwem dietetycznym, czyli są zgodne z koncepcją i celami kształcenia przyjętymi na ocenianym kierunku o profilu ogólnoakademickim. Efekty uczenia się są specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy z zakresu dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek, są zgodne z opisaną powyżej działalnością naukową pracowników prowadzących zajęcia na kierunku. W efektach uczenia się dla pierwszego stopnia studiów w zakresie wiedzy ujęto m. in. znajomość i rozumienie: zagadnień związanych z molekularnymi i komórkowymi mechanizmami funkcjonowania narządów i układów w organizmie człowieka oraz powiązaniem między nimi w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, we wszystkich okresach życia oraz najważniejszych cech klinicznych najczęściej występujących chorób (D1A_W03); procesów chemicznych zachodzących w żywności podczas jej przechowywania, głównych zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych żywności oraz procesów technologicznych służących utrwaleniu i przetwarzaniu żywności z ukierunkowaniem na zachowanie jej wysokiej jakości (D1A_W07); składu i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych, ich wartości energetycznej, składników odżywczych i nieodżywczych składników biologicznie aktywnych, ich przemian oraz roli w organizmie i zapotrzebowania, a także potencjału prozdrowotnego surowców i produktów żywnościowych (D1A_W08); metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasad żywienia i planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego w różnych grupach populacyjnych, stanach fizjologicznych i patologicznych (D1A_W09); potencjalnego związku wybranych chorób z nieprawidłowościami w sposobie żywienia i stylu życia oraz zasad i metod dietoprofilaktyki, edukacji żywieniowej, poradnictwa żywieniowego oraz promocji zdrowego stylu życia (D1A_W11); psychologicznych i społecznych podstaw zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych (D1A_W12). W zakresie umiejętności dla pierwszego stopnia studiów ujęto umiejętność: przeprowadzenia oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi w zależności od jego stanu psychofizycznego ustalonego na podstawie wywiadu, obserwacji, dokumentacji medycznej lub danych epidemiologicznych (D1A_U02); w oparciu o dane dotyczące sposobu żywienia, stanu odżywienia, stanu zdrowia i trybu życia, ustalenia priorytetów dla planowania żywienia i zmian stylu życia oraz określania zapotrzebowania na składniki odżywcze (D1A_U05); układania jadłospisów dla różnych grup populacyjnych, w różnych stanach fizjologicznych i jednostkach chorobowych oraz dokonywania odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw (D1A_U07); prowadzenia poradnictwa dietetycznego samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego zgodnie z zasadami etyki zawodowej (D1A_U08); opracowywania materiałów edukacyjnych

i informacyjnych, pisemnych i ustnych, z zakresu dietetyki, zdrowego stylu życia, profilaktyki żywieniowej oraz prowadzenia edukacji żywieniowej dla różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych (D1A_U10). Biorąc pod uwagę kompetencje społeczne absolwent pierwszego stopnia studiów na kierunku dietetyka powinien być gotów do: uświadomienia sobie własnych ograniczeń, zwrócenia się w celu konsultacji do innych specjalistów oraz stałego dokształcania się i aktualizowania wiedzy i umiejętności, w szczególności w zakresie zaleceń żywnościowych i obowiązujących norm (D1A_K01); przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym poszanowania praw pacjenta do uzyskania informacji o wdrażanym postępowaniu dietetycznym i jego możliwych następstwach i ograniczeniach oraz do zachowania tajemnicy zawodowej (D1A_K02); ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za wykonywaną pracę, w tym za usługi z zakresu poradnictwa dietetycznego, edukacji żywieniowej i produkcji żywności wysokiej jakości (D1A_K03); zaangażowania się w organizację i realizację przedsięwzięć z zakresu edukacji i profilaktyki żywieniowej na rzecz środowiska społecznego (D1A_U05).

Na drugim stopniu studiów w efektach uczenia się wiedzy uwzględniono m. in. znajomość i rozumienie: kluczowych procesów metabolicznych i mechanizmów ich regulacji oraz adaptacji do zróżnicowanej ilości i składu pożywienia w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych oraz w różnych okresach życia (D2A_W01); podstawowych i zaawansowanych metod oceny stanu odżywienia i wskaźników diagnostycznych stosowanych w pracy dietetyka oraz metod postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, z uwzględnieniem złożonej etiologii niektórych zaburzeń (D2A_W02); podstaw demografii i zasad epidemiologii żywieniowej, w tym metodologii badań z tego zakresu wraz z zaawansowanymi narzędziami statystycznymi i informatycznymi stosowanymi w naukach żywieniowych (D2A_W03); aktualnego asortymentu i właściwości żywności dostępnej na rynku, w tym żywności prozdrowotnej i nowej żywności oraz zaawansowanych metod zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne produktów żywnościowych (D2A_W06); terminologii nauk o zdrowiu w zakresie aktualnie diskutowanych problemów w obszarze nauk żywieniowych oraz strategii promocji zdrowia w wymiarze lokalnym i globalnym (D2A_W08); zagadnień z zakresu psychologii klinicznej i psychodietetyki (D2A_W09). Absolwent drugiego stopnia studiów powinien m. in. umieć: samodzielnie i w zespole innowacyjnie projektować, prowadzić i analizować zadania badawcze, edukacyjne i promocyjne z zakresu nauk o żywieniu człowieka, dietetyki i zdrowego stylu życia wykorzystując stosowne techniki i narzędzia badawcze i technologie informatyczne oraz identyfikować błędy i zaniedbania powstające na wszystkich etapach tych zadań; podejmować rolę wiodącą w zespole (D2A_U02); na podstawie aktualnej literatury naukowej i badań własnych przygotowywać i prezentować pracę badawczą, debatę, krótkie komunikaty naukowe pisemne i ustne, w języku polskim i obcym, precyzyjnie porozumiewać się i efektywnie komunikować z różnymi grupami odbiorców w zakresie nauk żywieniowych oraz krytycznie analizować prace badawcze i doniesienia innych autorów (D2A_U03); samodzielnie i wszechstronnie analizować relacje pomiędzy jakością żywności, jej wartością odżywczą, zmianami w trakcie produkcji i przechowywania, a zdrowiem, stanem odżywienia i jakością życia (D2A_U06); formułować i testować hipotezy związane z prostym problemem badawczym (D2A_U08); projektować żywność i komponować dietę (potrawy) przy uwzględnieniu różnych potrzeb dietetycznych (D2A_U09). W zakresie kompetencji społecznych ujęto gotowość do prowadzenia poradni dietetycznej z uwzględnieniem zasad przedsiębiorczości, etyki zawodowej i interesu publicznego (D2A_K01); korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej oraz krytycznej oceny zawartych w nich treści przy opiniowaniu i rozstrzyganiu problemów z zakresu żywienia (D2A_K02); przestrzegania i rozwijania zasad zawodowej i etycznej odpowiedzialności za działania dietetyka, dbania o rozwój dorobku, prestiż i właściwie pojętą

solidarność związaną z zawodem oraz demonstrowania w życiu codziennym postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną (D2A_K03); inspirowania i organizowania działań na rzecz środowiska społecznego związanych z promocją zdrowia, w tym z profilaktyką żywieniową, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych (D2A_K04). Zakres merytoryczny efektów uczenia się powiązany jest z dziedziną nauk rolniczych, dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz dziedziną nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscypliną nauki o zdrowiu. Osiągnięcie tych efektów uczenia się pozwala absolwentowi studiów na podjęcie pracy, wykonywanie działań i usług w zakresie dietetyki.

W efektach uczenia się ujęto także kompetencje badawcze i społeczne niezbędne w działalności naukowej. Są to między innymi efekt D2A_U07 – potrafi formułować i testować hipotezy związane z prostym problemem badawczym, ale także efekt D2A_U02 – potrafi samodzielnie i w zespole innowacyjnie projektować, prowadzić i analizować zadania badawcze, edukacyjne i promocyjne z zakresu nauk o żywieniu człowieka, dietetyki i zdrowego stylu życia wykorzystując stosowne techniki i narzędzia badawcze i technologie informatyczne oraz identyfikować błędy i zaniedbania powstające na wszystkich etapach tych zadań; podejmować rolę wiodącą w zespole. W zakresie kompetencji społecznych należy uwzględnić w tym zakresie efekt D2A_K02 – jest gotów do korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej oraz krytycznej oceny zawartych w nich treści przy opiniowaniu i rozstrzyganiu problemów z zakresu żywienia. Zgodnie z założonymi efektami uczenia się absolwent studiów drugiego stopnia kierunku dietetyka jest przygotowany do realizacji prac badawczych, potrafi także formułować i testować hipotezy badawcze związane z problemami z zakresu dietetyki i nauk pokrewnych. Właściwe przygotowanie studentów do pracy naukowo-badawczej potwierdza właściwy poziom wielu realizowanych prac dyplomowych oraz udział studentów w badaniach, potwierdzony współautorstwem publikacji naukowych.

W efektach uczenia się dla pierwszego stopnia studiów uwzględniono nabycie umiejętności w zakresie komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (efekt D1A_U12), jednak umiejętności językowe na zalecany poziomie B2+ nie zostały ujęte w efektach uczenia się dla drugiego stopnia studiów.

Efekty uczenia się sformułowane dla pierwszego stopnia studiów są zgodne z 6. poziomem Polskiej Ramy Kwalifikacji, natomiast dla studiów drugiego stopnia nie uwzględniono w nich kwalifikacji językowych na odpowiednim poziomie (B2+) oraz uzyskania wiedzy na poziomie pogłębionym, zwłaszcza w zakresie efektów uczenia się, które częściowo są spójne dla pierwszego i drugiego stopnia studiów.

W efektach uczenia się przypisanych do zajęć uwzględniono nabycie przez studenta wiedzy dotyczącej budowy i fizjologii organizmu człowieka, przemian metabolicznych składników odżywczych, zaleceń żywieniowych i ich modyfikacja w różnych stanach chorobowych i w różnych okresach życia oraz przygotowania żywności dietetycznej. W zakresie umiejętności student powinien umieć zinterpretować wskaźniki fizjologiczne służące do oceny stanu odżywienia i wynikającego z tego stanu zdrowia, ułożyć jadłospis dla osób w różnym wieku i różnym stanie zdrowia, sformułować zalecenia żywieniowe dla pacjenta oraz zaprojektować żywność dietetyczną. Efekty uczenia się przypisane do zajęć wpisują się w efekty kierunkowe, jednak nie zawsze wynikają z treści zajęć. Efekty uczenia się, zarówno na pierwszym jak i drugim stopniu studiów, są specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których kierunek jest przyporządkowany, jak również z zakresem działalności naukowej Uczelni w tych dyscyplinach. Są one możliwe do osiągnięcia i sformułowane w sposób zrozumiały, pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji.

Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1²

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Kształcenie na kierunku dietetyka jest realizowane na profilu ogólnoakademickim na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego 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 nauk o zdrowiu w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu. Kadra dydaktyczna biorąca udział w kształceniu na kierunku prowadzi badania naukowe w dyscyplinach, do których odnoszą się efekty uczenia się, co jest spójne z ogólnoakademickim profilem kształcenia na kierunku. Zgodnie z misją Uczelni, prowadzony kierunek dietetyka odpowiada na zapotrzebowanie rynku pracy oraz oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego. Podczas opracowania koncepcji kształcenia oraz w trakcie jej doskonalenia aktywnie współpracowano z otoczeniem społeczno-gospodarczym i interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. Cele kształcenia oraz zakładane efekty uczenia się dla pierwszego stopnia studiów zostały opracowane właściwie, są odpowiednio sformułowane, zgodne z dyscyplinami, do których został przyporządkowany kierunek i dostosowane do aktualnych wymogów PRK, w tym uwzględniają nabycie kompetencji językowych na odpowiednim poziomie. Stwierdzone nieprawidłowości w tym zakresie dotyczą drugiego stopnia studiów i obejmują:

1. brak uwzględnienia w efektach uczenia się nabycia kompetencji językowych na odpowiednim poziomie (B2+)
2. brak uwzględnienia aspektu pogłębiania wiedzy zdobytej na wcześniejszych etapach kształcenia.

Ponadto dla obydwu etapów studiów stwierdzono, że:

3. efekty uczenia się przypisane do zajęć nie zawsze wynikają z treści zajęć

Na obydwu poziomach uwzględnione są kompetencje społeczne, niezbędne w pracy dietetyka, na drugim stopniu studiów uwzględniono także nabycie kompetencji badawczych. Efekty uczenia zostały określone czytelnie i jednoznacznie, co pozwala na stworzenie systemu ich weryfikacji.

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

Istotnym aspektem nakreślonej koncepcji kształcenia jest położenie nacisku na kształtowanie umiejętności praktycznych przyszłych absolwentów, co jest możliwe dzięki ścisłej współpracy z bardzo zróżnicowanym i szerokim gronem interesariuszy zewnętrznych, którzy biorą udział w kształtowaniu koncepcji kształcenia.

²W przypadku gdy propozycje oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać propozycję oceny dla każdego poziomu odrębnie.

Zalecenia

1. Zaleca się uwzględnienie w efektach uczenia na drugim stopniu studiów kompetencji językowych na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
2. Zaleca się korektę efektów uczenia na drugim stopniu studiów polegającą na uwzględnieniu uzyskania wiedzy pogłębionej z zakresu żywienia i dietetyki.
3. Zaleca się powiązanie treści zajęć z efektami uczenia sformułowanymi dla poszczególnych zajęć.
4. W celu zapobiegania zdiagnozowanych w obecnej ocenie błędów zaleca się okresowy przegląd efektów uczenia i odniesienie ich do wymagań PRK oraz przegląd treści zajęć i właściwe powiązanie ich z efektami uczenia sformułowanymi dla zajęć.

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

Treści kształcenia dla pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych podzielone są na ogólnoakademickie i kierunkowe. Do zajęć kierunkowych, ściśle związanych z dietetyką, na których realizowane są treści prowadzące do uzyskania najważniejszych kierunkowych efektów uczenia się, należą: *podstawy żywienia człowieka, żywienie człowieka, podstawy klinicznego zarysu chorób, produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej, podstawy dietetyki, edukacja żywieniowa, farmakologia i farmakoterapia żywieniowa, dietetyka kliniczna, dietetyka pediatryczna*. Treści kształcenia na tych zajęciach obejmują znajomość: źródeł energii i składników odżywczych w diecie, ich przemian, roli w organizmie, zapotrzebowania i objawów niedoborów, wpływu procesów chemicznych zachodzących w żywności podczas jej przechowywania i przetwarzania na wartość odżywczą, zasad racjonalnego żywienia w zdrowiu i chorobie, w żywieniu indywidualnym i zbiorowym oraz planowania żywienia i metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych, powiązań między nieprawidłowym sposobem żywienia a najczęstszymi chorobami dietozależnymi, głównych błędów żywieniowych Polaków i czynników wpływających na zachowania żywieniowe człowieka oraz metod i zasad profilaktyki dietetycznej i edukacji żywieniowej. Na ćwiczeniach realizowane są zadania, które pozwalają: wybrać i stosować odpowiednie metody i narzędzia oceny sposobu żywienia oraz stanu odżywienia, określić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych metodami laboratoryjnymi, a diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz z wykorzystaniem oprogramowania komputerowego, wykonać zadania badawcze z zakresu żywienia, opracować ich wyniki i sformułować wnioski, zinterpretować podstawowe diagnostyczne wskaźniki fizjologiczne i biochemiczne krwi, zaplanować żywienie i wprowadzić modyfikacje w żywieniu i stylu życia na podstawie zebranych danych, ustalić założenia dietoterapii uwzględniające zapotrzebowanie energetyczne i odżywcze oraz preferencje żywieniowe pacjenta, przygotować jadłospisy dla grup populacyjnych w różnym wieku, w tym także plany żywieniowe dla osób indywidualnych, uwzględniające różne stany fizjologiczne, wybrane jednostki chorobowe, zaplanować i wdrożyć odpowiednią interwencję żywieniową, prowadzić edukacyjną kampanię żywieniową oraz dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii i wybrać odpowiednie techniki sporządzania potraw. W przypadku zdecydowanej liczby zajęć treści kształcenia pozwalają na osiągnięcie określonych dla zajęć efektów uczenia się. Jednak w wymienionych poniżej

zajęciach brakuje treści, które prowadziłyby do uzyskania wymienionych efektów uczenia przypisanych do tych zajęć:

- *anatomia człowieka* - potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, w tym wiedzę o mechanizmach oddziaływania składników żywności na funkcjonowanie organizmu oraz o ich znaczeniu w patogenezie i przebiegu schorzeń żywieniowo zależnych,
- *biochemia ogólna i żywności* – potrafi określić wpływ sposobu żywienia i podaży składników żywności na funkcjonowanie organizmu i stan zdrowia oraz patogenezę i przebieg schorzeń żywieniowo zależnych,
- *fizjologia człowieka* – zna budowę ludzkiego organizmu, zna najważniejsze cechy kliniczne najczęściej występujących chorób, zna wybrane procesy metaboliczne,
- *dietetyka pediatryczna* – zna budowę ludzkiego organizmu i funkcjonowanie wybranych układów, zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, potrafi przeprowadzić ich ocenę,
- *podstawy klinicznego zarysu chorób* – posiada wiedzę z zakresu anatomii ludzkiego organizmu, posiada wiedzę z zakresu fizjologii organizmu, potrafi zastosować zdobytą wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w celu planowania oraz realizacji dietoterapii i dietoprofilaktyki ze szczególnym uwzględnieniem najczęstszych chorób dietozależnych,
- *kliniczny zarys chorób* – posiada wiedzę z zakresu anatomii ludzkiego organizmu, posiada wiedzę z zakresu fizjologii ludzkiego organizmu, potrafi zastosować zdobytą wiedzę z zakresu fizjologii żywienia człowieka i dietetyki w celu planowania oraz realizacji dietoterapii i dietoprofilaktyki ze szczególnym uwzględnieniem najczęstszych chorób dietozależnych, ponadto efekty te są identyczne jak dla zajęć *podstawy klinicznego zarysu chorób*,
- *fizjologia żywienia człowieka* – ma świadomość znaczenia składników diety dla prawidłowego funkcjonowania organizmu człowieka, zna konsekwencje niedoboru składników diety dla zdrowia człowieka.

Rekomenduje się w przypadku wyżej wymienionych zajęć zaplanowanie treści, które pozwoliłyby na osiągnięcie wymienionych powyżej efektów uczenia określonych dla w/w zajęć.

Analiza treści zajęć wykazała także, że część treści jest bardzo zbliżona na wybranych zajęciach. Dotyczy to m.in. takich zajęć jak:

- *anatomia człowieka* – *fizjologia człowieka* – skład i znaczenie krwi,
- *biochemia ogólna i żywności* – *podstawy żywienia człowieka* – trawienie i wchłanianie związków odżywczych
- *żywienie człowieka* - *podstawy dietetyki* - diety alternatywne
- *dietetyka kliniczna* - *kliniczny zarys chorób* - choroby przewodu pokarmowego.

Treści niektórych zajęć zostały opisane nieprecyzyjnie, ogólnie, bez podziału także na treści przypisane do formy wykładów i ćwiczeń (np. dla zajęć: *anatomia człowieka*, *żywienie człowieka*, *dietetyka pediatryczna*, *dietetyka kliniczna*). Rekomenduje się zatem przegląd treści kształcenia zajęć i wyeliminowanie treści powtarzających się pomiędzy zajęciami jak również ich uporządkowanie w zakresie nabywania odpowiednich treści na wykładach i ćwiczeniach.

Na drugim stopniu studiów student ma możliwość wyboru jednej z dwóch ścieżek kształcenia (*żywienie w różnych etapach ontogenezy* lub *dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych*), które różnią się blokami tematycznymi zajęć. Na pierwszym semestrze student dokonuje wyboru bloku tematycznego, a jego realizacja rozpoczyna się od drugiego semestru. W ramach bloku żywienie w różnych okresach ontogenezy realizowane są następujące zajęcia: *uwarunkowania metabolizmu*, *żywienie w różnych etapach ontogenezy*, *podstawy gerontologii*, *żywność nowej generacji*. W ramach

bloku dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych realizowane są zajęcia: *fizjologia wysiłku fizycznego, żywienie w specyficznych potrzebach żywieniowych, ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia, żywienie w turystyce i różnych warunkach klimatycznych*. W ramach wspólnych dla obu bloków zajęć znajdują się m. in.: *fizjologia układu pokarmowego, patofizjologia kliniczna, organizacja żywienia w szpitalach i placówkach opiekuńczych, demografia i epidemiologia żywieniowa, żywienie kliniczne, psychologia kliniczna z psychodietetyką, diagnostyka laboratoryjna, metodologia badań żywieniowych, produkcja potraw dietetycznych, żywienie w chorobach neurologicznych i niepełnosprawności, żywność na przekroju życia, dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób cywilizacyjnych*. Treści programowe tych zajęć dotyczą wiedzy z zakresu: czynności układu pokarmowego oraz mechanizmów regulujących jego pracę, regulacji i przebiegu procesów metabolicznych i ich wpływu na potrzeby żywieniowe pacjentów, mechanizmów powstawania chorób, szczególnie żywieniowo-zależnych, parametrów i narzędzi służących do oceny i monitorowania funkcjonowania organizmu w stanach patologii oraz możliwości ich modyfikacji poprzez dietoprofilaktykę i dietoterapię, metod oceny stanu odżywienia pacjenta, wskaźników diagnostycznych stosowanych przez dietetyka oraz metod postępowania dietetycznego zarówno w stanach zdrowia, jak i w różnych jednostkach chorobowych, metod postępowania dietetycznego w żywieniu dzieci, młodzieży i osób starszych, zaburzeń odżywiania, czynników zagrażających zdrowiu i zdrowym nawykowi żywieniowym, składu i właściwości dostępnych na rynku surowców oraz produktów żywnościowych w żywieniu dietetycznym, znajomości procesów technologicznych stosowanych w produkcji nowych potraw w dietoterapii, zasad zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych. Na ćwiczeniach studenci wykonują zadania pozwalające: krytycznie zinterpretować wyniki doświadczeń korzystając z teoretycznych podstaw zawartych w pracach badawczych z zakresu fizjologii żywienia, analizować i prezentować wyniki otrzymane podczas przeprowadzanych doświadczeń, ocenić stan odżywienia pacjenta zdrowego i chorego, opracować sposób przygotowania i wybrać techniki kulinarne optymalizujące wartość odżywczą i zdrowotną produktu, zorganizować działalność gastronomiczną i dział żywienia, tworzyć prawidłowe jadłospisy i komponować dietę uwzględniając konkretne wymagania i potrzeby dietetyczne pacjentów oraz projektować postępowanie profilaktyczne i terapeutyczne dla osób w różnym wieku i stanie fizjologicznym, mające na celu poprawę stanu zdrowia w wybranych niezakaźnych chorobach żywieniowo-zależnych. Treści kształcenia w przypadku nielicznych zajęć (np. *uwarunkowania metabolizmu*) zostały opisane bardzo pobieżnie. Rekomenduje się także dostosowanie treści zajęć realizowanych na *żywieniu w różnych etapach ontogenezy* i *żywności na przekroju życia* do tytułu zajęć. Treści tych zajęć są częściowo zbieżne, przy czym treści wykładów z *żywności na przekroju życia* (zasady żywienia kobiet w ciąży i matek karmiących, dieta niemowląt, żywienie dzieci przedszkolnych, zasady żywienia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym – potrzeby żywieniowe, fizjologia procesów starzenia się a potrzeby żywieniowe, zasady żywienia osób w wieku starszym) wpisują się bardziej precyzyjnie w zakres zajęć *żywienie w różnych etapach ontogenezy*, które w obecnych treściach nie ujmują zasad żywienia w czasie całego życia człowieka, natomiast koncentrują się w dużej mierze na doborze suplementacji. Po przeorganizowaniu treści rekomenduje się zamienić wymienione dwa moduły w blokach tematycznych – przesunąć zajęcia *żywienie w różnych etapach ontogenezy* do bloku zajęć wspólnych, a włączyć zajęcia *żywność na przekroju życia* do bloku zajęć dla ścieżki kształcenia *żywienie w różnych etapach ontogenezy*.

Program studiów, treści kształcenia i efekty sformułowane dla zajęć ujęte w sylabusach zajęć dla studentów kierunku dietetyka pierwszego i drugiego stopnia odpowiadają kierunkowym efektom uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Treści programowe są

kompleksowe, w większości specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się określonych dla kierunku. Opisane treści zajęć są zgodne z aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których kierunek jest przyporządkowany, jak również z zakresem działalności naukowej Uczelni w tych dyscyplinach.

Program kształcenia na studiach pierwszego stopnia stacjonarnych oraz niestacjonarnych zakłada realizację zajęć w czasie 3 lat (6 semestrów), podczas których należy uzyskać 189 punktów ECTS. Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych wynosi 1895 godzin na studiach stacjonarnych oraz 983 godziny na studiach niestacjonarnych. Program kształcenia na studiach drugiego stopnia stacjonarnych oraz niestacjonarnych zakłada realizację zajęć w czasie 2 lat (4 semestry), podczas których należy uzyskać 125 punktów ECTS. Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych określonych przez Uczelnię wynosi 1178 godzin dla studiów stacjonarnych oraz 687 dla studiów niestacjonarnych. Zdaniem zespołu oceniającego jest to odpowiednio 1025 i 534 h. Proces kształcenia jest tożsamy, niezależnie od formy studiów, a więc umożliwia osiągnięcie jednakowych efektów uczenia. W programie studiów przewidziane są także praktyki – 350 h na studiach pierwszego stopnia i 300 h na studiach drugiego stopnia. Czas trwania studiów, nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć zostały poprawnie oszacowane i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów lub innych osób prowadzących zajęcia zgodnie z informacją podaną w Raporcie Samooceny na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia wynosi 96 ECTS (50,8% ECTS), na studiach drugiego stopnia – 63 ECTS (50,4% ECTS). Przy czym ilości te zostały przeszacowane, ponieważ do zajęć kontaktowych zaliczono 75 h przygotowania do egzaminu licencjackiego na pierwszym stopniu studiów oraz tzw. zajęcia „inne”. W przypadku zajęć „innych” z nauczycielem akademickim liczbę godzin dla większości zajęć określono na 4-6 h – łącznie 192 h na studiach pierwszego stopnia i 155 h na studiach drugiego stopnia. Do tych godzin z reguły nie zostały przypisane efekty uczenia się, nie określono także uzyskiwanych w ich ramach treści programowych oraz sposobów ich weryfikacji, a więc nie mogą być traktowane jako godziny kontaktowe. Biorąc powyższe pod uwagę liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów i liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia w przypadku studiów stacjonarnych, nie jest zgodna z wymaganiami, czyli jest poniżej 50% ogólnej liczby punktów ECTS. Konieczne jest zwiększenie liczby godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich zarówno na studiach pierwszego jak i drugiego stopnia.

W programie studiów pierwszego i drugiego stopnia (stacjonarnych i niestacjonarnych) na ocenianym kierunku uwzględniono zajęcia ogólnouczelniane, z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, kierunkowe oraz zajęcia do wyboru. Zajęcia realizowane są w formie wykładów (odpowiednio na S1 44,5%; N1 48,5%; S2 41,9%; N2 40,6% ogólnej liczby zajęć z nauczycielami akademickimi) i ćwiczeń (w tym seminariów). W programach uwzględniono seminaria problemowe (studia pierwszego i drugiego stopnia), literaturowe, metodyczne oraz wynikowe (studia drugiego stopnia), zajęcia z języka obcego oraz praktykę zawodową. W planie studiów pierwszego stopnia (stacjonarnych i niestacjonarnych) przedmioty ogólnouczelniane są realizowane w trakcie pierwszych dwóch semestrów i są to m.in. technologia informacyjna i wiedza społeczna. Natomiast zajęcia kierunkowe są realizowane etapowo od pierwszego do szóstego semestru. Sekwencja zajęć jest

prawidłowa, a dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

W programach studiów uwzględniono także zajęcia do wyboru. Na studiach pierwszego stopnia w wymiarze 63 punktów ECTS (33% ECTS), na studiach drugiego stopnia w wymiarze 40 punktów ECTS (32% ECTS). Przy czym na studiach pierwszego stopnia wybór ten jest pozorny, ponieważ zgodnie z informacjami zawartymi w sylabusach zajęć studenci wybierają spośród par przedmiotów o bardzo podobnych, niekiedy identycznych, treściach (*jakość życia i ochrona konsumenta/żywność-zdrowie-ekologia; etnografia żywieniowa/etnodietetyka; systemy dystrybucji gotowych dań i potraw/catering w żywieniu indywidualnym i zbiorowym; żywieniowa ocena procesów przetwórczych/nowoczesne techniki twórcze; kliniczny zarys chorób/choroby zakaźne; fitoterapia w dietetyce/ziołolecznictwo; technologiczne projektowanie zakładów żywienia zbiorowego/programowanie i organizacja nowoczesnej gastronomii; projektowanie żywności/kierunki rozwoju żywności; nutrigenomika/nutrigenetyka; poradnictwo dietetyczne/opieka dietetyczna nad pacjentem; żywność wygodna/trendy w technologii produkcji żywności specjalnego przeznaczenia*). Konieczne jest wprowadzenie realnej możliwości wyboru zajęć umożliwiających kształtowanie własnej ścieżki kształcenia w wymaganym wymiarze punktów ECTS na studiach pierwszego stopnia.

Program studiów obejmuje także zajęcia związane z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w dyscyplinach technologia żywności i żywienie oraz nauki o zdrowiu, do których został przyporządkowany kierunek. Zajęciom tym przypisano 172 punkty ECTS (91% wszystkich punktów ECTS) na studiach pierwszego stopnia i 101 punktów ECTS (80% wszystkich punktów ECTS) na studiach drugiego stopnia. Wartości te zostały przeszacowane, jednak po szczegółowej analizie treści zajęć i dorobku naukowego pracowników, zajęcia związane z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową z dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, należy wycenić na znacznie ponad 50% punktów ECTS w programie studiów, co jest zgodne z wymaganiami ustawowymi.

Program studiów obejmuje także zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości co najmniej jednego języka obcego. Studenci w trakcie studiów pierwszego stopnia mogą kontynuować naukę jednego z dwóch języków oferowanych przez Studium Języków Obcych UPP – angielski lub niemiecki, w wymiarze godzinowym łącznie 100 godzin, co pozwala na osiągnięcie poziomu językowego B2. Na drugim stopniu studiów zaplanowano 30 h kształcenia językowego (do wyboru język angielski lub niemiecki). Na podkreślenie zasługuje sposób realizacji zajęć z języka angielskiego na drugim stopniu studiów, który umożliwia uzyskanie kompetencji językowych ściśle związanych z żywieniem człowieka i dietetyką, a forma tych zajęć (ćwiczeniowa) pozwala studentom na uzyskanie umiejętności posługiwania się językiem obcym w warunkach zbliżonych do rzeczywistej pracy dietetyka. Realizowany wymiar godzin tych zajęć, jak również ich treści pozwalają na uzyskanie znajomości języka obcego na poziomie B2+. W programie studiów zaplanowano także zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych, którym przyporządkowano 5 punktów ECTS, co jest zgodne z wymaganiami. Na pierwszym stopniu studiów studenci wybierają do realizacji dwa moduły spośród zajęć: *ekologia w świadomości społecznej, etyka z bioetyką, odpowiedzialność społeczna wobec środowiska, wprowadzenie do filozofii, wprowadzenie do psychologii, pedagogika społeczna, społeczne aspekty zmian klimatu, planowanie karier i doradztwo zawodowe, dostępność współczesnego świata*. Na drugim stopniu studiów do zajęć z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych zaliczono: *ustawodawstwo żywnościowo* oraz blok z zajęć do wyboru ujętych pod wspólną nazwą *wiedza prawno-ekonomiczna* (do wyboru: *podstawy finansów i rachunkowości, podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi, prawo w biznesie, prawoznawstwo, przedsiębiorczość z elementami zarządzania jakością, tworzenie i prowadzenie małej firmy*).

Zajęcia prowadzone są stacjonarnie, z okazjonalnym wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (wykłady dla studentów niestacjonarnych w piątki), a wymiar zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość nie przekracza wymagań określonych w przepisach.

Zajęcia dydaktyczne prowadzone są w formie wykładów i ćwiczeń (w tym seminariów). Metody kształcenia są właściwie dobrane do rodzaju, celu i treści prowadzonych zajęć. Wykłady realizowane są w formie informacyjnej lub problemowej z wykorzystaniem technik wizualnych (rzutników, projektorów multimedialnych, filmów dydaktycznych). Na ćwiczeniach studenci uzyskują wiedzę, ale przede wszystkim umiejętności praktyczne, niezbędne w pracy dietetyka lub ewentualnej przyszłej pracy naukowo-badawczej. W trakcie ćwiczeń wykorzystywane są zróżnicowane metody dydaktyczne, m.in. pogadanka, pokaz, metoda projektów, zadania do samodzielnego rozwiązania, moderowane dyskusje dydaktyczne, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, metody programowe z wykorzystaniem komputera. Studenci korzystają ze zróżnicowanych programów do analizy i układania jadłospisów (np. Kalmar, Aliant) oraz mają możliwość zapoznania się z różnymi technikami i aparaturą do oceny składu ciała oraz zapotrzebowania na energię (fałdomierze, aparaty do bioimpedancji, aparat DEXA, pletyzmograf). Podczas ćwiczeń z przedmiotów kierunkowych (np. *podstawy dietetyki, dietetyka kliniczna, dietetyka pediatryczna*) studenci przygotowują zindywidualizowane plany żywieniowe dla konkretnego pacjenta. Na studiach zarówno pierwszego jak i drugiego stopnia odbywają się też zajęcia o charakterze typowo laboratoryjnym, np. w ramach zajęć *biochemia ogólna i żywności, chemia żywności, higiena i toksykologia żywności, podstawy żywienia człowieka i nutrigenomika*, na których studenci nabywają umiejętności w pracy laboratoryjnej, w tym nowoczesnych technikach laboratoryjnych, włączając w to metody molekularne. Na podkreślenie zasługuje dostęp studentów do dobrze wyposażonej Uczelnianej Poradni Dietetycznej. Studenci wraz z osobą odpowiedzialną za funkcjonowanie poradni wykonują podstawowe pomiary antropometryczne i metaboliczne, dokonują interpretacji uzyskanych wyników oraz przeprowadzają wywiady żywieniowe, dokonując oceny sposobu żywienia. Studenci uczą się też analizy danych, w szczególności dotyczy to studiów drugiego stopnia i odbywa się to np. w ramach zajęć: *demografia i epidemiologia żywieniowa, uwarunkowania metabolizmu, metodologia badań żywieniowych*. Taki sposób realizacji zajęć aktywizuje studentów, stymuluje ich do samodzielności i pełnienia aktywnej roli w procesie uczenia się, w pełni umożliwiając im osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się, zwłaszcza w zakresie powiązania wybranych chorób z nieprawidłowościami w sposobie żywienia, jak i zasad terapii dietetycznej chorób żywieniowozależnych i wspomagania dietetycznego pozostałych schorzeń. W doborze metod uwzględniono najnowsze osiągnięcia dydaktyki akademickiej, a w nauczaniu i uczeniu się są stosowane właściwie dobrane środki i narzędzia dydaktyczne wspomagające osiąganie przez studentów efektów uczenia się.

W związku z sytuacją epidemiczną w kraju zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka w latach 2019/20, 2020/21, 2021/22 były realizowane w dużej części w sposób zdalny lub hybrydowy. Zajęcia te prowadzono w czasie rzeczywistym przy użyciu platform takich jak: Office 365 Moduł MS Teams, GoogleEdu oraz platformy wideokonferencyjnej ZOOM. Przygotowano także liczne filmy instruktażowe i nowe materiały dydaktyczne, aby mimo kształcenia w formie zdalnej zaaktywizować studentów i umożliwić im uzyskanie zakładanych efektów uczenia się. W miarę poprawy stanu epidemicznego w kraju zajęcia organizowano w formie hybrydowej. Obecnie narzędzia umożliwiające kształcenie na odległość wykorzystywane są podczas konsultacji ze studentami, szczególnie studiów niestacjonarnych. Także wykłady na studiach niestacjonarnych odbywające się w piątki realizowane są zdalnie. Pozwala to na wykorzystanie we właściwy sposób potencjału kształcenia z wykorzystaniem

metod i technik kształcenia na odległość oraz dostępnych narzędzi zapewniających osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Metody i techniki kształcenia na odległość, w przypadku zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, nie są aktualnie wykorzystywane.

W programie studiów ujęto także zajęcia przygotowujące studentów do pracy naukowo-badawczej w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Przygotowanie do działalności badawczej umożliwiają m. in. seminaria, prowadzone na pierwszym stopniu studiów w liczbie 60 h, na drugim stopniu – 120 h. Na drugim stopniu kształcenia realizowane są zajęcia z *metodologii badań żywieniowych* w wymiarze 45 h na studiach stacjonarnych i 20 h na studiach niestacjonarnych. Celem kształcenia na tych zajęciach jest zapoznanie studentów z metodami planowania eksperymentów badawczych, prowadzonych na zwierzętach i z udziałem ludzi wraz z przydatnymi metodami analiz statystycznych danych uzyskiwanych w trakcie badań. Studenci są właściwie przygotowani do pracy badawczej, o czym świadczy wysoki poziom ocenionych prac dyplomowych oraz udział studentów w badaniach naukowych i publikacja uzyskiwanych wyników w liczących się czasopismach naukowych. Opisane w sylabusach zajęć metody kształcenia językowego, ukierunkowane na praktyczne wykorzystanie umiejętności językowych, umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego co najmniej na poziomie B2 w przypadku studiów pierwszego stopnia i B2+ na poziomie studiów drugiego stopnia.

Zgodnie z regulaminem studiów Uczelnia oferuje możliwość dostosowania procesu uczenia do grupowych i indywidualnych potrzeb studentów bez zmiany zakresu programowego, polegającą na ustaleniu indywidualnych terminów realizacji obowiązków dydaktycznych (tj. egzaminów, zaliczeń, praktyk itp.) oraz możliwości wyboru grupy ćwiczeniowej. Takie wsparcie mogą otrzymać studentki w ciąży, rodzice, osoby studiujące na dwóch kierunkach studiów. Zasady indywidualnej organizacji studiów dla osób z niepełnosprawnościami z uwzględnieniem szczególnych potrzeb określone są w Regulaminie Studiów UPP. Dostosowanie procesu kształcenia do potrzeb studentów z niepełnosprawnością reguluje także Zarządzenie Rektora nr 145/2021 z dnia 30 września 2021 roku. Funkcjonowanie studentów z niepełnosprawnością wspiera Pełnomocnik Rektora ds. Osób Niepełnosprawnych, a jednostką odpowiedzialną za koordynację działań na rzecz osób z niepełnosprawnościami jest Centrum Wsparcia i Rozwoju. Realizowane rozwiązania dotyczą zarówno wsparcia psychologicznego, dostosowań edukacyjnych dla osób ze szczególnymi potrzebami lub w szczególnej sytuacji zdrowotnej, poprawy dostępności uczelni, doradztwa zawodowego, rozwoju osobistego, relacji w zespołach. Studenci ze szczególnymi zainteresowaniami i uzdolnieniami mogą studiować według indywidualnego programu studiów. Studenci mogą także włączać się w prace np. Koła Naukowego Dietetyków, zaspokajając indywidualne potrzeby i aspiracje. W ramach działalności Koła Naukowego studenci mogą uczestniczyć w sympozjach, warsztatach, itp. Aby zapewnić samodzielną ścieżkę kariery, system Uczelni stwarza możliwość wyjazdów na studia, staże i praktyki zagraniczne. Studenci mogą brać udział w konkursach i programach o dodatkowe dofinansowanie badań (np. „Diamentowy grant”). Opisane rozwiązania umożliwiają dostosowanie procesu uczenia się, także z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia.

Wizytowany kierunek w programie studiów realizuje praktyki zawodowe. Mimo profilu ogólnoakademickiego kładzie się duży nacisk na kształcenie umiejętności praktycznych, co wynikało z uwag absolwentów i pracodawców. Organizację praktyk zawodowych na kierunku reguluje zarządzenie Rektora UPP nr 81/2015 w sprawie wprowadzenia procedur organizacji studenckich praktyk zawodowych. Praktyki są realizowane zgodnie z Kartą Procedury organizacji studenckich

praktyk zawodowych (załącznik do zarządzenia Rektora nr 81/2015) w oparciu o załączniki: wniosek o odbycie praktyki, wzór umowy, dziennik praktyk, wniosek o zwolnienie z obowiązku odbycia praktyki. Na studiach pierwszego stopnia realizowane są praktyki, odpowiednio na pierwszym roku praktyka technologiczna (100 godz.) i praktyka opiekuńcza (100 godz.), a na drugim roku w poradni dietetycznej (150 godz.). Praktykom przypisano w sumie 14 punktów ECTS. Praktykę opiekuńczą i technologiczną student realizuje do końca II semestru, natomiast praktyka w poradni dietetycznej musi odbyć się do końca IV semestru. Praktyki technologiczne odbywają się w ośrodkach żywienia zbiorowego, takich jak w kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, szkolnej, żłobkowej, domu opieki, domu pomocy społecznej, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej, i in. Jej celem jest zapoznanie studentów ze specyfiką pracy wybranej placówki żywienia zbiorowego w zakresie zaplecza surowcowego, wyposażenia technicznego oraz z różnymi technologiami przygotowywania potraw umożliwiającymi zachowanie ich wysokiej wartości żywieniowej oraz z zasadami i kierunkami kontroli ich jakości, w tym jakości składu. Natomiast praktyki opiekuńcze są realizowane w oddziałach szpitalnych, domach pomocy społecznej, hospicjach, domach spokojnej starości, zakładach opieki zdrowotnej. Tutaj celem praktyki jest nabycie praktycznych umiejętności przygotowywania posiłków dla docelowej grupy konsumentów, z zachowaniem odpowiedniej i wysokiej wartości odżywczej i z zapewnieniem bezpieczeństwa mikrobiologicznego przygotowywanych potraw. Praktyki na drugim roku odbywają się zarówno w prywatnych jak i przyszpitalnych poradniach dietetycznych. Celem praktyk w poradni dietetycznej jest poznanie zasad funkcjonowania poradni dietetycznej, jak również zapoznanie z zadaniami dietetyka pracującego indywidualnie lub stanowiącego część interdyscyplinarnego zespołu terapeutycznego.

W programie studiów drugiego stopnia na kierunku dietetyka jest 300 godzin praktyk, którym przypisano 12 punktów ECTS. Pierwsze 150 godz. student jest zobowiązany odbyć do końca II semestru studiów na pierwszym roku, natomiast kolejne 150 godz. musi zrealizować do końca III semestru studiów. Studenci mogą odbywać praktyki w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania itp.) lub w dziale żywienia w szpitalu, w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa & wellness, lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię. Celem praktyk jest ugruntowanie wiedzy, nabycie umiejętności praktycznych oraz rozwój kompetencji społecznych w zakresie organizacji, funkcjonowania i pracy w poradni dietetycznej lub dziale żywienia różnych zakładów lub jednostek naukowo-badawczych.

Miejsca praktyk są proponowane studentom przez Uczelnię lub wybierane indywidualnie przez studenta. Ze strony uczelni nadzór na realizacją sprawuje koordynator praktyk, do zadań którego należy: weryfikacja miejsc i opiekunów praktyk, weryfikacji wniosków o praktyki, przygotowanie umów między zakładem a UPP, sprawdzenie wypełnionych Dzienników Praktyk, sprawozdań oraz ogólny nadzór nad przebiegiem praktyk. Studenci po zakończeniu praktyk zobowiązani są do oddania uzupełnionego Dziennika i sprawozdania, na podstawie których koordynator w sposób kompleksowy i odnoszący się do poszczególnych efektów uczenia, zalicza praktykę. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk a także sposób dokumentowania przebiegu praktyk, są trafnie dobrane i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Ilość podpisanych umów na realizację praktyk zawodowych zapewnia wszystkim studentom. Efekty uczenia się zakładane dla praktyk zawodowych są opisane w sylabusach i są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć. Każda praktyka posiada odrębny sylabus. Praktyki podlegają hospitacji w miejscu odbywania praktyki, z których sporządzany jest protokół. W ostatnich dwóch latach ze względu na sytuację epidemiologiczną liczba hospitacji była w dużej mierze ograniczona. Dokumentacja z dzienniczków

praktyk oraz protokoły hospitacji są wykorzystywane w procesie podnoszenia jakości kształcenia oraz do oceny współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Liczebności grup studenckich są dostosowane do typu zajęć dydaktycznych. Wykłady są realizowane dla całego roku, mogą być także prowadzone w systemie międzykierunkowym. Zajęcia laboratoryjne, projektowe i warsztatowe oraz seminaria dyplomowe prowadzone są w grupie 15 osób (± 2). Natomiast ćwiczenia audytoryjne: demonstracyjne, rachunkowe i komputerowe - w grupach 20 osobowych (± 2). Zajęcia na studiach stacjonarnych prowadzone są od poniedziałku do piątku, na studiach niestacjonarnych od piątku po południu do niedzieli, przy czym w piątki zajęcia wykładowe realizowane są w formie zdalnej. Na podstawie analizy harmonogramu zajęć i rozmów ze studentami stwierdzono, że rozplanowanie zajęć umożliwi efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się, a czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwi weryfikację wszystkich efektów uczenia się oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie ocenianego kierunku dietetyka są zgodne z efektami uczenia się, z aktualnym stanem wiedzy oraz z metodami badań w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek. Treści programowe umożliwiają osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Harmonogram realizacji zajęć, ich sekwencja, metody kształcenia zostały dobrane właściwie i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. Na obydwu formach studiów i stopniach kształcenia co najmniej 30% ogółu punktów ECTS przypisano zajęciom do wyboru.

Stwierdzono jednak:

1. zbyt małą liczbę godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów, przy czym w przypadku studiów stacjonarnych, liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia jest niezgodna z wymaganiami,
2. zbyt małą różnorodność w treściach zajęć wybieralnych na studiach pierwszego stopnia.

Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) lub B2+ (studia drugiego stopnia) w zakresie znajomości języka obcego. Program studiów obejmuje w odpowiednim wymiarze zajęcia związane z prowadzoną na wydziale działalnością naukową w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowany jest kierunek studiów. Treści i metody kształcenia umożliwiają przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej i udział w tej działalności. 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.

Organizacja praktyk zawodowych jest oparta o jasne zasady weryfikacji miejsc praktyk i liczne wieloletnie umowy z pracodawcami a weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się jest prowadzona w oparciu o hospitacje miejsc praktyk oraz kontrolę dzienniczków praktyk.

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

1. Realizacja dużego wymiaru dobrze zaplanowanych praktyk, rzadko spotykanego w ramach profilu ogólnoakademickiego tj. 350 h na studiach pierwszego i 300 h na studiach drugiego stopnia, co zwiększa i utrwala umiejętności praktyczne, podnosząc atrakcyjność absolwentów na rynku pracy.
2. Wykorzystanie nowoczesnych i praktycznych metod dydaktycznych, pozwalających na nabycie umiejętności oczekiwanych na rynku pracy od absolwentów kierunku dietetyka, czemu sprzyja funkcjonowanie na Wydziale Poradni Dietetycznej, w której studenci kierunku mogą odbywać część zajęć.

Zalecenia

1. Zaleca się zwiększenie liczby godzin z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich i studentów, zarówno na studiach pierwszego jak i drugiego stopnia, tak aby była ona zgodna z wymaganiami i zapewniała osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się przez studentów.
2. Zaleca się wprowadzenie możliwości kształtowania własnej ścieżki kształcenia przez studentów pierwszego stopnia studiów poprzez wprowadzenie zajęć do wyboru dających możliwość realnego wyboru zróżnicowanych treści programowych.

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

Zasady i tryb rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia pierwszego i drugiego stopnia uchwalane są corocznie przez Senat UPP. Rekrutacja składa się z postępowania kwalifikacyjnego i wpisania na listę studentów lub decyzji o odmowie przyjęcia na studia. Wyniki postępowania rekrutacyjnego są jawne. Na podstawie wyników postępowania kwalifikacyjnego tworzona jest lista rankingowa, a kandydaci zakwalifikowani do przyjęcia na studia składają niezbędne dokumenty. Kwalifikacja kandydatów jest prowadzona etapowo, do wyczerpania limitu miejsc określonego przez Rektora UPP. Wyniki postępowania kwalifikacyjnego są podawane do wiadomości publicznej na tablicy ogłoszeń w budynku Uczelni oraz przekazywane w formie pisemnej na adres wskazany przez kandydata. Nieprzyjęci na studia kandydaci mają prawo wnieść odwołanie do Uczelnianej Komisji Rekrutacyjnej. Podstawą postępowania kwalifikacyjnego na studia pierwszego stopnia jest punktacja wynikająca z wyników egzaminu maturalnego. Do przedmiotów kierunkowych, stanowiących podstawę postępowania kwalifikacyjnego na kierunek dietetyka, należą biologia lub chemia, albo fizyka z astronomią lub matematyka. Bez postępowania kwalifikacyjnego na studia pierwszego stopnia na kierunek dietetyka, z maksymalną liczbą punktów przewidzianą w postępowaniu kwalifikacyjnym, są przyjmowani laureaci i finaliści olimpiad stopnia centralnego: Biologicznej, Chemicznej lub Wiedzy o Żywieniu i Żywności, laureaci olimpiady Wiedzy o Żywności i Żywieniu. Na studia drugiego stopnia mogą być przyjęci kandydaci z tytułem zawodowym magistra, licencjata, inżyniera lub równorzędnym. Postępowanie

kwalfikacyjne odbywa się na podstawie rankingu wynikającego z podsumowania średniej z ocen uzyskanych z zajęć na studiach pierwszego stopnia oraz wyniku ukończenia tych studiów (ocena na dyplomie), przy czym 90% limitu miejsc wypełnią absolwenci kierunku zgodnego z kierunkiem studiów drugiego stopnia, a uzupełnienie limitu następuje na podstawie wyników egzaminu, testu lub rozmowy, weryfikujących efekty uczenia się określone dla studiów pierwszego stopnia kierunku dietetyka. Kwalifikacja na podstawie wyników egzaminu, testu lub rozmowy ma również zastosowanie w przypadku, gdy brak jest absolwentów kierunku zgodnego z kierunkiem studiów drugiego stopnia. Dziekan może podjąć decyzję o nieweryfikowaniu efektów uczenia się, jeśli kandydat osiągnął na innym kierunku co najmniej 70% zakładanych efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia kierunku dietetyka. Zasady rekrutacji na studia drugiego stopnia dostępne są w Informatorze dla kandydata na studia. Cudzoziemcy mogą podejmować studia pierwszego i drugiego stopnia na UPP na zasadach określonych w art. 323 ust. ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Określone przez Uczelnię zasady rekrutacji są przejrzyste i selektywne oraz umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Są także bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku. W zasadach nie uwzględniono jednak informacji o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparciu uczelni w zapewnieniu dostępu do tego sprzętu. Student może ubiegać się o uznanie efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów. W opracowanych procedurach weryfikacji i uznania przez UPP wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, zdobytych poza systemem studiów, zapewniono możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się sformułowanym dla kierunku dietetyka. Postępowanie prowadzone jest przez powołaną przez prodziekana ds. studiów w porozumieniu z Radą Programową kierunku dietetyka komisję, weryfikującą wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne kandydata. Efekty uczenia się potwierdza się w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów, przy czym kandydatowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS, przypisanych do zajęć.

W Regulaminie Studiów UPP określone zostały także zasady, warunki oraz tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, które zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów. Podstawę zaliczenia etapu studiów odbytych na innej uczelni stanowi program kształcenia w innej uczelni. Punkty ECTS uzyskane poza uczelnią macierzystą uznaje się w przypadku zbieżności uzyskanych efektów uczenia się, stwierdzonej na podstawie sylabusów. W przypadku wystąpienia różnic programowych prodziekan ds. studiów wyznacza zajęcia uzupełniające różnice programowe i termin ich zaliczenia. Program kształcenia w innej uczelni, dla studenta podejmującego studia poza UPP, ustala indywidualnie, w porozumieniu ze studentem, wydziałowy koordynator ds. wymiany w ramach programu Erasmus+, a zatwierdza prodziekan ds. studiów.

Procedura i zasady dyplomowania na WNoŻiŻ zostały określone w Zarządzeniu Rektora nr 188/2019 Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 23 grudnia 2019 r. w sprawie wprowadzenia procedury dyplomowania na studiach wyższych i zaleceń dotyczących prac dyplomowych. Tematy prac dyplomowych są akceptowane przez przewodniczącą Rady Programowej, a następnie zatwierdzone przez prodziekana ds. studiów. Zgodnie z wymaganiami dotyczącymi prac dyplomowych praca powinna weryfikować osiągnięcie przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Praca dyplomowa

sprawdzana jest przez promotora w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym oraz recenzowana przez promotora i recenzenta.

Prace dyplomowe licencjackie były realizowane na WNoŻiŻ UPP do roku akademickiego 2021/22. Stanowiły one samodzielne opracowanie, potwierdzające umiejętności dyplomanta w zakresie rozwiązywania problemów i zagadnień związanych z żywieniem poszczególnych grup ludności oraz możliwościami wykorzystania wybranych surowców i produktów w profilaktyce lub łagodzeniu przebiegu różnych schorzeń. Program studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka, obowiązujący od roku akademickiego 2019/20, nie przewiduje realizacji pracy dyplomowej licencjackiej, studia kończy ustny egzamin dyplomowy, który odbywa się przed komisją powołaną przez prodziekana ds. studiów, w której skład wchodzi przewodniczący i dwóch egzaminatorów. Warunkiem uzyskania pozytywnej końcowej oceny z egzaminu dyplomowego jest pozytywna odpowiedź studenta na wszystkie z wylosowanych pytań. Analizując listę pytań egzaminacyjnych stwierdzono, że tak przyjęta formuła egzaminu nie pozwala na weryfikację umiejętności studentów ujętych w efektach uczenia, koncentruje się tylko na sprawdzeniu posiadanej przez nich wiedzy, co potwierdziła analiza przedłożonych przez Uczelnię protokołów z egzaminów dyplomowych. Po przekazaniu Uczelni przez zespół oceniający uwag dotyczących formuły egzaminu dyplomowego licencjackiego uczelnia natychmiast wdrożyła plan naprawczy. Zgodnie z obowiązującymi na uczelni i wydziale zasadami uchwalono (uchwała 7/2023 Rady Programowej Kierunku Dietetyka z dnia 18 kwietnia 2023 r. w sprawie nowych zasad egzaminu dyplomowego licencjackiego) nową procedurę dyplomowania obowiązującą studentów I stopnia kierunku dietetyki. W tej nowej procedurze obok weryfikacji 3 grup zagadnień z zakresu wiedzy przewidziano weryfikację umiejętności w zakresie oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz konstruowania diet i poradnictwa żywieniowego. Formuła egzaminu dyplomowego, w którym weryfikowane są efekty w zakresie wiedzy, ale także umiejętności i kompetencji społecznych jest prawidłowa. Praca dyplomowa magisterska powinna wykazać umiejętność definiowania i rozwiązywania problemów oraz korzystania z metod badawczych w danej dyscyplinie. Analizując tematykę prac stwierdzono, że ich przedmiotem było m. in. wykonanie zadania badawczego, analiza problemu związanego z żywieniem człowieka i/lub dietetyką, opracowanie lub udoskonalenie zaleceń żywieniowych itp. w zakresie zgodnym z efektami uczenia się. Egzamin dyplomowy kończący studia drugiego stopnia odbywa się w formie ustnej przed komisją powołaną przez prodziekana ds. studiów, w której skład wchodzi przewodniczący i dwóch egzaminatorów. Przewodniczącym komisji jest prodziekan lub wskazany przez niego nauczyciel akademicki ze stopniem co najmniej doktora habilitowanego. Pierwszą część egzaminu magisterskiego stanowi obrona pracy magisterskiej, druga część dotyczy omówienia przez studenta zagadnień z zakresu obowiązujących bloków tematycznych: 1) Żywienie człowieka, 2) Dietetyka i dietetyka pediatryczna i 3) Towaroznawstwo i produkcja potraw dietetycznych z elementami żywności funkcjonalnej. Określone procedury dyplomowania dla drugiego stopnia studiów są trafne, specyficzne i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów.

Zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się w procesie kształcenia określone są w Regulaminie Studiów UPP. Zasady weryfikacji osiągania efektów uczenia się oparte są na procedurach przygotowanych przez Radę Dydaktyczną Uniwersytetu, a prawidłowe funkcjonowanie tego systemu zapewniają rady programowe kierunków studiów. Weryfikacja ta ma miejsce na każdym etapie procesu dydaktycznego, student jest oceniany podczas trwania semestru na zajęciach oraz na ich zakończenie podczas egzaminu lub zaliczenia. Sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się są zróżnicowane w zależności od specyfiki i rodzaju zajęć oraz przyjętych dla nich celów dydaktycznych i zaplanowanych do osiągnięcia efektów uczenia. Metody sprawdzania

i oceniania efektów uczenia się są określone w sylabusie, który jest przedstawiany studentom na pierwszych zajęciach i dostępny w Internecie. Do najczęstszych metod weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy należą: egzamin pisemny (test jedno- lub wielokrotnego wyboru, pytania otwarte), egzamin ustny, kolokwium i referat. Natomiast umiejętności są weryfikowane poprzez prace etapowe, zaliczeniowe, prezentacje multimedialne, dyskusje, zaplanowanie i przeprowadzenie krótkiego doświadczenia, projekty i sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych. Efekty w zakresie kompetencji społecznych są najczęściej oceniane bezpośrednio na zajęciach, a dotyczą systematyczności pracy, zachowania studenta (aktywność, staranność, zaangażowanie), umiejętności działania w zespole jako lidera lub członka grupy, przestrzegania przepisów BHP i dobrych praktyk laboratoryjnych). Podstawą sprawdzania założonych efektów uczenia się jest system oceny prac etapowych, zaliczeniowych, projektowych i egzaminacyjnych.

Zajęcia uwzględnione w programie studiów kończą się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę wpisaną do karty okresowych osiągnięć. W UPP funkcjonuje zintegrowany system informatyczny, w ramach którego proces dydaktyczny obsługuje moduł o nazwie Wirtualny Dziekanat, w którym student ma dostęp do pełnej bieżącej informacji o przebiegu swoich studiów (wyników zaliczeń i egzaminów). Wyniki uzyskiwane podczas studiów dokumentowane są w protokołach zaliczenia zajęć dydaktycznych i kartach okresowych osiągnięć. W razie uzyskania na egzaminie oceny negatywnej studentowi przysługuje prawo do jednokrotnego powtórzenia egzaminu oraz w uzasadnionych przypadkach, egzaminu komisyjnego. Egzamin poprawkowy powinien się odbyć nie wcześniej niż 5 dni po ogłoszeniu wyników egzaminu. Przyjęte zasady umożliwiają równe traktowanie studentów w procesie weryfikacji oceniania efektów uczenia się, w tym możliwość adaptowania metod i organizacji sprawdzania efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnością, którzy mogą uzyskać dostosowanie w postaci np. wydłużonego czasu zaliczenia lub dostosowania formy zaliczenia (pisemna / ustna). Zasady weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia, poprzez jawny dostęp do informacji, przekazywanie studentom informacji zwrotnej o osiągniętych efektach zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen. W zasadach weryfikacji efektów uczenia ujęto także zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się oraz sposoby zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem. W uzasadnionych przypadkach, na wniosek studenta złożony w ciągu 7 dni od daty ogłoszenia wyniku egzaminu, prodziekan ds. studiów może zarządzić egzamin komisyjny, który powinien odbyć się w terminie do 14 dni od daty złożenia wniosku. Komisję egzaminacyjną powołuje prodziekan ds. studiów, który jest jej przewodniczącym. W skład komisji wchodzi ponadto dwaj specjaliści z danej dyscypliny. Na wniosek studenta w skład komisji egzaminacyjnej mogą wejść z głosem doradczym: przedstawiciel samorządu studenckiego oraz wskazany przez studenta i wyrażający na to zgodę nauczyciel akademicki.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się stosowane w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, poprzez przydzielenie indywidualnego konta studenta w programie, gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo danych dotyczących studentów.

Analizując przedstawione do oceny prace etapowe, zaliczeniowe i egzaminy końcowe stwierdzono, że metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się, w tym metody stosowane w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się. Analiza wybranych prac etapowych, egzaminacyjnych i dyplomowych wykazała, że rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów itp.

a także prac dyplomowych oraz stawianych im wymagań były dostosowane do poziomu i profilu, efektów uczenia się oraz dyscyplin technologia żywności i żywienie oraz nauki o zdrowiu, do których kierunek jest przyporządkowany. Niedopuszczalne jest jednak stwierdzone w przypadku wybranych zajęć (*metodologia badań żywieniowych, podstawy dietetyki*) zwolnienie z egzaminu na podstawie uzyskania wysokiej oceny z zaliczenia ćwiczeń, podczas którego nie weryfikowano pełnej wiedzy studentów z zajęć. Rekomenduje się weryfikację wszystkich efektów uczenia przypisanych do zajęć. Prace dyplomowe realizowane na kierunku, oceniane przez zespół oceniający, były na dobrym i bardzo dobrym poziomie merytorycznym. Choć oceniano prace, w których wykazano błędy redakcyjne, stosunkowo skromny wykaz literatury źródłowej czy słabe opracowanie statystyczne wyników, to jednak z reguły błędy popełnione przez studentów zostały dostrzeżone przez opiekuna i recenzenta i uwzględnione w jej ocenie. Zdarzały się nieliczne przypadki niewielkiego zawyżenia oceny (o 0,5 stopnia) za pracę dyplomową. Zwrócić uwagę także należy, że część prac dyplomowych jest realizowana we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, co wpisuje się w ogólną koncepcję kształcenia na kierunku studiów, gdzie kładzie się nacisk na praktyczne kształcenie, przy uwzględnieniu wysokiego poziomu naukowego.

Sprawdzenie i ocena przygotowania do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności dokonywana jest podczas przygotowania i obrony pracy dyplomowej, ale także podczas seminariów dyplomowych, na których studenci początkowo przedstawiają przygotowane przez siebie prezentacje dotyczące zagadnień naukowo-badawczych na podstawie źródeł literaturowych, a następnie referują metodykę pracy własnej i przedstawiają wyniki uzyskane w badaniach własnych. Realizowane prace dyplomowe magisterskie mają na celu analizę problemu badawczego z obszaru żywienia człowieka i dietetyki. Obejmują najczęściej badania prowadzone z udziałem ludzi, na modelu zwierzęcym lub z zastosowaniem prób żywności, jako materiału badawczego. Istotną częścią pracy magisterskiej jest przedstawienie metodyki badawczej, w której magistrant stawia cele badań, formułuje hipotezy robocze i przedstawia protokół badawczy wraz z opisem wykorzystanych metod badawczych. Praca magisterska musi zawierać część, w której autor przedstawia opracowane statystycznie wyniki, samodzielnie je interpretuje i formułuje wnioski. Przygotowana praca dokumentuje, a jej obrona potwierdza, kompetencje magistranta do twórczego rozwiązywania co najmniej podstawowych problemów badawczych i jest wprowadzeniem do ewentualnego podjęcia dalszej i bardziej zaawansowanej działalności naukowej. Kompetencje badawcze studentów potwierdzają także przygotowane z ich współudziałem artykuły naukowe opublikowane w renomowanych czasopismach naukowych, m.in. w *Journal of Food Measurement and Characterization* czy *Nutrients*.

Przyjęte metody weryfikacji umiejętności językowych umożliwiają sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 w przypadku studiów pierwszego stopnia, natomiast na drugim stopniu studiów w opisie sposób weryfikacji efektów językowych nie ujęto poziomu trudności zaliczenia, przez co nie jest wiadome, czy student nabył umiejętności językowe na poziomie B2+. Rekomenduje się uwzględnienie poziomu trudności zaliczenia z zajęć językowych na drugim stopniu studiów.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są uwidocznione w postaci prac etapowych i egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, prac dyplomowych, dzienników praktyk, a także są monitorowane poprzez prowadzenie analiz pozycji absolwentów na rynku pracy lub kierunków dalszej edukacji. Prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, projektowe oraz inne materiały stanowiące potwierdzenie osiągnięcia przez studenta założonych efektów uczenia są archiwizowane przez nauczycieli przez okres 5 lat od ich wykonania. Najczęściej prace studenckie wykonywane w ramach zajęć podczas toku studiów są archiwizowane i przechowywane w zbiorach katedr prowadzących

poszczególne zajęcia. Protokoły zaliczeniowe i egzaminacyjne są wypełniane elektronicznie przez nauczyciela akademickiego z dostępu do jego konta w Wirtualnym Dziekanacie i archiwizowane w tej formie dla poszczególnych lat akademickich. Dodatkowo papierowa wersja protokołów jest przekazywana do dziekanatu, gdzie jest archiwizowana w teczkach osobowych studentów, a następnie w Archiwum Uczelnianym UPP. W ramach archiwizacji wewnętrznej prace dyplomowe wraz z protokołem przebiegu egzaminu dyplomowego są przechowywane w teczkach osobowych studentów w dziekanacie, a następnie przekazywane do Archiwum Uczelnianego UPP. Monitoring losów absolwentów dla wszystkich wydziałów UPP prowadzi Biuro Karier. Absolwent monitorowany jest poprzez elektroniczną ankietyzację po roku i po 5 latach od ukończenia studiów. Wyniki ankietyzacji przekazywane są do rad programowych kierunków studiów i wykorzystywane w celu dostosowania programu studiów do potrzeb rynku pracy.

Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia są zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Warunki i procedury potwierdzania / uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń. Zasady i procedury dyplomowania są przejrzyste, dostosowane do kierunku i na drugim stopniu studiów zapewniają ocenę osiągnięcia w czasie studiów zdefiniowanych efektów uczenia. Na pierwszym stopniu studiów podczas procesu dyplomowania nie zapewniono weryfikacji efektów uczenia się w zakresie umiejętności.

Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają monitorowanie postępów studenta w procesie kształcenia. Zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają adaptowanie 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 określonych dla kierunku oraz postępów w zakresie efektów wiedzy i umiejętności. W przypadku nielicznych zajęć nie weryfikuje się wszystkich określonych dla nich efektów uczenia. W systemie weryfikacji efektów uwzględniono weryfikację efektów odnoszących się do prowadzenia działalności naukowej. System pozwala również na sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 na pierwszym stopniu studiów, natomiast na drugim stopniu studiów opis weryfikacji efektów językowych nie pozwala na stwierdzenie czy student nabył umiejętności językowe na poziomie B2+. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów a także prac dyplomowych oraz stawianych im wymagań są dostosowane do poziomu i profilu studiów, efektów uczenia się oraz dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Poziom prac dyplomowych na ogół jest dobry, zgodny z koncepcją kształcenia na kierunku i efektami uczenia się kierunku. Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane poprzez badanie losów absolwentów przez pracowników Biura Karier, którzy utrzymują kontakty z absolwentami.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia związane z dyscyplinami technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy i doświadczenie zawodowe w zakresie tych dyscyplin. Umożliwia to prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów kompetencji badawczych. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są przez kadrę o dużych osiągnięciach naukowo-badawczych (również międzynarodowych), jak również praktycznych (lekarze różnych specjalności, osoby prowadzące własne poradnie dietetyczne), łączących wiedzę teoretyczną z zakresu dietetyki z umiejętnościami praktycznymi oraz otwartymi na najnowsze osiągnięcia naukowe w dziedzinie żywienia człowieka zdrowego i chorego.

Osoby prowadzące zajęcia to przede wszystkim pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu (WNoŻiŻ) UPP, ale także osoby z innych wydziałów lub spoza uczelni, przede wszystkim z Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu oraz Akademii Wychowania Fizycznego w Poznaniu. W ostatniej ocenie dyscyplina technologia żywności i żywienia realizowana na WNoŻiŻ UPP otrzymała kategorię A+, co wynika zarówno z dużego dorobku naukowego, jak i silnej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Liczba publikacji z IF w tej dyscyplinie w latach 2018-2022 obejmuje nieco ponad 1000 pozycji. Zgodnie z deklaracjami złożonymi na podstawie wymogów Ustawy Prawo o Szkolnictwie Wyższym, w 2022 roku liczba pracowników UPP, deklarująca udział w dyscyplinie technologia żywności i żywienia (pracownicy zaliczani do tzw. N), roku wynosi 122. Aktualny i udokumentowany dorobek nauczycieli akademickich, zaangażowanych w proces dydaktyczny umożliwia prawidłową realizację zajęć.

W latach 2018-2022 realizowano 48 projektów naukowych finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki, Ministerstwo Nauki i Edukacji oraz Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, ale także projekt finansowany przez Komisję Europejską EQVEGAN – European Qualifications & Competences for the Vegan Food Industry (KA2: Cooperation for innovation and the exchange of good practices – Sector Skills Alliances). Realizacja w/w projektów przyczyniła się do podniesienia kompetencji naukowo-dydaktycznych nauczycieli akademickich, co wzmocniło proces kształcenia studentów.

Różnorodna działalność naukowa pracowników prowadzących kształcenie na ocenianym kierunku, wpływa na stały wzrost ich wiedzy i kompetencji, które następnie wykorzystywane są w procesie dydaktycznym. Studenci mają możliwość uczestniczenia w projektach badawczych, dzięki czemu realizują swoje prace dyplomowe, a niekiedy przyczyniają się do powstania publikacji naukowych. W ocenianym okresie opublikowano 23 artykuły, których współautorami byli studenci kierunku dietetyka.

W proces dydaktyczny na kierunku dietetyka w roku akademickim 2022/2023 (z wyłączeniem lektoratów, zajęć WF i zajęć ogólnouczelnianych) zaangażowanych jest łącznie 96 pracowników,

z czego 78.1% stanowią pracownicy WNoŻiŻ. Pozostałymi prowadzącymi są wykładowcy z innych wydziałów UPP. Na WNoŻiŻ UPP zatrudnionych jest 127 nauczycieli akademickich, z których większość prowadzi zajęcia na ocenianym kierunku. Struktura pracowników według tytułów i stopni naukowych przedstawia się następująco: 11,8% stanowią pracownicy z tytułem profesora, 23,6% – pracownicy ze stopniem doktora habilitowanego, zatrudnieni na stanowisku profesora UPP, 17,3% – pracownicy ze stopniem doktora habilitowanego, 40,9% – pracownicy ze stopniem doktora, 6,3% – pracownicy z tytułem zawodowym magistra. W latach 2018-2023 61 nauczycieli uzyskało awans naukowy i zawodowy, w tym 8 osób uzyskało tytuł profesora (dwie prof. n. med. i n. o zdr.), 23 profesora uczelni, 16 stopień doktora habilitowanego i 14 stopień doktora. Świadczy to o prawidłowym rozwoju naukowym kadry.

Wszystkie zajęcia na kierunku dietetyka są prowadzone przez nauczycieli akademickich o dorobku naukowym zgodnym z problematyką wykładanych zajęć. Dorobek ten obejmuje obszary wiedzy tj. nauk rolniczych, medycznych oraz technicznych, przyrodniczych, społecznych odpowiadające dziedzinie nauk rolniczych oraz nauk medycznych i nauk o zdrowiu, a o możliwościach rozwojowych obsady kierunku dietetyka świadczy duży dorobek publikacyjny, liczba projektów badawczych i liczba uzyskanych patentów oraz inne ważne aktywności, takie jak staże i wyjazdy zagraniczne, czy udział w konferencjach naukowych itp. W latach 2018-2022 pracownicy realizujący zajęcia na ocenianym kierunku uczestniczyli w kilkudziesięciu konferencjach, wyjazdach zagranicznych i stażach – zarówno krótko, jak i długoterminowych. Struktura kwalifikacji i liczebność kadry w stosunku do liczby studentów, umożliwiając prawidłową realizację zajęć.

Wykładowcy, oprócz osiągnięć naukowych, mają pełne kompetencje dydaktyczne. Podnoszenie kompetencji kadry w zakresie nowoczesnych metod dydaktycznych, w tym związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość odbywa się przez zapewnienie szkoleń i kursów, zakup oprogramowania i sprzętu. W związku z sytuacją epidemiczną w kraju zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka w latach 2019/20, 2020/21, 2021/22 były realizowane w dużej części w sposób zdalny lub hybrydowy, w czasie rzeczywistym przy użyciu kilku platform takich jak: Office 365 Moduł MS Teams, GoogleEdu oraz platformy wideokonferencyjnej ZOOM. System Office 365 Moduł MS Teams w chwili ogłoszenia stanu epidemicznego w kraju natychmiast udostępniono wszystkim pracownikom i studentom na kierunku. Nauczyciele zostali gruntownie przeszkoleni z obsługi narzędzi do kształcenia na odległość. Ponadto, komputery pracowników i będące na wyposażeniu sal dydaktycznych (w tym w laboratoriów) zostały wyposażone w niezbędny sprzęt (np. kamery, mikrofony, słuchawki) tak, aby możliwe było filmowanie oraz prowadzenie zajęć bezpośrednio z laboratoriów. Przygotowano także liczne filmy instruktażowe i nowe materiały dydaktyczne, aby mimo kształcenia w formie zdalnej zaaktywizować studentów i umożliwić im uzyskanie zakładanych efektów uczenia się. W miarę poprawy stanu epidemicznego w kraju zajęcia organizowano w formie hybrydowej. Wprowadzono dni typowo wykładowe, podczas których wykłady i seminaria prowadzono w sposób zdalny oraz dni, podczas których realizowano ćwiczenia laboratoryjne w formie kontaktu bezpośredniego z nauczycielem akademickim. Kadra prowadząca wykłady i ćwiczenia na kierunku dietetyka jest przygotowana do prowadzenia zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, o czym świadczy sposób przeprowadzenia zajęć dydaktycznych w sytuacji przejścia na system nauczania zdalnego w marcu 2020 roku. Nową i innowacyjną inicjatywą rozwoju zarówno nauczycieli akademickich jak również studentów jest uruchomiony w roku akademickim 2022/23 na kierunku program tutoringu, w którym tutorami jest 9 nauczycieli akademickich WNoŻiŻ. Jest to forma, w której studenci otrzymują wsparcie w rozwoju swojego potencjału, obszaru zainteresowań naukowych i/lub pozanaukowych. Kadra dydaktyczna tworzy również własne zasoby

dydaktyczne. W ostatnich latach powstało wiele podręczników, skryptów lub innych materiałów dydaktycznych, a także monografie wykorzystywanych podczas realizacji zajęć dydaktycznych.

Prowadzenie zajęć powierzane jest nauczycielom akademickim i specjalistom zgodnie z ich kompetencjami, doświadczeniem zawodowym lub aktywną współpracą z otoczeniem społecznym. Zwraca uwagę bardzo szeroka współpraca pracowników prowadzących zajęcia na kierunku, z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Liczba przedsiębiorstw, z którymi współpracuje kadra kierunku dietetyka obejmuje ponad 120 podmiotów (przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem i produkcją żywności, głównie zakłady przemysłu mleczarskiego, mięsnego, zbożowego, cukierniczego, owocowo-warzywnego, komercyjne laboratoria analityczne, instytucje zajmujące się kontrolą jakości produktów spożywczych, firmy produkujące suplementy diety). Szeroką współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym nawiązano w ramach przygotowań Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu do programu strategicznego Narodowego Centrum Badań i Rozwoju NUTRISTRATEG. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym obejmuje też aktywność pracowników, prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku, w mediach, są to wywiady i innego typu wypowiedzi dla telewizji (TVP3, TVN, WTK), radia (Radio Afera, radiopoznan.fm, Radio TOK Fm, Radio ESKA Poznań), prasy (Newsweek, Przewodnik Katolicki), organizacji i serwisów internetowych (dietetycy.org.pl, forumakademickie.pl, naukawpolsce.pap.pl, tetnoregionu.pl, wysokieobcasy.pl, codziennypoznan.pl). Nauczyciele będący obsadą kierunku podejmują także bardzo aktywną współpracę ze szkołami i innymi jednostkami oświatowymi, biorąc udział m.in. w organizacji eliminacji okręgowych prestiżowej Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Mocnym punktem w procesie zdobywania kompetencji przydatnych w nauczaniu przez nauczycieli akademickich jest różnorodność współpracy z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz program stażowy dla nauczycieli.

Przy doborze kadry brane są pod uwagę: tematyka realizowanych badań naukowych i dorobek publikacyjny nauczycieli akademickich związany z treściami prowadzonych zajęć, doświadczenie praktyczne z danego zakresu. Dodatkowym czynnikiem jest to w jakiej dyscyplinie naukowej nauczyciele uzyskali swoje stopnie i tytuły naukowe. Przydział zajęć i obciążenie godzinowe nauczycieli prowadzących zajęcia na kierunku, umożliwia prawidłową realizację zajęć. Prowadzone są starania, aby zajęcia nie były realizowane przez więcej niż trzech pracowników, chociaż nie zawsze się to udaje przeprowadzić. Obciążenie godzinowe prowadzeniem zajęć nauczycieli zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest zgodne z wymaganiami. Wielkość pensum dydaktycznego reguluje Regulamin Pracy UPP.

Realizacja zajęć, w tym prowadzonych na odległość, jest na bieżąco kontrolowana. Powołany jest Zespół ds. Hospitacji. W poprzednim roku akademickim przeprowadzono łącznie 26 hospitacji zajęć realizowanych na kierunku, w obecnym roku akademickim, w semestrze zimowym przeprowadzono 16, a w letnim zaplanowano 20 hospitacji zajęć na ocenianym kierunku. Od roku akademickiego 2023/2024 będzie obowiązywał nowy regulamin hospitacji wprowadzony zarządzeniem rektora.

Dobór nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku jest transparentny, adekwatny do potrzeb. Dobór nauczycieli uwzględnia w szczególności dorobek naukowy, doświadczenie i osiągnięcia dydaktyczne. Polityka kadrowa Wydziału wynika z aktualnego stanu zatrudnienia i dostosowuje się do potrzeb i zakładanego w strategii wydziału rozwoju. Ponadto obsada kierunku dietetyka posiada kompetencje zarówno w zakresie technologii żywności i żywienia, jak i nauk o zdrowiu. Ten aspekt jest również uwzględniany w polityce kadrowej. Wydział zatrudnia nowych pracowników w drodze otwartego konkursu; komunikat o prowadzonym konkursie jest udostępniony publicznie, zgodnie z wytycznymi Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Statut UPP reguluje kwestie zatrudniania nowych pracowników oraz wymagania stawiane kandydatom na

poszczególne stanowiska. Szczegółowe wymogi dotyczące składu komisji konkursowych oraz zasady postępowania przy zatrudnianiu nauczycieli akademickich precyzuje załącznik nr 3 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Istotne dla wydziału jest postawienie wysokich kryteriów przy otwieraniu stanowisk profesora nadzwyczajnego (Uczelni), od których będzie zależał rozwój nowych kierunków badawczych.

Zaspokajane są potrzeby szkoleniowe nauczycieli prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka. Nauczyciele akademicy korzystają ze wsparcia powołanego przez Rektora UPP Zespołu ds. wdrożenia kształcenia zdalnego w Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu. Na szczególną uwagę zasługuje fakt udziału pracowników w projektach skierowanych do kadry dydaktycznej, realizowanych na UPP. Najważniejszym z nich jest program podnoszenia kompetencji dydaktycznych kadry uczelni, dedykowany wszystkim nauczycielom akademickim prowadzącym zajęcia dydaktyczne. Program ten jest prowadzony w ramach dwóch projektów „Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu” (POWR.03.05.00-00-Z228/17) współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 oraz "PKD - Program Podnoszenia Kompetencji Dydaktycznych Kadry Uczelni" prowadzonego w ramach projektu "Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski" (POWR.03.05.00-00-ZR42/18) w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. Odzwierciedleniem dbałości o rozwój młodej kadry dydaktycznej był program szkoleniowy prowadzony przez Uniwersytet Przyrodniczy „Wysoka jakość kształcenia atutem młodej kadry dydaktycznej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu” w latach 2018-2020. Nauczyciele mają też możliwość zgłaszania swoich potrzeb szkoleniowych i oceny przeprowadzonych szkoleń.

Nauczyciele akademicy są oceniani przez studentów oraz przez innych nauczycieli w ramach hospitacji. Pracownicy podlegają ocenie przez studentów w ramach Ankietyzacji Oceny Zajęć Dydaktycznych. Ankiety wypełniane są po zrealizowaniu danych zajęć, a Ankiety Oceny Kierunku Studiów wypełniane po ukończeniu kształcenia na danym stopniu. Niestety zwrotność ankiet jest niska, poniżej 10%. Wyniki ankietyzacji absolwentów Rada Programowa kierunku dietetyka wykorzystuje do systematycznej oceny programu studiów, jego doskonalenia. Powyższe dane umożliwiają również przygotowanie raportu z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia. Czynnikiem monitorującym jakość kształcenia jest również hospitacja zajęć dydaktycznych według procedury opisanej w Zarządzeniu nr 102/2017 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Obecnie wprowadzana jest nowa procedura przewidująca hospitacje z udziałem ekspertów zewnętrznych.

Pracownicy Wydziału podlegają ocenie okresowej zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Szczegółowe kryteria przeprowadzenia oceny okresowej reguluje Załącznik do zarządzenia Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu nr 2/2021 z dnia 4 stycznia 2021 roku. Warunkiem uzyskania przez pracownika badawczo-dydaktycznego pozytywnej oceny jest pozytywnie oceniana działalność naukowa, pozytywnie oceniana działalność dydaktyczna oraz pozytywnie oceniana działalność organizacyjna. Aktywność naukowa pracowników Wydziału wyrażana jest między innymi w licznych publikacjach, grantach, patentach, wdrożeniach, wykonanych ekspertyzach czy wykonanych recenzjach. W ocenie działalności dydaktycznej uwzględniane jest między innymi prowadzenie zajęć w języku obcym, promotorstwa i recenzje zakończonych prac dyplomowych, wydane publikacje dydaktyczne. Punktowane są więc aktywności stymulujące innowacje i doskonalenie warsztatu nauczyciela akademickiego. Pracownicy cyklicznie kształcą się zdobywając nowe kompetencje dydaktyczne. W 2018-2022, pracownicy uczestniczyli w wielu programach dla kadry dydaktycznej realizowanych w ramach różnorodnych projektów. W działalności

organizacyjnej punktowana jest również organizacja konferencji czy uczestnictwo w egzaminach końcowych. Ponadto funkcjonuje Specjalny Fundusz Nagród, który wyróżnia pracowników i nauczycieli akademickich odznaczających się ważnymi osiągnięciami w pracy naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej. Wyniki okresowych przeglądów kadry i opinie studentów dotyczące nauczycieli akademickich są elementem oceny okresowej ankiet oraz są wykorzystywane do doskonalenia kadry i planowania ich ścieżki rozwojowej.

Realizowana polityka kadrowa umożliwia kształtowanie kadry prowadzącej zajęcia na kierunku dietetyka, sprzyja też stabilizacji zatrudnienia. UPP wspomaga i motywuje nauczycieli akademickich w podnoszeniu kompetencji naukowych i dydaktycznych, w rozwoju naukowym oraz w zdobywaniu stopni i tytułów naukowych. Za osiągnięcia naukowe oraz uzyskane stopnie i tytuły naukowe przyznawane są nagrody JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Ponadto, zgodnie z Regulaminem Pracy Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu pracownikowi, za wzorowe, wyjątkowo sumienne wykonywanie obowiązków wynikających z pracy zawodowej, wykazywanie inicjatywy w pracy, przyczyniającej się do wykonywania zadań przyznaje się pochwałę pisemną oraz pochwałę publiczną (podczas inauguracji roku akademickiego lub innej uroczystości). Pracownikom przyznawane są nagrody pieniężne ze specjalnego funduszu nagród, tworzonego na podstawie odrębnych przepisów. Nagrody i wyróżnienia przyznaje pracodawca po zasięgnięciu opinii zakładowej organizacji związkowej, reprezentującej pracownika. Ponadto, informacja o przyznaniu pracownikowi nagrody, jest wpisana do jego akt osobowych. Polityka kadrowa kreuje warunki pracy stymulujące i motywujące kadrę do wszechstronnego doskonalenia. Wymiernym efektem funkcjonującego na terenie UPP systemu wspierania i motywowania pracowników do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych są awanse naukowe.

Realizowana polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów i wszelkich form dyskryminacji. W Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu powstał PLAN RÓWNOŚCI PŁCI Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na lata 2022-2027, który jest załącznikiem nr 1 do zarządzenia nr 56/2022 Rektora UPP z dnia 19 kwietnia 2022 roku. Plan Równości Płci (PRP) Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (UPP) na lata 2022-2027, który został sformułowany w odpowiedzi na coraz częstsze sygnały związane z koniecznością równoważenia reprezentacji kobiet i mężczyzn w nauce i edukacji oraz tworzenia warunków pracy zapobiegających wszelkim formom dyskryminacji płci. Kluczowymi dokumentami określającymi zakres niniejszego planu są: przewodnik dla polskich instytucji naukowych *Plan równości płci w Horyzoncie Europa*, wydany przez Ministerstwo Edukacji i Nauki oraz Ośrodek Przetwarzania Informacji – Państwowy Instytut Badawczy (2021) oraz *Horizon Europe Guidance on Gender Equality Plans*, wydany przez Komisję Europejską (2021). Plan ten jest kontynuacją polityki władz uczelni, mającej na celu z jednej strony kształtowanie zasad współżycia społecznego w poszanowaniu wzajemnych różnic, a z drugiej – wspieranie rozwoju członków i członkiń Wspólnoty Uniwersytetu. Polityka w tym zakresie opiera się na trzech głównych filarach instytucjonalnych, które stanowią jednocześnie podstawowe zasoby dla realizacji niniejszego planu: I filar: Pełnomocnik Rektora/Pełnomocniczka Rektora ds. Równego Traktowania – zadania tej osoby skupiają się w szczególności na przeciwdziałaniu przejawom nierównego traktowania, ze szczególnym uwzględnieniem równości kobiet i mężczyzn, a także innym formom dyskryminacji ze względu na płeć, wiek, niepełnosprawność, rasę, religię, narodowość, pochodzenie etniczne, przekonania polityczne, wyznanie lub bezwyznaniowość, światopogląd, status społeczny i ekonomiczny, orientację seksualną i tożsamość płciową (*Zarządzenie nr 13/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 3 lutego 2020 roku w sprawie powołania Pełnomocnika Rektora ds. Równego Traktowania*); II filar: Pełnomocnik Rektora/Pełnomocniczka Rektora ds. Społecznej Odpowiedzialności Uczelni – osoba

odpowiedzialna za opracowanie i realizację programu działań służących propagowaniu idei społecznej odpowiedzialności UPP oraz za inicjowanie, koordynowanie i monitorowanie inicjatyw z tym związanych (*Zarządzenie nr 150/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 21 września 2020 roku w sprawie powołania Pełnomocnika Rektora ds. Społecznej Odpowiedzialności Uczelni*); III filar: Centrum Wsparcia i Rozwoju UPP – CWR, które koordynuje, organizuje i wspiera pełnomocników i pełnomocniczki powołanych w ramach UPP. Centrum pełni również wiele innych funkcji związanych ze wsparciem w rozwiązywaniu problemów dotyczących rozwoju osobistego i relacji interpersonalnych, a także zawodowych związanych z karierą i rynkiem pracy. W zakresie działań CWR znajdują się również inicjatywy związane z działaniami prewencyjnymi oraz szkolenia, akcje informacyjne i konsultacje (*Zarządzenie nr 14/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 3 lutego 2020 roku w sprawie utworzenia Centrum Wsparcia i Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu*).

Szeroki zakres instytucjonalnych zasobów związanych z realizacją PRP związany jest z wielowymiarowym charakterem problematyki równości płci wskazywanym w dokumentach Unii Europejskiej. Działania te obejmują takie obszary funkcjonowania organizacji jak równowaga między życiem prywatnym/rodzinnym a zawodowym oraz kultura organizacji, równowaga płci w kadrze zarządczej i gronach decyzyjnych oraz w procesie rekrutacji i rozwoju kariery, włączanie kwestii płci do badań i treści dydaktycznych oraz tworzenie narzędzi przeciwdziałania przemocy ze względu na płeć, w tym molestowaniu seksualnemu. Niniejszy plan opiera się na dwóch głównych analizach związanych z polityką wspierania zrównoważonej reprezentacji płci w ramach Wspólnoty Uniwersytetu. W pierwszej kolejności została przeprowadzona diagnoza warunków zatrudnienia kobiet i mężczyzn na UPP, a w drugiej wskazano cele strategiczne, określone na podstawie wynikających z tej diagnozy obszarów wymagających poprawy i monitorowania. W PRP, zgodnie z zaleceniami Unii Europejskiej, uwzględniono działania w zakresie czterech kluczowych obszarów tego planu i realizacji jego założeń: przypisania określonych zasobów, zbierania danych i monitoringu, szkolenia i budowania potencjału organizacji oraz jego upublicznienia. W odpowiedzi na Zarządzenie nr 85/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 2 czerwca 2021 r. w sprawie Polityki Antymobbingowej i Antydyskryminacyjnej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu powstał Załącznik do zarządzenia Rektora UPP nr 85/2021 z dnia 1 czerwca 2021 roku opisujący Politykę antymobbingową i antydyskryminacyjną UPP.

Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia związane z dyscyplinami technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy i doświadczenie zawodowe w zakresie wymienionych dyscyplin. Umożliwia to prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów kompetencji badawczych. Struktura kwalifikacji i liczebność kadry (96 pracowników) w stosunku do liczby studentów, umożliwiają prawidłową realizację zajęć.

Wykładowcy, oprócz znacznych osiągnięć naukowych, posiadają pełne kompetencje dydaktyczne. Prowadzenie zajęć powierzane jest nauczycielom akademickim i specjalistom zgodnie z ich kompetencjami, dorobkiem naukowym, doświadczeniem zawodowym lub aktywną współpracą z otoczeniem społecznym. Obciążenie godzinowe prowadzeniem zajęć nauczycieli zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest zgodne z wymaganiami. Realizacja zajęć, w tym prowadzonych na odległość, jest na bieżąco kontrolowana. Polityka kadrowa, w tym dobór nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku jest transparentny, adekwatny do potrzeb. Zaspokajane są potrzeby szkoleniowe osób prowadzących zajęcia. Nauczyciele akademicy są oceniani, także przez studentów, podlegają też okresowej ocenie, a wyniki ocen są wykorzystywane do doskonalenia. Realizowana polityka kadrowa sprzyja prawidłowemu procesowi dydaktycznemu, motywuje pracowników, obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów i wszelkich form dyskryminacji.

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

Dobrą praktyką jest bardzo szeroka współpraca pracowników prowadzących zajęcia na kierunku, z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Nauczyciele będący obsadą kierunku podejmują wszechstronną współpracę z podmiotami gospodarczymi (obejmuje ona 120 firm) a także współpracę ze szkołami i innymi jednostkami oświatowymi. Szeroką współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym nawiązano w ramach przygotowań Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu do programu strategicznego Narodowego Centrum Badań i Rozwoju NUTRISTRATEG. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym obejmuje też aktywność pracowników w mediach. Mocnym punktem w procesie zdobywania kompetencji przydatnych w nauczaniu przez nauczycieli akademickich jest różnorodność współpracy z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz uczestnictwo w programach stażowych dla nauczycieli.

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Wydział, na którym realizowany jest proces kształcenia studentów kierunku dietetyka (zarówno na pierwszym, jak i drugim stopniu) dysponuje szeroką bazą infrastruktury dydaktycznej. Infrastruktura wydziału rozlokowana jest w 5 budynkach na terenie uczelni, ale większość zajęć realizowana jest w budynku głównym wydziału. Sale i specjalistyczne pracownie, laboratoria i ich wyposażenie są zgodne z potrzebami dydaktycznymi i umożliwiają przygotowanie do pracy zawodowej, a także naukowej. W skład bazy dydaktyczno-badawczej wchodzi jedna sala wykładowa (165 miejsc), 2 pracownie komputerowe (2x20 stanowisk komputerowych), 7 sal seminaryjnych (liczba miejsc od 24 do 60) oraz 8 sal przeznaczonych do realizacji zajęć laboratoryjnych. Ponadto studenci w ramach zajęć dydaktycznych i prac badawczych związanych z realizacją prac dyplomowych mogą korzystać z licznych specjalistycznych pracowni laboratoryjnych (sensoryczne, chemiczne, biochemiczne, chromatograficzne, analizy alergenów). Proces dydaktyczny na kierunku wspomaga również wyposażona w nowoczesny sprzęt Pilotowa Stacja Biotechnologii, jak również szereg pracowni

technologicznych. W 2021 roku baza wydziału wzbogaciła się o 8 pomieszczeń laboratoryjnych wykorzystywanych do kształcenia na kierunku (m.in. pracownię analizy tłuszczów) oraz technologicznych (m.in. pracownię technologii piekarstwa, makaronów, fermentacji i biosyntezy, produkcji wyrobów mleczarskich oraz technologii i analizy owoców i warzyw). Sale i pracownie dydaktyczne, także laboratoria naukowe są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się. Wyposażenie umożliwia osiągnięcie przez studentów kierunku efektów uczenia się.

Szczególną rolę w procesie kształcenia ze względu na profil kierunku dietetyka zajmują pracownie wyposażone w nowoczesne urządzenia: 1) Ośrodek Badań Żywieniowych (densytometr do badania gęstości kości i składu ciała (DXA), analizatory składu ciała Pletyzmograf BOD POD, urządzenie do wykonywania wodorowych testów oddechowych, akcelerometry, fałdomierze), 2) Laboratorium Molekularnych Badań nad Metabolizmem (urządzenia do analizy białek i kwasów nukleinowych, analizator biochemiczny Konelab, aparat do pomiaru spoczynkowej przemiany materii, smartfony do oceny sposobu żywienia i in.), 3) Pracownia analizy sensorycznej, służąca badaniu wrażliwości sensorycznej osób oraz ocenie jakości żywności (ocena sensoryczna i organoleptyczna) 4) Pracownia żywności regionalnej, etnicznej i gospodarstwa domowego (piec konwekcyjny, piekarniki, zmywarki, sprzęty drobne) Ponadto w ubiegłym roku powstała dobrze wyposażona Uczelniana Poradnia Dietetyczna, w której studenci mogą odbywać także praktyki zawodowe z zakresu poradnictwa dietetycznego. Studentom i pracownikom UPP poradnia oferuje darmowe indywidualne konsultacje z zakresu dietetyki, głównie dotyczące zdrowego stylu życia i kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych oraz w różnych dieto-zależnych jednostkach chorobowych. Poradnia wyposażona jest w nowoczesny sprzęt służący do pomiarów składu ciała (Nutrilab, Tanita, Bodymetrix).

Do realizacji procesu dydaktycznego na kierunku dietetyka służy również baza dydaktyczno-naukowa budynku Collegium Maximum, w skład której wchodzi 20 sal wykładowych (powierzchnia 2490 m², na 2428 miejsc) oraz sale ćwiczeniowe wyposażone w sprzęt multimedialny. Ponadto studenci realizują zajęcia laboratoryjne w budynkach Wydziału Medycyny Weterynaryjnej i Nauk o Zwierzętach. W ramach obowiązku dydaktycznego, ale również w ramach zajęć fakultatywnych studenci mają zapewniony dostęp do nowoczesnego obiektu Centrum Kultury Fizycznej (6 sal, boisko, korty tenisowe, siłownia, sale do ćwiczeń).

Infrastruktura informatyczna, wyposażenie techniczne, pomoce dydaktyczne, aparatura itd. są sprawne i nowoczesne. Sale dydaktyczne, w których odbywają się zajęcia wyposażone są w sprzęt audiowizualny. Wydział ma swojej dyspozycji również laptopy i rzutniki multimedialne. Na terenie Uniwersytetu Przyrodniczego studenci mają dostęp do Internetu bezprzewodowego poprzez sieć Wi-Fi. Zasięg sieci obejmuje większość obiektów Uczelni. W 2020 roku na UPP powołano Zespół ds. wdrożenia kształcenia zdalnego oraz Centrum e-learningowe tworzące bazę systemów e-learningowych oraz wspierające technicznie pracowników i studentów, który odgrywał szczególną rolę w czasie pandemii Covid-19, gdy większość zajęć (poza ćwiczeniami laboratoryjnymi) odbywała się w trybie zdalnym. Zadaniem zespołu jest nadzorowanie platform e-learningowych funkcjonujących na UPP tj. MS Teams – Moduł Office 365, Google for Education, Moodle, platformy wideokonferencyjne (np. ZOOM) oraz wspomaganie kadry dydaktycznej i studentów w ich obsłudze. Dostęp do każdej z tych platform mają wszyscy studenci, którym przypisuje się indywidualny numer studenta (UID). W chwili obecnej zajęcia dydaktyczne w formie zdalnej prowadzone są wyjątkowo, po pozytywnym zaopiniowaniu przez Radę Programową Kierunku Dietetyka, wniosku złożonego przez kierownika przedmiotu lub na mocy decyzji Prodziekana odpowiedniego kierunku.

Liczba i wielkość pomieszczeń ich wyposażenie itp. są dostosowane do liczby studentów i liczebności grup na kierunku dietetyka. Studenci mogą wykonywać zadania w ramach pracy własnej, także poza

godzinami zajęć, w pomieszczeniach zlokalizowanych w budynkach na terenie kampusu, w których realizowane są zajęcia dydaktyczne dla kierunku dietetyka, np. w pracowniach o charakterze technologicznym w zakresie przetwórstwa żywności, pracowni technologii gastronomicznej czy laboratorium analizy sensorycznej. Realizacja prac w tych pomieszczeniach odbywa się po uzgodnieniu terminu i zakresu badań z pracownikiem wydziału.

Dla studentów kierunku dostępne są stanowiska do pracy własnej w salach komputerowych. Dwie pracownie komputerowe zlokalizowane są w budynku Wydziału (łącznie 60 stanowisk). Ponadto mogą korzystać również z sali komputerowej Biblioteki Głównej UPP (10 stanowisk). Biblioteka dysponuje zbiorem materiałów naukowych i dydaktycznych w dostępnych formie egzemplarzy drukowanych i formie elektronicznej. Studenci mogą korzystać z nich na miejscu i poza siedzibą biblioteki. Dodatkowo studenci mogą korzystać z sieci bezprzewodowej Wi-Fi w pomieszczeniach wydziału, w Bibliotece Głównej, w domach studenckich i pozostałych budynkach na terenie uczelni.

Studenci ocenianego kierunku dietetyka mogą korzystać z aparatury naukowej znajdującej się w salach laboratoryjnych i pracowniach. Dostępne są laboratoria i pracownie o zróżnicowanym profilu funkcjonujące w obrębie jednostek wydziału, wyposażone m.in. w nowoczesną aparaturę w zakresie zaawansowanych technik analitycznych, badań żywieniowych i badań nad metabolizmem. Każde stanowisko badawcze posiada kartę instruktażu stanowiskowego, co pozwala samodzielnie i bezpiecznie realizowanie prac przez studentów. Zadania z wykorzystaniem aparatury specjalistycznej wykonywane są pod nadzorem opiekuna laboratorium lub nauczyciela przedmiotu. Student dietetyki ma także możliwość realizacji zadań w ramach pracy własnej w innych pomieszczeniach znajdujących się na terenie Wydziału.

Studenci i pracownicy kierunku dietetyka korzystają ze zbiorów Biblioteki i Centrum Informacji Naukowej UPP. Dysponuje ona zmodernizowaną siecią komputerową umożliwiającą usprawnienie obsługi w zakresie katalogów, udostępniania zbiorów oraz informacji naukowej. Biblioteka oferuje pełen serwis usług na swojej stronie internetowej. Działa w obrębie Poznańskiej Fundacji Bibliotek Naukowych obejmującej 11 bibliotek naukowych miasta Poznania, wykorzystujących zintegrowany system informatyczny Horizon. Zbiory całkowite (wg stanu na koniec 2022 r.) obejmują 705 828 woluminów książek i czasopism oraz 35 473 jednostek zbiorów specjalnych. Liczba tytułów czasopism bieżących - 291 w tym 11 zagranicznych. Czytelnie Biblioteki posiadają 125 miejsc. W Czytelniach i Wypożyczalni, oprócz tradycyjnych katalogów kartkowych, do dyspozycji użytkowników znajduje się 10 komputerów z dostępem do katalogów online oraz pełnotekstowych i bibliograficznych baz danych. Dostępne komputery wykorzystywane są również do przeszukiwania katalogów innych bibliotek polskich i zagranicznych. Oprócz tego w Czytelni Biblioteki działa sieć wi-fi. Czytelnicy mogą również korzystać z 2 samoobsługowych kserografów i 2 skanerów. W Wypożyczalni Biblioteki jest wyznaczone miejsce do pracy grupowej.

Sieć komputerowa Uczelni umożliwia dostęp, między innymi, do następujących baz danych: Food Science and Technology Abstracts, Medline, Academic Search Ultimate, Business Source Ultimate, Emerging Markets Information Service, Web of Science, Elsevier, Scopus, Springer, Wiley, AGRICOLA, Social Sciences Citation Index, Science Citation Index Expanded, CAB Abstracts. Od września 2012 roku można również korzystać z zasobów książek polskich.

Zapewniona jest też zgodność infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej z przepisami BHP. Biblioteka dysponuje zbiorem materiałów naukowych i dydaktycznych w dostępnych formie egzemplarzy drukowanych i formie elektronicznej. Studenci mogą korzystać z nich na miejscu i poza siedzibą biblioteki. Dodatkowo studenci mogą korzystać z sieci bezprzewodowej Wi-Fi

w pomieszczeniach wydziału, w Bibliotece Głównej, w domach studenckich i pozostałych budynkach na terenie uczelni.

Zgodnie z polityką prowadzaną przez UPP studenci z niepełnosprawnością włączani są w proces kształcenia wszystkich studentów poprzez adaptację elementów procesu do ich potrzeb. Dostosowanie procesu kształcenia reguluje Regulaminu Studiów UPP oraz Zarządzenie nr 145/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 września 2021 roku w sprawie dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami oraz w szczególnej sytuacji zdrowotnej z 30 września 2021. Adaptacja procesu studiowania odbywa się na wniosek studenta i jest indywidualizowana. Zarządzenie nr 145/2021 Rektora UPP z dnia 30 września 2021 umożliwia wdrażanie różnorodnych form adaptacji edukacyjnych. Wśród nich wymienione są również działania poprawiające warunki odbywania studiów dla studentów z niepełnosprawnością, w tym usuwanie barier architektonicznych, zezwolenia na rejestrację dźwięku oraz na korzystanie z dodatkowych urządzeń technicznych kompensujących niepełnosprawność. Powyższe działania realizowane są w ramach projektu unijnego pt. „Uczelnia dostępna. Uniwersytet Przyrodniczy jako uczelnia dostępna bez barier” (okres realizacji 01.10.2020 do 30.09.2023). W ramach działań zaplanowanych w obszarze II projektu prowadzone są prace dotyczące poprawienia dostępności architektonicznej i dostosowanie kluczowych pomieszczeń do potrzeb osób z różnego rodzaju niepełnosprawnościami. Dostosowanie obejmuje między innymi wykonanie prac adaptacyjnych i remontowych w celu dostosowania budynków do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową i ułatwienia w poruszaniu się dla osób z ograniczoną mobilnością (m.in. zlikwidowanie zewnętrznych barier architektonicznych, dostosowanie toalet, sali wykładowych, pracowni laboratoryjnych). W ramach projektu zakupiono system oznakowania przestrzennego uczelni, zakupiono pętle indukcyjne do sali wykładowych. Ponadto przeprowadzono audyt strony internetowej (obecnie strona uczelni i wydziałów spełnia Web Content Accessibility Guidelines 2.0) oraz zakupiono oprogramowanie do wsparcia e-learningu.

W ramach prowadzonych działań przeprowadzono audyt budynków UPP. Jego efektem jest zamieszczenie na stronie internetowej uczelni informacji dotyczących dostępności architektonicznej budynków całego kampusu w Deklaracji dostępności budynków UPP.

Infrastruktura informatyczna i oprogramowanie umożliwiają interakcję między studentami i nauczycielem. Jest też dostępna dla studentów o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Zapewniony jest dostęp do wirtualnych laboratoriów wspomagających kształcenie na odległość.

Zasoby biblioteczne obejmują zalecane w sylabusach piśmiennictwo, dostępne w odpowiedniej liczbie dla studentów dietetyki, dostosowanej do potrzeb procesu nauczania i uczenia się (dostęp na miejscu – w czytelni, lub możliwość wypożyczenia).. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne są także zgodne z zakresem tematycznym i zasięgiem językowym oraz są co roku aktualizowane zgodnie z potrzebami procesu nauczania i uczenia się. Biblioteka posiada bogaty zbiór czasopism i książek w zakresie wizytowanego kierunku. Natomiast w przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość lub w formie kształcenia hybrydowego (blended learning) - zapewnione są materiały dydaktyczne opracowane w formie elektronicznej.

Od września 2012 roku można również korzystać z zasobów książek polskich znajdujących się w czytelni ibuk.pl. Obecnie na tej platformie dla użytkowników dostępnych jest ponad 2700 tytułów, w tym 312 zakupionych przez UPP (pozostałe to publikacje udostępniane bezpłatnie przez wydawców). Kategoria nauk matematyczno-przyrodniczych obejmuje 488 tytułów. Wszystkie czasopisma elektroniczne UPP są zebrane na nowej wersji listy czasopism A-Z (są to czasopisma zakupione przez Bibliotekę, dostępne w ramach licencji krajowej oraz open access). Biblioteka posiada również narzędzie FullTextFinder

(FTF), które integruje bazy bibliograficzne z bazami czasopism pełnotekstowych. Pozwala ono na automatyczne przejście od wybranego rekordu bibliograficznego artykułu, do jego pełnego tekstu w wersji elektronicznej, jeśli Biblioteka posiada go w swoich zasobach. Zasady korzystania z baz danych i czasopism online określają umowy licencyjne. Pracownicy oraz studenci uczelni od września 2014 mogą również korzystać z multiwyszukiwarki EDS (Ebsco Discovery Service). Jest to narzędzie, które zapewnia użytkownikom łatwy i szybki dostęp poprzez jedno okienko wyszukiwawcze do większości źródeł elektronicznych oferowanych przez Bibliotekę (baz danych, książek i czasopism elektronicznych). Ze wszystkich baz znajdujących się w zasobach Biblioteki np. EBSCO, Willey, Elsevier czy Springer można również korzystać z komputerów domowych poprzez serwer HAN (warunkiem korzystania z zasobów jest posiadanie aktualnego konta bibliotecznego).

Zasoby biblioteczne są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Do biblioteki prowadzą podjazdy, wkrótce w bibliotece pojawią się biurka i krzesła dla osób niedowidzących. Strona internetowa biblioteki jest także dostosowana do potrzeb osób niedowidzących.

Zapewnione są materiały dydaktyczne opracowane w formie elektronicznej, udostępniane studentom w ramach kształcenia na odległość, dostępne także dla studentów z niepełnosprawnością.

Baza dydaktyczna, naukowa oraz system biblioteczno-informacyjny podlegają systematycznemu procesowi monitorowania i oceny. Prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury dydaktycznej. Na WNoŻiŻ, na którym prowadzone jest kształcenie na kierunku dietetyka, działa Komisja ds. Utrzymania Bazy Technicznej, której zadaniem jest analiza i opiniowanie spraw dotyczących rozwoju i utrzymania bazy technicznej Wydziału. Komisja rozpatruje sprawy powierzone jej przez wydział lub podjęte z własnej inicjatywy, a w szczególności dotyczące: utrzymania stanu bazy technicznej wydziału na optymalnym poziomie, wykorzystania środków finansowych wydziału na inwestycje i remonty, ustalenia priorytetów prac remontowych budynków w danym roku finansowym i w planach na kolejne lata, monitorowania przetargów na prace remontowe wydziału organizowanych przez władze uczelni, nadzoru nad pracami remontowymi w budynkach wydziału. Spotkania komisji odbywają się w zależności od zaistniałych potrzeb. Na wydziale działa także Komisja ds. Komercjalizacji i Współpracy z Przemysłem, której zadaniem jest m.in. inicjowanie kontaktu z przedsiębiorcami (jako interesariuszami) w celu ukierunkowania doposażenia bazy dydaktycznej i naukowej wydziału. Bieżący monitoring stanu technicznego sali dydaktycznych oraz ich wyposażenia prowadzony jest przez wyznaczonych opiekunów.

Prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury bibliotecznej, wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, aparatury badawczej, specjalistycznego oprogramowania, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych obejmujące ocenę sprawności, dostępności, nowoczesności, aktualności, dostosowania do potrzeb procesu nauczania i uczenia się, liczby studentów, potrzeb osób niepełnosprawnością. Powiększaniem i doskonaleniem zasobów systemu biblioteczno-informacyjnego zajmuje się Oddział Gromadzenia Zbiorów. Zaopatruje on Bibliotekę Główną i jej Filie oraz katedry nie mające własnych bibliotek zakładowych w wydawnictwa krajowe i zagraniczne. Do czynności oddziału należy: prenumerata czasopism oraz baz danych polskich i zagranicznych, monitorowanie niezrealizowanych numerów czasopism u dostawcy, zakup książek krajowych i zagranicznych, merytoryczne opracowanie faktur na zakupione wydawnictwa, sporządzenie bilansów rocznych, statystyka wpływów, wycena i sporządzanie rachunków dla tych wydawnictw, które otrzymywane są drogą wymiany i darowizn, zarówno z kraju jak i z zagranicy, wysyłanie wydawnictw uczelni do rolniczych bibliotek krajowych w ramach wymiany, wstępne rejestrowanie wszystkich wpływów czasopism i książek w systemie Horizon dla: prenumeraty, kupna, darów i wymiany, uzupełnianie zbiorów z wykazów druków zbędnych otrzymywanych z innych

bibliotek, gospodarka dubletami, wstępne opracowywanie zbiorów specjalnych (prace doktorskie, mikrofiszki, kartografia, CD-ROMy itp.). System biblioteczno-informacyjny monitoruje m.in. Rada Biblioteczna, składająca się z przedstawicieli wszystkich wydziałów. Na wydziale funkcjonuje Pełnomocnik Dziekana ds. Biblioteki odpowiedzialny m.in. za aktualizację bazy bibliotecznej związanej z reprezentowaną na Wydziale dyscypliną naukową oraz realizowanym programem kształcenia. W ramach inicjatyw indywidualnych pracownicy oraz studenci wydziału mogą zgłaszać na bieżąco swoje propozycje dotyczące uzupełnieni i aktualizacji bazy bibliotecznej.

Infrastruktura dydaktyczna jest systematycznie unowocześniana i aktualizowana. Zapewniony jest udział pracowników i studentów w okresowych przeglądach. W ocenie bazy naukowej i dydaktycznej oraz systemu bibliotecznego biorą udział studenci także poprzez coroczny proces ankietyzacji absolwentów bezpośrednio po ukończeniu studiów licencjackich i magisterskich kierunku dietetyka w ramach trybu stacjonarnego i niestacjonarnego. Pytania ankietowe dotyczą m.in. warunków studiowania z uwzględnieniem oceny infrastruktury dydaktycznej uczelni/wydziału (sali wykładowych, sali ćwiczeń, laboratoriów) oraz dostępności do literatury specjalistycznej (w zakresie zbiorów bibliotecznych, podręczników i skryptów). Uzyskane wyniki są szczegółowo analizowane przez Radę Programową kierunku dietetyka i uwzględniane w doskonaleniu bazy naukowo-dydaktycznej oraz bazy bibliotecznej. Ponadto uwagi studentów mogą być zgłaszane poprzez ich przedstawicieli w Radzie Programowej Kierunku Dietetyka

Corocznie studenci wypełniają ankietę oceny zajęć dydaktycznych i jakości kształcenia. W ich opinii wyposażenie techniczne pomieszczeń, pomoce i środki dydaktyczne, aparatura badawcza, specjalistyczne oprogramowanie i zasoby biblioteczne są na dobrym poziomie. Jest to związane przede wszystkim z prowadzonymi na uczelni okresowymi przeglądami infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej, a także wyposażenia technicznego pomieszczeń, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych. Obejmują one także ocenę sprawności, dostępności, nowoczesności, aktualizacji sprzętu laboratoryjnego, dostosowania go potrzeb procesowi nauczania i uczenia się, do liczby studentów, a także potrzeb osób niepełnosprawnością. Wyniki okresowych przeglądów są wykorzystywane do doskonalenia.

Wyniki okresowych przeglądów, w tym wnioski studentów, są wykorzystywane do doskonalenia. Np. po ostatnim przeglądzie wszystkich sylabusów (grudzień 2022) przekazano pracownikom biblioteki całość wykazu literatury w celu sprawdzenia czy wszystkie pozycje są dostępne i co należy uzupełnić. Pracownicy, jak i również studenci mają możliwość zgłoszenia pozycji naukowych i dydaktycznych przez formularz 'Zaproponuj książkę' lub drogą mailową do Oddziału Gromadzenia Zbiorów. W razie wątpliwości pracownicy Oddziału Gromadzenia Zbiorów kontaktują się drogą mailową z osobą zgłaszającą książkę. Oprócz tego książki są kupowane ze środków finansowych poszczególnych katedr, a co roku wysyłane jest zapytanie do pracowników o to jakie książki należy kupić.

Opracowane wyniki okresowych przeglądów są elementem corocznego raportu z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku Dietetyka tworzonego w ramach funkcjonującego na Uczelni System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wydział, na którym realizowany jest proces kształcenia studentów kierunku dietetyka (zarówno na pierwszym, jak i drugim stopniu) dysponuje szeroką bazą infrastruktury dydaktycznej, umożliwiającą przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności oraz prawidłową realizację zajęć. Sale i pracownie dydaktyczne, także laboratoria naukowe są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się. Szczególną rolę w procesie kształcenia ze względu na profil kierunku dietetyka zajmują pracownie wyposażone w nowoczesne urządzenia, co umożliwia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Infrastruktura informatyczna, wyposażenie techniczne, pomoce dydaktyczne, aparatura itd. są sprawne i nowoczesne. Sale dydaktyczne, w których odbywają się zajęcia wyposażone są w sprzęt audiowizualny. Wydział ma w swojej dyspozycji również laptopy i rzutniki multimedialne. Liczba i wielkość pomieszczeń ich wyposażenie itp. są dostosowane do liczby studentów i liczebności grup. Studenci mogą wykonywać zadania w ramach pracy własnej w pomieszczeniach zlokalizowanych w budynkach na terenie kampusu, w których realizowane są zajęcia dydaktyczne dla kierunku dietetyka. Studenci i pracownicy kierunku dietetyka korzystają ze zbiorów Biblioteki i Centrum Informacji Naukowej UPP. Dysponuje ona zmodernizowaną siecią komputerową umożliwiającą usprawnienie obsługi w zakresie katalogów, udostępniania zbiorów oraz informacji naukowej. Biblioteka oferuje pełen serwis usług na swojej stronie internetowej. Lokalizacja biblioteki i jej wyposażenie, godziny otwarcia, zapewniają komfortowy dostęp. Zapewniona jest też zgodność infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej z przepisami BHP. Zgodnie z polityką prowadzoną przez UPP studenci z niepełnosprawnością włączani są w proces kształcenia wszystkich studentów poprzez adaptację elementów procesu do ich potrzeb. Infrastruktura informatyczna i oprogramowanie umożliwiają interakcję między studentami i nauczycielem. Jest też dostępna dla studentów o specjalnych potrzebach edukacyjnych. Zapewniony jest dostęp do wirtualnych laboratoriów wspomagających kształcenie na odległość. Zasoby biblioteczne są zgodne z potrzebami dydaktycznymi na ocenianym kierunku i umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Zasoby biblioteczne obejmują zalecane w sylabusach piśmiennictwo, dostępne w odpowiedniej liczbie dla studentów kierunku dietetyka. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne są także zgodne z zakresem tematycznym i zasięgiem językowym oraz są co roku aktualizowane zgodnie z potrzebami procesu nauczania i uczenia się. W Czytelniach i Wypożyczalni, oprócz tradycyjnych katalogów kartkowych, do dyspozycji użytkowników znajduje się 10 komputerów z dostępem do katalogów online oraz pełnotekstowych i bibliograficznych baz danych. Dostępne komputery wykorzystywane są również do przeszukiwania katalogów innych bibliotek polskich i zagranicznych. Zasoby biblioteczne są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Zapewnione są materiały dydaktyczne opracowane w formie elektronicznej, udostępniane studentom w ramach kształcenia na odległość, dostępne także dla studentów z niepełnosprawnością. Baza dydaktyczna, naukowa oraz system biblioteczno-informacyjny podlegają systematycznemu procesowi monitorowania i oceny. Prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury dydaktycznej. Infrastruktura dydaktyczna jest systematycznie unowocześniana i aktualizowana. W ocenie bazy naukowej i dydaktycznej oraz systemu bibliotecznego biorą udział pracownicy i studenci poprzez coroczny proces ankietyzacji absolwentów bezpośrednio po ukończeniu studiów licencjackich i magisterskich kierunku dietetyka w ramach trybu stacjonarnego i niestacjonarnego. Wyniki okresowych przeglądów są wykorzystywane do doskonalenia.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

W ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie projektowania i realizacji studiów, Wydział NoŻiŻ współpracuje z licznymi instytucjami w tym z pracodawcami, których obszar działalności zawodowej jest właściwy dla zawodu dietetyk. Rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawców, z którymi uczelnia współpracuje w zakresie projektowania i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscyplinami, do których kierunek jest przyporządkowany. Zakres współpracy jest zgodny z koncepcją i celami kształcenia realizowanymi na wizytowanym kierunku.

Instytucje współpracujące z Uczelnią w zakresie kierunku dietetyka to: ośrodki i uczelnie naukowo-dydaktycznymi o podobnym profilu nauczania, m.in. z Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Akademia Wychowania Fizycznego w Poznaniu, Uniwersytet Medyczny w Lublinie, Instytut Chemii Bioorganicznej PAN, Katedra Żywienia Człowieka, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski czy Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Oprócz uczelni i ośrodków naukowych, wydział współpracuje z Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Poznaniu, z Lab-Vet Laboratorium Diagnostycznym, z Wydziałem Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Poznania, Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu oraz Narodowym Funduszem Zdrowia, a także przedsiębiorstwami zajmującymi się przetwórstwem i produkcją żywności np. zakładami przemysłu mleczarskiego, mięsnego, zbożowego, cukierniczego, owocowo-warzywnego, komercyjnymi laboratoriami analitycznymi, instytucjami zajmującymi się kontrolą jakości produktów spożywczych czy też z firmami produkującymi suplementy diety np. SANPROBI, Nutropharma. W ramach realizacji praktyk studenckich nawiązano współpracę m.in. z domami społecznymi, szpitalami, poradniami dietetyczno-żywnościowymi, stołówkami szkolnymi, przedszkolami, centrami dietetyki klinicznej czy restauracjami. Szczególnym interesariuszem zewnętrznym jest przedstawiciel ogólnopolskiego czasopisma Food Expert, w którym przedstawiciele wizytowanego kierunku mogą publikować artykuły dotyczące m.in. dotyczące prawidłowego odżywiania i prozdrowotnego stylu życia. Nierzadko też interesariuszami zewnętrznymi stają się absolwenci tego kierunku, którzy pomagają w dopasowaniu programu studiów do potrzeb rynku pracy.

Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi ma charakter stały i przybiera zróżnicowane formy. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego uczestniczyli w tworzeniu koncepcji i strategii, gdzie jednym z celów strategicznych jest kształcenie dostosowane do potrzeb rynku pracy, na którym priorytetową rolę odgrywa profilaktyka i ochrona zdrowia oraz dietetyczne leczenie chorób przewlekłych. Dietetyk jest ważnym elementem zespołów, które w placówkach zajmują się edukacją prozdrowotną, poradnictwem żywieniowym czy placówek ochrony zdrowia. Jednocześnie

systematyczny wzrost na rynku zapotrzebowania na usługi cateringowe potwierdza słuszność uwzględnienia takich treści w programie. Na podstawie Zarządzenia nr 129/2022 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 28 października 2022 roku, przedstawiciel pracodawców jest też stałym członkiem Rady Programowej co pozwala na bieżące przekazywanie opinii z rynku pracy.

Przedstawiciele pracodawców uczestniczą w systematycznych przeglądach programów studiów. Mają oni możliwość oceny programów oraz wyrażania opinii o dostosowywaniu efektów uczenia do potrzeb rynku pracy. Na wniosek przedstawiciela firmy Sanprobi, która zwróciła uwagę na tematykę mikroflory jelitowej jako jednego z aktualnych trendów w naukach o żywieniu, RPKS uchwałą 6/2023 włączyła zajęcia *analiza składu mikrobioty jelit i jej oddziaływania na organizm człowieka* do puli zajęć do wyboru na drugim stopniu studiów. Innym wnioskiem pracodawców do programu studiów pierwszego stopnia, było zwiększenie nacisku na treści mające wpływ na codzienną pracę z pacjentem np. omawianie wyników badań w kontekście prowadzonej dietoterapii, rozmowy z pacjentem czy umiejętności wsparcia motywacyjnego. Pracodawcy kładli również nacisk na realizację zajęć przez praktyków m.in. z *klinicznego zarysu chorób i dietetyki*, co poprawiło jakość takich zajęć. Pozytywnie zaopiniowali wprowadzenie zajęć z *nutrigenomiki i nutrigenetyki oraz fitoterapii i ziołolecznictwa w dietetyce*. Szczególnie informacje o ziołach są coraz częściej poszukiwane przez pacjentów i stosowane w różnego rodzaju dietach.

Ważną formą współpracy szczególnie z pracodawcami jest organizacja i realizacja praktyk studenckich. Liczne umowy wieloletnie i krótkoterminowe z bardzo zróżnicowanymi przedsiębiorstwami pozwalają studentom realizować zakładane efekty uczenia w ramach umiejętności i kompetencji społecznych przypisane do praktyk zawodowych. Interesariusze zewnętrzni na potrzeby tych zajęć udostępniają własną infrastrukturę, co pozwala studentom na podnoszenie umiejętności praktycznych w warunkach rzeczywistych. Dobór miejsca praktyk jest weryfikowany przez opiekuna praktyk z ramienia uczelni. Studenci studiów drugiego stopnia w roku 2021/2022 w ramach podnoszenia umiejętności, mieli możliwość odbywania płatnych staży w ramach programu „Najlepsi z natury 2.0”. (1.10.2019-29.12.2023). W ramach programu studenci mieli również możliwość skorzystania z indywidualnych sesji poradnictwa zawodowego. W programie tym wzięło udział 10 osób. Innymi programami stażowymi umożliwiającymi zdobycie dodatkowego doświadczenia praktycznego były: Studiujesz – praktykuj (1.09.2016-31.08.2018). oraz Studiujesz - praktykuj II (1.11.2018-31.12.2020).

Niezwykle istotnym elementem współpracy z otoczeniem społecznym jest organizacja wykładów i zajęć warsztatowych dla szkół średnich oraz zwiedzania przez uczniów laboratoriów. WNoŻiŻ ma udokumentowaną współpracę ze szkołami o profilu ogólnokształcącym i kształcącymi w zawodach: dietetyk, technik technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa. Uczniowie uczestniczą w zajęciach dydaktycznych o charakterze wykładów i ćwiczeń zorganizowanych specjalnie dla nich w pracowniach i laboratoriach wydziału. Zajęcia mają na celu pogłębienie wiedzy o żywieniu, żywności, surowcach, przetwórstwie, wartości odżywczej oraz technologii żywienia a młodzież szkolna ma również możliwość udziału w spotkaniach, warsztatach czy wycieczkach edukacyjnych do przedsiębiorstw współpracujących z wydziałem, co zwiększa świadomość wyboru przyszłej drogi zawodowej. Nauczyciele kierunku dietetyka podejmują także współpracę ze szkołami i innymi jednostkami oświatowymi, biorąc udział w organizacji eliminacji okręgowych Olimpiad Wiedzy o Żywieniu oraz Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywieniu. Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki koordynuje też realizację programów edukacyjno-badawczych, realizowanych z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym ze szkołami. Programy te to „ABC Zdrowego Żywienia” (2017-18) oraz Junior Edu-Żywienie (2022-2023). Uczestnicy programu

zrealizowali cykl sześciu 45-minutowych warsztatów, z których część odbywała się w szkołach lub na terenie UPP.

Przykłady innych form współpracy wizytowanego kierunku z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego to m.in. współpraca z Głównym Inspektoratem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Poznaniu, dzięki której studenci UPP podnoszą kwalifikacje z zakresu kontroli i bezpieczeństwa produktów spożywczych, z Lab-Vet Laboratorium Diagnostycznym, w którym przeprowadzano konsultacje w zakresie wymagań związanych z organizacją akredytowanego laboratorium badań sensorycznych, a studenci zaznajamiają się z funkcjonowaniem komercyjnego laboratorium akredytowanego. Z Wydziałem Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Poznania organizowano akcje promujące zdrowie dla mieszkańców miasta Poznania (np. Biała sobota na działkach, festyny rodzinne, Lato na Targach, Strefa zdrowia i profilaktyki) oraz realizowano projekt „Wielka Kontra Tycia”. Nawiązano też współpracę z Narodowym Funduszem Zdrowia, realizując „Dzień z profilaktyką” i „Środy z profilaktyką”. Natomiast z Wojewódzką Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną podpisano porozumienie o współpracy przy realizacji przedsięwzięcia informacyjno-edukacyjnego, mającego na celu popularyzację wśród dzieci i młodzieży z terenu województwa wielkopolskiego wiedzy z zakresu zdrowia publicznego w tym szkodliwości spożywania napojów energetyzujących tzw. energetyków.

Uczelnia podejmuje współpracę z otoczeniem zewnętrznym poprzez realizację różnego rodzaju projektów badawczych ukierunkowanych na podnoszenie kompetencji studentów. Przedstawiciele otoczenia biznesowego są stałymi partnerami w tych projektach: prowadzą certyfikowane szkolenia zawodowe, przyjmują studentów na wizyty studyjne, opiekują się grupami studenckimi w ramach wykonywania praktycznych zadań projektowych. Niejako odpowiedzią na zgłaszane potrzeby z rynku pracy, jest program Regio realizowany na UPP w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej. Celem głównym programu jest podniesienie kompetencji studentów, odpowiadających potrzebom gospodarki i rynku pracy, poprzez udział w dodatkowych kursach, szkoleniach i warsztatach, a także spotkaniach z pracodawcami i wizytach studyjnych. W ramach udoskonalania kompetencji miękkich studentów wspomniany program oferuje następujące szkolenia - każde po 16 h.:

1) W grupie siła! Zajęcia warsztatowe z pracy zespołowej; 2) Czy będę dobrym szefem? 3) Skuteczna organizacja pracy metodą projektu; 4) Komunikacja i rozwój osobisty.

Ponadto w ramach programu Regio, we współpracy z Centrum Wsparcia i Rozwoju (CWR) dla studentów kierunku dietetyka zorganizowano dzień przedsiębiorczości dietetyka. W ramach tych warsztatów studenci wzięli udział w następujących szkoleniach realizowanych we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi:

1) Rozwój własnej działalności gospodarczej w świetle propozycji Powiatowego Urzędu Pracy; 2) One Day More – prezentacja działalności oraz możliwości rozwoju zawodowego; 3) FITWAY Praca w cateringu dietetycznym – oczekiwania a rzeczywistość. 4) Projekt Zdrowie - Polskie Centra Dietetyczne, czyli własny gabinet dietetyczny na zasadzie franczyzy. 5) Doradztwo zawodowe i konsultacje dokumentów aplikacyjnych.

Obecnie we współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego wdrażany jest nowy program strategiczny NUTRISTRATEG. 30 września 2021 r. na wydziale odbyło się spotkanie środowisk naukowych i przemysłowych, mające na celu przedstawienie możliwości badawczych oraz doradczych poznańskich uczelni oraz wskazanie oczekiwań polskich przedsiębiorców z branży spożywczej, odnośnie wdrażania innowacyjnych rozwiązań produkcyjnych oraz w zakresie kontroli jakości. Uruchomienie programu nastąpiło w 2022 roku. W spotkaniu wzięło udział ponad 70 przedstawicieli

z przemysłu reprezentujących 40 firm oraz ponad 70 naukowców. Głównym celem programu NUTRISTRATEG jest poprawa stanu zdrowia polskiego społeczeństwa, wydłużenie średniego czasu życia w zdrowiu o 1-2 lata poprzez opracowanie i wprowadzanie nowych, spersonalizowanych strategii żywieniowych z wykorzystaniem innowacyjnej żywności funkcjonalnej. Celem spotkania było ustalenie potencjalnych tematów badawczych i rozpoczęcie przygotowań do zdefiniowania konkretnych projektów, które mogłyby uzyskać finansowanie w latach 2022-2027. Zakres planowanej współpracy obejmuje obszary takie jak: Profilaktyka i terapia dla chorób cywilizacyjnych (diety zależnych); Dieta a zdrowe starzenie; Przeciwdziałanie i ograniczanie skutków pandemii COVID- 19; Determinanty diety i personalizowane strategie dietetyczne; Działanie substancji bioaktywnych na organizm; Produkcja i pozyskiwanie substancji bioaktywnych; Nowa żywność funkcjonalna i spersonalizowana.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w ramach ocenianego kierunku skutkuje bezpośrednim powiązaniem tematyki prac dyplomowych i efektów uczenia się z potrzebami interesariuszy zewnętrznych. Przykładowe prace dyplomowe napisane w ramach projektów realizowanych we współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego to: „Ocena przydatności makuchów jako produktów ubocznych przemysłu olejarskiego w wytwarzaniu pieczywa funkcjonalnego w żywieniu dietetycznym” oraz „Ocena surowców zielarskich jako źródła związków bioaktywnych rekomendowanych w profilaktyce i dietoterapii nadciśnienia”.

Pracodawcy i przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego są współorganizatorami i sponsorami konferencji, sympozjów i spotkań organizowanych przez Wydział. Przykładem jest III Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarce, połączona z 60-leciem WNoŻiŻ, zorganizowana przez Wydział wraz z Polskim Towarzystwem Technologów Żywności przy współudziale licznych sponsorów, która odbyła się w Poznaniu w dniach 9-10 czerwca 2022 roku. Celem tej konferencji było: ukazanie dorobku i możliwości środowiska naukowego działającego na rzecz gospodarki; identyfikacja potrzeb przedsiębiorstw z branży life sciences; integracja obu środowisk. Wydarzenie to było okazją do wymiany doświadczeń między władzami Wydziału, Radą Programową Kierunku Dietetyka a przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, w zakresie oczekiwań pracodawców odnośnie do sylwetki absolwenta studiów pierwszego i drugiego stopnia, a tym samym programu studiów dietetyka, w kontekście jego bieżącego dostosowywania do oczekiwań rynku pracy.

Współpraca z otoczeniem społeczno - gospodarczym, w tym z pracodawcami jest systematycznie monitorowana i poddawana analizie a wnioski wykorzystywane w systemie podnoszenia jakości kształcenia na kierunku dietetyka. Organem odpowiedzialnym za monitorowanie i analizę wszystkich form współpracy z interesariuszami zewnętrznymi jest Rada Programowa Kierunku Studiów Dietetyka. W corocznej analizie wykorzystuje się: wszystkie formalne i nieformalne wnioski, które zgłaszają pracodawcy do programów studiów i dostosowania ich do potrzeb rynku pracy, opinie zakładowych opiekunów praktyk o programie i przebiegu praktyk, opinie studentów o przebiegu praktyk zawodowych, protokoły hospitacji praktyk, ocenę dostępności instytucji na potrzeby praktyk zawodowych, uczestniczenie interesariuszy zewnętrznych w szkoleniach, warsztatach i konferencjach oraz wnioski z analizy monitorowania karier zawodowych absolwentów.

Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Współpraca wizytowanego kierunku z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami w zakresie zarówno weryfikacji jak i realizacji programu studiów jest bardzo dobra i wpisuje się w obszar działalności zawodowej właściwej dla kierunku dietetyka. Interesariusze zewnętrzni to nie tylko kierownicy i właściciele oddziałów szpitalnych, poradni i gabinetów dietetycznych, stołówek czy firm cateringowych. Kierunek ściśle współpracuje w ramach realizacji licznych i różnorodnych programów prozdrowotnych z jednostkami samorządowymi, NFZ czy SANEPIDEM. Wartą szczególnego podkreślenia jest współpraca edukacyjna ze szkołami średnimi co jednocześnie zwiększa zainteresowanie młodzieży tym kierunkiem studiów. Pracodawcy oprócz realizacji zajęć praktycznych i praktyk zawodowych, uczestniczą w realizacji różnego rodzaju staży zawodowych co umożliwia studentom zdobycie dodatkowych umiejętności praktycznych. Współpraca z firmami produkującymi suplementy diety czy probiotyki przynosi pozytywne efekty zarówno w podnoszeniu jakości kształcenia, realizacji badań naukowych, ale też organizowaniu szkoleń, warsztatów czy konferencji. Współpraca wizytowanego kierunku z interesariuszami zewnętrznymi ma charakter stały i w dużej mierze sformalizowany. Pracodawcy są ważnym elementem w procesie weryfikacji programów studiów i w podnoszeniu jakości kształcenia. Formy współpracy są bardzo zróżnicowane i adekwatne do potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i zakładanych efektów uczenia się. Inicjatywy pracodawców umożliwiają studentom już w czasie studiów nawiązywanie relacji, które umożliwiają odnalezienie miejsca na rynku pracy. Okresowym przeglądom i weryfikacji podlegają zasady i formy współpracy z pracodawcami, ale także miejsca i opiekunowie praktyk.

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

Współpraca z otoczeniem społecznym jest wielopłaszczyznowa, bardzo ściśła oraz różnorodna. Interesariusze zewnętrzni współpracują nie tylko w zakresie realizacji i weryfikacji programu kształcenia na kierunku dietetyka, szczególnie dotyczącego umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych, ale bardzo aktywnie włączają się również w rozwój naukowy wydziału współuczestnicząc w różnego rodzaju badaniach naukowych, w tym projektach o charakterze wdrożeniowym, co przedkłada się na jakość kształcenia studentów kierunku dietetyka, w szczególności podnosząc umiejętności praktyczne nauczycieli akademickich jak również studentów kierunku. Dodatkowo studenci kierunku aktywnie włączani są w prace w ramach projektów prowadzonych na rzecz i we współpracy z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego.

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Rodzaj, zakres i zasięg umiędzynarodowienia procesu kształcenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na ocenianym kierunku. Na Uczelni i Wydziale za priorytetowe działania przyjęto

umiędzynarodowienie i współpracę z zagranicznymi ośrodkami naukowymi oraz mobilność naukową pracowników i doktorantów. Działania te są wielopłaszczyznowe i poza zajęciami z języka obcego obejmują możliwość wyboru zajęć wykładanych w języku angielskim na potrzeby studentów Erasmus, udział studentów i pracowników w programach międzynarodowych oraz w wykładach otwartych wygłaszanych przez zagranicznych wykładowców, a także na zajęciach realizowanych przez nich podczas wizyt studyjnych na Wydziale.

W nowej strategii UPP zawarto cel strategiczny 4: „Wzmacnianie współpracy międzynarodowej oraz zwiększenie udziału i zaangażowania zagranicznych studentów, doktorantów i naukowców w życie Uniwersytetu poprzez ułatwienia językowe, kulturowe oraz atrakcyjną ofertę dydaktyczną i badawczą”. Cel ten jest realizowany m.in. dzięki wdrożeniu systemu wsparcia mobilności dla kadry UPP i wykładowców zza granicy. W 2022 roku podjęto starania o włączenie UPP do nowo tworzonego „Uniwersytetu europejskiego”, co wiązało się z wystąpieniem z wnioskiem w ramach współpracy o akronimie ENABLE. Podstawowe założenia „Uniwersytetów europejskich” to wspólna długoterminowa strategia w obszarze kształcenia. Jeśli wniosek uzyska finansowanie, wpłynie to znacząco na umiędzynarodowienie procesu kształcenia na UPP, w tym również na kierunku dietetyka. Na ocenianym kierunku stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności studentów, związanej z kształceniem na kierunku. Program studiów I stopnia kierunku dietetyka uwzględnia język obcy na poziomie B2. Najczęściej wybierany jest język angielski. Przedmiot realizowany jest przez Studium Języków Obcych UPP. Kształcenie językowe na II stopniu studiów ukierunkowane jest na doskonalenie specjalistycznych umiejętności językowych, związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka, ale też działalnością naukową w dziedzinie żywienia człowieka i dietetyki. Zajęcia z języka obcego prowadzone są przez pracowników dydaktycznych Wydziału, na którym realizowany jest kierunek, w celu nabycia umiejętności precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w języku angielskim w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w zakresie nauk żywieniowych oraz umiejętności przygotowania krótkich komunikatów naukowych i wystąpień ustnych w języku angielskim z zakresu żywienia i dietetyki. Będą one przydatne w rozwijaniu współpracy międzynarodowej, w przyszłej pracy zawodowej, jak i podczas przygotowywania pracy magisterskiej. Jest to przykład dobrej praktyki w nauczaniu języka obcego na studiach II stopnia, na poziomie B2+.

W ramach programu Erasmus+ studenci mają możliwość studiowania jeden lub dwa semestry w zagranicznej uczelni bądź odbywania praktyki w instytucji/firmie. UPP podpisał dwustronne umowy z ok. 107 uczelniami w wielu krajach europejskich, m.in. w Austrii, Belgii, Czechach, Danii, Grecji, Holandii, Hiszpanii, Estonii, Francji, Niemczech, Słowacji, Włoszech, Portugalii, Turcji. W latach 2018-2022 w ramach Erasmus+ wyjechało 21 studentów kierunku dietetyka, odpowiednio na studia i praktyki: 14 i 7 osób. W ramach projektu Erasmus+ finansowane były przyjazdy naukowców z zagranicy, którzy prowadzą okazjonalne wykłady dla studentów dietetyki. W latach 2018-2022 było to 6 osób z różnych krajów. Miasto Poznań (program „Akademicki Poznań”) dofinansowało wykład profesora z Institute for World Health Development, Mukogawa Women’s University (Japonia), pt. „Which is better, Japanese or Mediterranean diet for healthy long life?” (2022 r.) oraz wizytę i wykład profesora, prezesa International Society of Nutrigenomics and Nutrigenetics oraz International Union of Nutritional Societies (2018 r.). Tytuł wykładu „Lifestyle determinants of obesity”. Dodatkowo w 2022 roku odbył się wykład profesora z zagranicy nt. „Vitamin D and nutrigenomics, a w 2023 roku wykład profesora z Tokai University School of Health Studies w Japonii „Application of WHO-CARDIAC study results for food education: intervention studies by utilizing urinary nutritional biomarkers”. Na tego rodzaju zajęcia zapraszani są wszyscy studenci wydziału.

Część studentów szkoły doktorskiej pochodzi z zagranicy. W ocenianym okresie w Katedrze Żywienia Człowieka i Dietetyki realizowało prace doktorskie 4 studentów anglojęzycznych, a ze względu na obowiązek realizacji przez nich godzi dydaktycznych studenci kierunku dietetyka mieli z nimi kontakt. Poza tym w ramach programu Erasmus+ w różnych jednostkach WNoŻiŻ staże i praktyki realizują osoby pochodzące z różnych krajów, np. w Katedrze Żywienia Człowieka i Dietetyki byli stażyci z Turcji, Grecji, Portugalii czy Niemiec. Obcokrajowcy biorą udział w procesie kształcenia studentów kierunku dietetyka głównie na poziomie zajęć/aktywności dodatkowych, realizacji staży czy praktyk.

Na Wydziale prowadzącym kształcenie, stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich, związanej z kształceniem na ocenianym kierunku. Nauczyciele podnoszą kompetencje językowe, uczestnicząc w różnych kursach i szkoleniach z tego zakresu. W lektoratach prowadzonych przez UPP uczestniczyło 33 pracowników WNoŻiŻ, prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka, w tym 29 osób z języka angielskiego, 3 osoby z języka niemieckiego i 1 osoba z języka rosyjskiego. Oprócz tego, część kadry (w tym kierownik przedmiotu język angielski na drugim stopniu studiów) podnosiła kompetencje językowe w ramach innych szkoleń, np. oferowanych przez Uniwersytet Adama Mickiewicza w Poznaniu.

Stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich, w tym warunki do mobilności wirtualnej nauczycieli akademickich i studentów. Pracownicy Wydziału uczestniczą w wymianie stypendystów, jak również realizują wiele wspólnych projektów i prac badawczych. Bardzo dobrymi czynnikami wsparcia i podnoszenia kompetencji dydaktycznych pracowników naukowo-dydaktycznych jest program Erasmus+ czy stypendia Fulbright'a. Pracownicy wydziału prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku, korzystają z możliwości wyjazdów na zagraniczne uczelnie w celu wygłaszania wykładów oraz zapoznania się z systemem kształcenia obowiązującym w innych Jednostkach (m. in. Instituto Politecnico de Castelo Branco w Portugalii, University of Porto, Porto, Portugalia, University of Coimbra, Portugalia, Universitat Politècnica De València Hiszpania, Pamukkale University Turcja, Istanbul Sabahttin Zaim University, Istanbul, Turcja, University of Alabama USA). Kadra dydaktyczna ma możliwość wyjeżdżania do tych samych krajów partnerskich co studenci, z wykładami dla studentów zagranicznych lub na staże naukowe bądź praktyczne w celu doskonalenia swojego warsztatu pracy. W latach 2018-2022 miało miejsce 51 wyjazdów pracowników WNoŻiŻ, prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka, z wykładami w ramach programu Erasmus+ do krajów partnerskich, takich jak Azerbejdżan, Czechy, Portugalia, USA, Austria, Gruzja, Turcja, Słowacja, Francja, Litwa, Niemcy, Łotwa, Ukraina, Chorwacja. Pracownicy wydziału aktywnie współpracują z uznanymi krajowymi i międzynarodowymi Jednostkami naukowymi, podnosząc swoje kwalifikacje naukowe i dydaktyczne. Oprócz tego w ramach programu Najlepsi z Natury! 22 pracowników WNoŻiŻ, prowadzących zajęcia na dietetyce, uczestniczyło w stażach zagranicznych, we Włoszech, Bułgarii, RPA, Holandii, Kanadzie, Meksyku i Hiszpanii. Z kolei w ramach projektu „Wielkopolska Regionalna Inicjatywa Doskonałości w obrębie nauk o życiu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu” finansowane były wyjazdy o charakterze naukowym np.: University of Sao Paulo, Department of Biodynamics of the Human Body Movement (Applied Physiology & Nutrition Research Group); The Pennsylvania State University, College of Health and Human Development, Department of Kinesiology and Physiology, Women's Health and Exercise Laboratory; Centre of Genomic Medicine, Genetics Discipline, “Victor Babes” University of Medicine and Pharmacy, Timișoara, Rumunia; University of Porto, Faculty of Pharmacy, Portugalia; Department of Crop Sciences and Agroforestry, Faculty of Tropical AgriSciences, Czech University of Life Sciences Prague, Czechy; Tokai University 1117 Kitakaname, Hiratsuka Tokyo, Japonia; University of Fukui Fukui, Japonia; Mukogawa Women's University Ikebiraki, Nishinomiya, Hyogo, Japonia.

Prowadzona jest okresowa ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia, przede wszystkim poprzez analizę liczby kandydatów wyjeżdżających na studia/praktyki za granicę i studentów zagranicznych chcących realizować swoje studia/praktyki na ocenianym kierunku. Efektem monitorowania umiędzynarodowienia jest uwzględnienie poprawy umiędzynarodowienia w strategii wydziału na lata 2023-2028. Jest to realizowane przez: udział w europejskich projektach, pomoc w pisaniu i podróżowaniu, pomoc w spotkaniach z liderami europejskimi; umożliwienie naukowcom wyjazdów na staże do laboratoriów wysokiego szczebla na całym świecie; stworzenie i promowanie międzynarodowych szkół letnich (Summer School), wspieranie organizacji konferencji międzynarodowych oraz prowadzenie polityki motywacyjnej do pełnienia przez pracowników wydziału funkcji w międzynarodowych gremiach i stowarzyszeniach naukowych.

Dział Studiów nie prowadzi okresowej oceny stopnia umiędzynarodowienia, ale w ramach sprawozdawczości corocznie przesyła dane dotyczące liczby studentów zagranicznych do GUS. Według tych danych studenci zagraniczni stanowią 6,1% ogółu studentów UPP z obserwowaną w ostatnich latach tendencją zwykłą. Mając jednak świadomość konieczności zwiększenia umiędzynarodowienia kształcenia podejmuje się szereg decyzji mających na celu realizację tego zadania. Jednym z nich było powołanie przez Rektora UPP pełnomocników ds. współpracy z Uczelniami Chińskiej Republiki Ludowej, Republiki Kazachstanu i Krajów Afrykańskich, którzy prowadzą działania promocyjne mające na celu zachęcenie do studiowania w Uczelni. Działania promocyjne wśród studentów prowadzone są również przez Koordynatorów Wydziałowych programu Erasmus⁺, którzy organizują Wydziałowy Dzień Erasmus+. W ramach tego programu studenci mają możliwość wyjazdu na studia lub praktyki zagraniczne.

Działania podejmowane przez pracowników Uczelni, w tym bardzo aktywnie przez prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku, sprzyjające zwiększeniu umiędzynarodowienia to m.in. pozyskiwanie partnerów zagranicznych. Obecnie Uczelnia ma podpisane umowy i porozumienia o współpracy naukowo-badawczej i dydaktycznej z 37 jednostkami zagranicznymi. W ostatnich latach obserwuje się również istotny wzrost zainteresowania wyjazdami kadry akademickiej w ramach programu Erasmus⁺. W 2020 roku Rektor UPP powołał Dział Projektów, który służy m.in. zwiększeniu aktywności w ubieganiu się o finansowanie badań w ramach projektów międzynarodowych.

Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Rodzaj, zakres i zasięg umiędzynarodowienia procesu kształcenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na ocenianym kierunku, wpisując się w przyjęte na Uczelni i Wydziale priorytetowe działania dotyczące umiędzynarodowienia i współpracy z zagranicznymi ośrodkami naukowymi oraz mobilności naukowej pracowników i doktorantów. Stwarzane są różnorodne możliwości rozwoju aktywności międzynarodowej studentów (odpowiednie kształcenie językowe, wyjazdy w ramach Erasmus, wykłady zaproszonych gości z zagranicy itp.), a także pracowników, prowadzących kształcenie na ocenianym kierunku. Prowadzona jest okresowa ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia,

przede wszystkim poprzez analizę liczby kandydatów wyjeżdżających na studia/praktyki za granicę i studentów zagranicznych chcących realizować swoje studia/praktyki na ocenianym kierunku. Efektem monitorowania umiędzynarodowienia jest uwzględnienie poprawy umiędzynarodowienia w strategii wydziału na lata 2023-2028. Działania podejmowane przez pracowników Uczelni, w tym bardzo aktywnie przez prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku, sprzyjające zwiększeniu umiędzynarodowienia to m.in. pozyskiwanie partnerów zagranicznych.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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 stałe, kompleksowe i adekwatne do zapotrzebowania wsparcie. Przejawia się ono między innymi poprzez motywowanie studentów do osiągania wysokich wyników w nauce, ofertę wsparcia psychologicznego oraz działania ukierunkowane na rozwój w dziedzinach niezwiązanych ze studiowanym kierunkiem, takie jak sport, wolontariat i działalność społeczna. Oferowane przez Uczelnię wsparcie spełnia oczekiwania różnych grup studentów, odpowiadając na potrzeby osób z niepełnosprawnościami, studentów wybitnych i studentów zagranicznych. Uczestnictwo w zajęciach na kierunku dietetyka pozwala studentom na skuteczne nabywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych założonych programem studiów.

Studenci kierunku dietetyka otrzymują wsparcie o charakterze merytorycznym ze strony nauczycieli akademickich, zapewniających im możliwość uczestniczenia w konsultacjach mających na celu pomoc w opanowaniu zagadnień poruszanych podczas zajęć dydaktycznych. Studenci otrzymują również wsparcie organizacyjne, które wyraża się między innymi poprzez możliwość skorzystania z konsultacji z władzami Uczelni, w tym z prorektorem ds. studenckich i organizacyjnych a także opiekę sprawowaną przez Opiekuna roku. Szczególny rodzaj wsparcia oferuje Uczelnia studentom I roku powołując z grona nauczycieli akademickich opiekuna pierwszego roku, który wspiera studentów pod względem kwestii organizacyjnych i związanych z adaptacją w środowisku akademickim.

Oprócz tego, Uczelnia zapewnia studentom oprogramowanie niezbędne do uczestnictwa w zajęciach prowadzonych z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość oraz wsparcie w zakresie efektywnego ich wykorzystywania, w tym instruktaże z zakresu korzystania z platformy moodle oraz dostęp do bieżącej pomocy pracownika technicznego.

Wybitni studenci są zachęceni do rozwoju zarówno zawodowego, jak i naukowego przez władze Uczelni i wykładowców akademickich. Studenci ci mogą również uzyskać zezwolenie na realizację programu studiów według Indywidualnej Organizacji Studiów. Dodatkowo, studenci mają możliwość zgłoszenia się do programu tutoringowego w ramach którego przebiega zindywidualizowane wsparcie studentów wybitnych.

Wsparcie studentów w procesie uczenia się poprzez zapewnienia im możliwości uczestnictwa w różnorodnych formach pozanaukowej aktywności przebiega w Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu w kilku obszarach. Aktywność sportową mogą studenci realizować w ramach Centrum Kultury Fizycznej UPP, w którym prowadzone jest 15 sekcji sportowych, obejmujących zarówno sporty zespołowe jak i indywidualne. Ponadto, Uczelnia organizuje wydarzenia sportowe, takie jak Bieg o Laur Przyrodnika, do udziału w których zachęcana jest cała społeczność akademicka. Działalność o charakterze artystycznym studentów wspierana jest przez Centrum Kultury Studenckiej. Studenci mogą zaangażować się w działania licznych zespołów, w tym: Zespołu Pieśni i Tańca „Łany” im. Wiesława Kaszubkiewicza, Kameralnego Chóru Mieszanego „Coro da Camera”, Wielkopolskiego Klubu Tańców Polskich, Teatru PULS, Orkiestrze Uniwersyteckiej, Zespołu Trębaczy Myśliwskich „Venotor”. Wsparcie studentów w zakresie rozwoju umiejętności związanych z przedsiębiorczością realizowane jest we współpracy z Centrum Innowacji i Transferu Technologii (CITT). Studenci mają możliwość brania udziału w spotkaniach z doradcą zawodowym, szkoleniach oraz wykładach poświęconych tematyce związanej z biznesem i kompetencjami przydatnymi w dalszym rozwoju zawodowym.

Wsparcie zapewniane studentom przez Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu uwzględnia i jest dostosowane do potrzeb studentów o różnych potrzebach. W Uczelni wprowadzono rozwiązania umożliwiające pełne uczestnictwo w zajęciach i osiąganie efektów uczenia się założonych programem studiów przez studentów z niepełnosprawnościami. Organizacją systemu wsparcia dla tej grupy studentów zarządza Pełnomocnik Rektora ds. Osób z Niepełnosprawnościami. Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość korzystania z dostosowań, wśród których znajduje się między innymi korzystanie z pomocy asystenta właściwego do rodzaju niepełnosprawności lub do danej sytuacji zdrowotnej lub tłumacza języka migowego.

Regulamin studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 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.

Wnioski składane przez studentów rozpatrywane są przez Prodziekana ds. Studiów. Studenci mogą zgłaszać swoje postulaty również do Przewodniczącego Rady Programowej Kierunku Dietetyka, a także poprzez przedstawicieli studenckich w tej radzie albo poprzez członków Samorządu Studenckiego. Studenci mogą składać skargi i postulaty podczas zajęć lub dyżurów władz Uczelni lub też do zgłaszać je drogą listową lub elektroniczną.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa studentom Uczelni w Uniwersytecie Przyrodniczym powołano: Pełnomocnika Rektora ds. Równego Traktowania, Pełnomocnika Rektora ds. Społecznej Odpowiedzialności Uczelni oraz Pełnomocnika Rektora ds. Profilaktyki Uzależnień. Zadania związane z zapewnieniem bezpieczeństwa studentom uczelnia realizuje poprzez organizację szkolenia poświęconego bezpieczeństwu i higienie pracy. Polityka antymobbingowa realizowana jest w oparciu o Zarządzenie Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu nr 85/2021. Ponadto, wszyscy studenci Uczelni mają możliwość skorzystania z pomocy psychologicznej świadczonej przez CWR UPP. Studenci informowani są o prowadzonych działaniach na rzecz bezpieczeństwa za pośrednictwem strony internetowej oraz innych tradycyjnie wykorzystywanych metod komunikacji, jak skrzynka mailowa w domenie Uczelni.

Studenci są motywowani do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się poprzez wsparcie okazywane przez Uczelnię proponowanym przez nich inicjatywom naukowym i organizacyjnym. Studenci kierunku dietetyka mogą zrzekać się w ramach kół naukowych i uczestniczyć w konferencjach i spotkaniach naukowych, a także włączać się w ich organizację. Przykładem dodatkowych otwartych

wykładów, w których uczestniczyć mogli studenci należą Fakty i fikcje w żywieniu człowieka, Żywnienie a zdrowie prokreacyjne kobiety, Nutrition and quality of life of the elderly, czy też wykłady Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnieniowych itp. Studenci mogą ubiegać się o nagrody motywujące do osiągnięcia jak najlepszych wyników w nauce. Do nagród tych należą nagroda im. Prof. dr hab. Jerzego Zwolińskiego (za najlepszą pracę magisterską) oraz medal „Za osiągnięcia w studiach”.

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. Ponadto, kadra Uczelni ma możliwość uczestnictwa w szkoleniach podnoszących jakość relacji ze studentami o szczególnych potrzebach.

Uczelnia współpracuje z działającym w jej obrębie samorządem studenckim. Przedstawiciele samorządu studenckiego reprezentują interesy środowiska studenckiego wchodząc w skład organów kolegialnych Uczelni, takich jak senat. Członkowie samorządu studenckiego mogą korzystać z infrastruktury Uczelni w zakresie niezbędnym do prowadzenia swoich działań, jak również dla ich potrzeb wyodrębniona została przestrzeń przeznaczona na biuro. Samorząd Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu zrzesza studentów różnych kierunków studiów, zapewniając tym samym odpowiednią reprezentację wszystkich studentów Uczelni, w tym studentów ocenianego kierunku dietetyka wobec władz Uczelni.

Studenci kierunku dietetyka mogą brać udział w spotkaniach Studenckiego Koła Naukowego Dietetyków w ramach którego mogą poszerzać wiedzę z zakresu żywienia człowieka, a także pod opieką opiekuna merytorycznego prowadzić pierwsze badania naukowe i doskonalić warsztat badawczy. Członkowie Koła mogą liczyć na wsparcie organizacyjne i materialne ze strony Władz Uczelni w zakresie czynnego uczestnictwa w konferencjach.

Uczelnia prowadzi monitorowanie skuteczności zastosowanych rozwiązań w aspekcie wsparcia studenckiego. Studenci kierunku dietetyka mogą dokonać oceny elementów wsparcia zapewnianych przez Uczelnię w anonimowej formie poprzez możliwość wypełniania ankiet oraz spotkania z Władzami Wydziału i Uczelni. Wyniki ankiet analizowane są przez Radę Programową Kierunku Dietetyka.

Rolę w zakresie ewaluacji funkcjonujących już systemów wspierania studentów pełni również samorząd studencki, który reprezentuje ogół studentów Uczelni przed jej władzami. Na skutek zgłoszeń uzyskiwanych przez władze Uczelni i wykładowców akademickich, wdrażane są usprawnienia w zakresie harmonogramu zajęć czy też programu studiów.

Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia proponuje studentom kompleksowy i adekwatny do potrzeb wewnętrzny system wsparcia. Studentom zostało zapewnione wsparcie zarówno o charakterze formalnym jak i nieformalnym. Wsparcie studentów przez Uczelnię dotyczy aspektów merytorycznych, organizacyjnych czy też

finansowych. Podejmowane przez Uczelnię kroki, takie jak wsparcie działalności kół naukowych czy tutoring i zapewnienie indywidualnych konsultacji z nauczycielami akademickimi pozwalają uznać, że wsparcie to jednocześnie odpowiada na potrzeby całych grup interesariuszy wewnętrznych podejmujących studia na Uczelni, jak również ma charakter zorientowany na studenta i zindywidualizowany. Władze Uczelni otwarte są na dialog z samorządem i organizacjami studenckimi, mający na celu jak najlepsze dopasowanie stosowanych rozwiązań do grup studentów pragnących rozwijać swoje zainteresowania naukowe, artystyczne, czy w zakresie przedsiębiorczości. Prowadzone są przeglądy wsparcia, mające na celu udoskonalenie już istniejących rozwiązań i wprowadzanie nowych, odpowiadających na zgłoszone przez studentów potrzeby. Na Uczelni funkcjonuje system skarg i wniosków. Wymienione działania sprzyjają aktywności studenckiej we wszelkich obszarach. Mając na uwadze powyższe, całościowa analiza stanu faktycznego pozwala stwierdzić, iż kryterium zostało spełnione.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu dysponuje swoją stroną internetową, w ramach której zamieszczone są informacje dotyczące wizytowanego kierunku dietetyka. W poszczególnych zakładkach strony internetowej zostały zamieszczone informacje istotne z punktu widzenia studentów, kandydatów na studia, wykładowców oraz osób zainteresowanych funkcjonowaniem jednostki. Strona Uczelni dostępna jest w języku polskim oraz angielskim. Treści zamieszczone na stronie są dostępne bez ograniczeń związanych z miejscem, czasem, używanym przez odbiorców sprzętem i oprogramowaniem. Strona internetowa jest ponadto dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Strona została podzielona na zakładki: kandydat, student, doktorant, pracownik z uwzględnieniem treści, jakich poszukiwać mogą poszczególne grupy interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Na stronie, w Biuletynie Informacji Publicznej i na poszczególnych podstronach Uczelni znajdują się między innymi: cele kształcenia, kompetencje oczekiwane od kandydatów, warunki przyjęcia na studia i kryteria kwalifikacji kandydatów, terminarz procesu przyjęć na studia. Ponadto, na stronie zamieszczone zostały program studiów, w tym efekty uczenia się, opis procesu nauczania i uczenia się oraz jego organizacji, charakterystyka systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się, w tym uznawania efektów uczenia się uzyskanych w systemie szkolnictwa wyższego oraz zasad dyplomowania, przyznawane kwalifikacje i tytuły zawodowe

Na stronie internetowej Uczelni zamieszczony został Regulamin Studiów, w którym zawarte zostały informacje dotyczące procesu dyplomowania. Na stronie zamieszczono również informacje dotyczące charakterystyki wsparcia zapewnianego studentom w procesie uczenia się, w tym pomocy materialnej. W zakładce Studenci znaleźć można odnośniki do platform zewnętrznych wykorzystywanych do obsługi

administracyjnej spraw studenckich oraz w prowadzeniu zajęć z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość. Na tej stronie został także zamieszczony program studiów zawierający efekty uczenia się, opis procesu nauczania i uczenia się oraz jego organizacji, charakterystykę systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się, w tym uznawania efektów uczenia się uzyskanych w systemie szkolnictwa wyższego.

Strona Uczelni i odpowiednie zakładki są aktualizowane na bieżąco. Strona zawiera informacje na temat kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość w zakresie niezbędnym z punktu widzenia stosowania tychże w procesie kształcenia w Uczelni.

Uczelnia monitoruje aktualność, rzetelność i zrozumiałość zamieszczanych informacji o studiach. Informacje są weryfikowane pod kątem zgodności z potrzebami różnych grup interesariuszy wewnętrznych: studentów, pracowników oraz kandydatów na studia. Jakość publicznego dostępu do informacji jest monitorowana poprzez kontakt osób zarządzających stroną z Władzami Wydziału, dydaktykami oraz studentami.

Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

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. Obszerną część informacji zamieszczanych na stronie internetowej i w innych miejscach powszechnie dostępnych stanowią informacje związane ze wsparciem studentów oraz prowadzeniem procesu rekrutacji na studia. Należy zauważyć, że informacje publikowane na stronie internetowej aktualizowane są na bieżąco. Prowadzona jest analiza treści zamieszczonych w portalu, obejmująca zbieranie informacji od interesariuszy z niego korzystających.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Wdrożona na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu polityka jakości w ramach Uczelnianego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia w sposób uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia

programów studiów. W UPP funkcjonuje Uczelniany System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia wspierający rozwój uczelnianej kultury jakości. Ogólne ramy systemu określa, zgodnie ze Statutem UPP, uchwała Senatu UPP nr 21 z dnia 21 listopada 2012 roku. Aktualnie, zasady jego funkcjonowania reguluje Zarządzenie nr 154/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 8 października 2021 roku w sprawie uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na studiach pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiach magisterskich.

Na poziomie wydziału, celem systemu jest skuteczna realizacja efektów uczenia się według założeń programów kształcenia, a także doskonalenie procesów kształcenia poprzez ich systematyczne monitorowanie i ocenę stopnia realizacji efektów uczenia się, a następnie ich odpowiednie modyfikowanie, wraz ze wsparciem indywidualnych i instytucjonalnych wysiłków w tym zakresie. System jakości kształcenia na Uczelni i wdrożony na kierunku dietetyka obejmuje: (1) analizę programu studiów, w tym przegląd sylabusów wraz z zakładanymi efektami uczenia się i sposobami weryfikowania osiągnięcia ich przez studentów, (2) ocenę nauczyciela akademickiego i prowadzonych przez niego zajęć dydaktycznych dokonywaną przez studentów po zakończeniu każdego semestru, absolwentów, a także w ramach hospitacji zajęć przez przełożonych, (3) ocenę procesu dyplomowania, (4) monitorowanie kariery zawodowej absolwentów, (5) badanie oczekiwań pracodawców i zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy, (6) ocenę infrastruktury wykorzystywanej do realizacji programu studiów, (7) analizę warunków i sposobów podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia, (8) analizę jakości wsparcia, które otrzymują studenci w procesie uczenia się.

Nadzór nad doskonaleniem uczelnianego systemu zapewnienia jakości kształcenia sprawuje Rektor. W ramach tego nadzoru rektor określa procedury i wzory dokumentów. Rektor, na mocy zarządzenia nr 161/2020 z dnia 28.09.2020 r. powołał Pełnomocnika ds. jakości kształcenia, którego zadaniem jest koordynowanie działań realizowanych w ramach uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia i współpraca w tym zakresie z Radą Dydaktyczną Uniwersytetu, prodziekanami ds. studiów oraz przewodniczącymi rad programowych kierunków studiów. Na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem dietetyka sprawuje dziekan oraz prodziekan ds. studiów, dla którego wsparciem merytorycznym jest Rada Programowa Kierunku Studiów Dietetyka (RPKSD). W skład RPKSD wchodzi nauczyciele akademicy, reprezentujący zarówno dyscyplinę technologia żywności i żywienia jak i nauki o zdrowiu. przedstawiciele studentów pierwszego i drugiego stopnia studiów oraz przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego. Celem Rady Programowej Kierunku Dietetyka jest wspieranie procesu kształcenia i zapewnienie prawidłowego funkcjonowania systemu jakości kształcenia na kierunku studiów, a w szczególności realizacja zadań określonych w Statucie Uniwersytetu. Realizuje ona zadania określone w Statucie UPP, do których należą: opracowywanie i modyfikowanie programu studiów, nadzór nad obsadą zajęć dydaktycznych, nadzór nad procesem dyplomowania, określenie szczegółowych elementów organizacji studiów, w tym harmonogramu ćwiczeń terenowych i praktyk, wdrażanie procedur uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia, w szczególności: analiza programu studiów pod względem możliwości uzyskania założonych efektów uczenia się, analiza badań ankietowych przeprowadzanych wśród studentów, oceniających zajęcia dydaktyczne po każdym semestrze, analiza badań ankietowych przeprowadzanych wśród absolwentów, bezpośrednio po zakończeniu studiów, obejmująca ocenę programu studiów, współpraca z pracodawcami w zakresie zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy, działania w zakresie zapobiegania i wykrywania plagiatów. Wymienione działania prowadzone są cyklicznie. Rada Programowa Kierunku Dietetyka przygotowuje, w każdym roku akademickim, *Raport z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia* na ocenianym kierunku studiów. Raporty ze wszystkich kierunków

studiów realizowanych na UPP są opracowywane przez Komisję ds. Jakości Kształcenia i szczegółowo analizowane przez Radę Dydaktyczną Uniwersytetu, która zatwierdza całościowe sprawozdanie z funkcjonowania uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na UPP. Na podstawie sformułowanych wniosków, uwag i zaleceń wprowadzane są działania naprawcze/udoskonalające na poziomie Uczelni i poszczególnych kierunków studiów. Zespół oceniający zapoznał się ze sprawozdaniami z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na UP w Poznaniu. Przykładowo w ostatnim sprawozdaniu obejmującym funkcjonowanie systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia w roku akademickim 2020/2021 dokonano oceny programów studiów, oceny procesu kształcenia, oceny procesu dyplomowania, omówiono także monitorowanie losów zawodowych absolwentów. W sprawozdaniu tym zwraca uwagę rzeczowa analiza uzyskiwanych w wyniku działania różnych procedur informacji i wyciąganie wniosków, które wskazują na sposób rozwiązywania problemu. Jednak niewiele informacji na temat oceny jakości kształcenia można znaleźć w odniesieniu do kierunku dietetyka. Przykładowo, w sprawozdaniu tym zwrócono uwagę na trudności w realizacji praktyk zawodowym na kierunku w okresie nasilenia pandemii (rok 2020), wskazując na możliwości rozwiązania tego problemu. Zwrócono także uwagę na znaczną liczbę studentów kierunku, którzy przedłużają termin składania pracy dyplomowej, analizowano przyczynę takiego stanu rzeczy i zalecając wdrożenie metod mobilizujących studentów do złożenia w terminie pracy dyplomowej. Szczegółowo analizowano wyniki ankiet absolwentów, z których m.in. wynikało, że absolwenci kierunku dietetyka należą do grupy najmniej narażonej na bezrobocie spośród absolwentów uczelni, a wskaźnik bezrobocia wśród absolwentów studiów niestacjonarnych wyniósł 0. Ponadto interesującym wnioskiem z tych badań było wykazanie, że generalnie absolwenci studiów drugiego stopnia w porównaniu z absolwentami studiów pierwszego stopnia uzyskują wyraźnie większe dochody, a czas na poszukiwanie miejsca pracy wyraźnie się skraca.

Zasady projektowania i modyfikacji planów i programu studiów na kierunku zostały uregulowane i dokonywane są w sposób formalny zgodnie z obowiązującą na Uczelni procedurą. Za ustalanie i dostosowywanie programów studiów odpowiada Senat UPP. Zasady tworzenia programów studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich na UPP określono w uchwale nr 43/2021 Senatu UPP z dnia 28 kwietnia 2021 r. Na mocy obowiązującej uchwały wszystkie zmiany w programie studiów związane z wprowadzaniem nowych zajęć, zmianą ich nazwy, liczby godzin dydaktycznych lub zmianą efektów uczenia się im przypisanych wymagają zatwierdzenia przez Senat. Na kierunku dietetyka zmianami w programie studiów zajmują się Władze Wydziału w porozumieniu z RPKD. Kolejne etapy przebiegu procedury to: zgłoszenie propozycji zmiany w planie i/lub w programie studiów, zaopiniowanie wniosku przez RPKD, kolegium Wydziałowe, samorząd studentów oraz uczelniany Komisja ds. Jakości Kształcenia a następnie Rada Dydaktyczna Uczelni.

Program studiów kierunku dietetyka był modyfikowany, poprzez wprowadzanie uzasadnionych zmian w istniejącym już programie, o które wnioskowali interesariusze wewnętrzni (prodziekani, pracownicy naukowo-dydaktyczni, studenci i doktoranci) lub interesariusze zewnętrzni (pracodawcy, przedsiębiorcy oraz osoby z praktycznym doświadczeniem związanym z kierunkiem). Wprowadzane zmiany podyktowane były zmianą profilu studiów (w 2019 r. nastąpiła zmiana profilu studiów pierwszego stopnia z profilu praktycznego na ogólnoakademicki), gruntowną aktualizacją treści nauczania w zgodzie z osiągnięciami nauki i aktualnymi trendami w dietetyce i edukacji z tego zakresu, a także sugestiami studentów związanymi z przesunięciem akcentów w treściach programowych i liczbą godzin dydaktycznych przypadających na osiągnięcie określonych efektów uczenia się. W czasie funkcjonowania kierunku wprowadzano także zmiany do programu studiów wynikające z przyjętych

ogólnouczelnianych rozwiązań (np. ujednoczenie na kierunkach liczby godzin i formy zaliczenia języka obcego), bądź wynikały z sugestii przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego bądź nauczycieli akademickich i studentów. Z udostępnionych protokołów posiedzeń RP wynika, że praktycznie na każdym posiedzeniu RPKD dyskutowano nowe wnioski dotyczące zmian w programie studiów. Niektóre z dokonanych zmian w programie studiów, jak wykazała przeprowadzona wizytacja, były wprowadzone nieprawidłowo, np. wykazana przez zespół oceniający zamiana realizacji pracy dyplomowej licencjackiej na nieprawidłową formułę egzaminu dyplomowego, który nie potwierdza osiągnięcia przez studenta wszystkich efektów uczenia się. W tym przypadku zmiany zostały wprowadzone, gdy na Wydziale nie funkcjonowała dedykowana dla kierunku Rada Programowa. Ponadto popełniony błąd w formule egzaminu dyplomowego wynikał także z próby wprowadzenia nowych rozwiązań, dotychczas nie stosowanych w szkolnictwie wyższym i braku świadomości, co do istoty błędu. W trakcie wizytacji, gdy przedyskutowano problem z osobami odpowiedzialnymi za politykę jakości na kierunku podjęto natychmiastowe działania i opracowano prawidłową procedurę egzaminu dyplomowego z uwzględnieniem weryfikacji także efektów uczenia w zakresie umiejętności. W Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu dużą wagę przywiązuje się do uwzględnienia w procesie dydaktycznym nowych metod dydaktycznych, w tym z wykorzystaniem kształcenia zdalnego. Od 2020 roku na UP w Poznaniu działa Zespół ds. wdrożenia kształcenia zdalnego oraz Centrum e-Learningowe, które zajmuje się obsługą i utrzymaniem systemów e-learningowych, a także wspiera technicznie studentów i nauczycieli akademickich. Wydział Nauki o Żywności i Żywieniu szeroko wykorzystuje nowoczesne metody prowadzenia zajęć dydaktycznych i przekazywania tą drogą wiedzy, jak również korzysta z platform e-learningowych w kontaktach ze studentami. Platformy e-learningowe są automatycznie udostępniane studentom już od pierwszego roku studiów w oparciu o numer UID. W przypadku kierunku dietetyka ważną umiejętnością, którą nabywają studenci kierunku w trakcie zajęć jest umiejętność obsługi specjalistycznego oprogramowania do wspomaganie planowania żywienia, jak Kalmar i Aliant oraz profesjonalnego programu do opracowanie danych statystycznych Statistica. RPKD monitoruje wykorzystanie specjalistycznego oprogramowanie w ramach zajęć dydaktycznych jak również wykorzystanie technik i narzędzi kształcenia na odległość. W okresie całkowitego przejścia na kształcenie na odległość w 2020 r. zajęcia zdalne były hospitowane. Dodatkowo przebieg zajęć realizowanych na odległość był monitorowany przez kierowników zajęć poprzez założone zespoły dla poszczególnych zajęć i przegląd odbywających się zajęć, tj. dat i godzin spotkań ze studentami, wygenerowanych list obecności uczestników spotkania i bezpośredniego wglądu w prowadzenie zajęć poprzez dołączenie do spotkania, a także dostęp do zamieszczanych materiałów dydaktycznych.

Coroczne uchwały Senatu regulują zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek dietetyka. 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 na ocenianym kierunku przyjęte zostały Uchwałą nr 284/2015 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.

System zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia uwzględnia także procedury służące monitorowaniu jakości kształcenia. Wydział w sposób systematyczny prowadzi działania, których celem jest zapewnienie odpowiedniej jakości kształcenia według wytycznych ogólnouczelnianych, które dostarczają narzędzi i procedur służących ciągłemu monitorowaniu i doskonaleniu jakości kształcenia. Rada Programowa Kierunku Dietetyka prowadzi na bieżąco działania dotyczące monitorowania procesu kształcenia i okresowych przeglądów programu studiów w zakresie: badania

zgodności treści programowych poszczególnych zajęć z przypisanymi im efektami uczenia się; badania zgodności programów studiów z efektami uczenia się; badania zasad zgodności zaliczania zajęć z metodami weryfikującymi efekty uczenia się. Określa również wymogi dla prac dyplomowych, analizuje oceny uzyskiwane przez studentów z zajęć oraz z pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego. Przedmiotem analiz RPKD jest także ocena organizacji studenckich praktyk zawodowych, ocena zajęć dydaktycznych przez studentów; wyniki hospitacji zajęć dydaktycznych, ankietyzacja absolwentów w wyniki monitorowania losów zawodowych absolwentów. Monitoruje również stopień umiędzynarodowienia kierunku.

Zgodność programów kształcenia i treści nauczania z zakładanymi efektami uczenia się jest analizowana cyklicznie przez Radę Programową Kierunku Dietetyka, a każdorazowo przy dokonywaniu zmian w programie studiów lub samych tylko treściach kształcenia dla zajęć podlegającym zmianom. Z udostępnionych zespołowi oceniającemu protokołów posiedzeń RPKD wynika, że dokonywano oceny treści kształcenia, w tym sylabusów, a analiza była rzeczowa i dokładna i wykazała m. in. że zajęcia pedagogika, metodyka i organizacja czasu wolnego realizowane na II stopniu studiów powtarzają się z pierwszym stopniem studiów, czy też, że w ramach zajęć z *żywienia klinicznego* nie są omawiane zagadnienia związane z żywieniem w chorobach tarczycy i wiele innych. Zatem program kształcenia był dość wnikliwie analizowany. Jednak jak wykazała ocena zespołu oceniającego analiza dotycząca sylabusów zajęć wybieralnych nie była przeprowadzona dobrze, gdyż nie zauważono powtarzających się treści m.in. w obrębie bloku zajęć obieralnych. Rekomenduje się ponowną wnikliwą ocenę sylabusów zajęć, szczególnie w obrębie grup (bloków) zajęć, w taki sposób, aby wyeliminować powtarzające się treści i aby studenci dokonując wyboru zajęć wybierali nie tylko różne nazwy zajęć, ale także mieli w ich ramach oferowane różne treści. Na kierunku dietetyka przez RPKD weryfikowany jest także poziom prac dyplomowych oraz oceniany jest przebieg procesu dyplomowania, o czym świadczą udostępnione raporty.

Jednym z zadań RPKD kierunku jest weryfikacja osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się określonych dla zajęć i dla kierunku. Z protokołów RPKD wynika, że analizowany jest głównie rozkład ocen. Ten sposób weryfikacji jednak jest nieskuteczny w stosunku do weryfikacji efektów uczenia się osiąganych w trakcie zajęć, co potwierdziła przeprowadzona przez zespół oceniający analiza prac etapowych studentów kierunku i wykazanie, że w przypadku niektórych studentów (zwolnionych z egzaminu) nie weryfikowane są wszystkie efekty uczenia się określone dla zajęć (brak weryfikacji efektów wiedzy, bądź jedynie ich częściowa weryfikacja). Ponadto ułomności stosowanej procedury weryfikacji uzyskiwanych w ramach zajęć efektów uczenia się nie pozwoliły na zidentyfikowanie kolejnego problemu zasygnalizowanego w raporcie z wizytacji dotyczącego nieprawidłowości w weryfikacji efektów uczenia się w trakcie zajęć określonych jako „inne”, co w dużej mierze przyczyniło się do tego, że funkcjonujący system nie zidentyfikował, faktu, że liczba punktów ECTS nabywana na zajęciach w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem bądź innymi osobami uczestniczącymi w procesie dydaktycznym jest niewystarczająca. Rekomenduje się zmianę sposobu monitoringu weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się, w taki sposób, aby rady programowe mogły jednoznacznie wykazać, czy są osiągnięte przez wszystkich studentów kierunku wszystkie efekty uczenia się zaplanowane w ramach zajęć.

Zgodność treści kształcenia w ramach zajęć z informacjami zawartymi w sylabusach i zgodność zasad zaliczania zajęć z wymienionymi w sylabusie metodami weryfikacji efektów uczenia się jest sprawdzana na bieżąco w ramach hospitacji zajęć dydaktycznych. Harmonogram hospitacji na każdy semestr planuje Rada Programowa Kierunku Dietetyka i jest on zatwierdzany przez dziekana. Hospitacje prowadzone w sposób zintegrowany i systematyczny przez członków Rady i kierowników jednostek

zaangażowanych w proces dydaktyczny na kierunku dietetyka lub osoby wyznaczone przez nich albo przez dziekana. Procedura prowadzenia hospitacji została zatwierdzona przez Radę Dydaktyczną UPP (KARTA PROCEDURY P.156_UKdsJK). Zgodnie z określoną procedurą. Każdy nauczyciel powinien być hospitowany co najmniej raz na 4 lata. Nauczyciele o niewielkim stażu dydaktycznym są hospitowani częściej. Przeprowadzone hospitacje zajęć dydaktyczny dowiodły dobrego przygotowania merytorycznego nauczycieli akademickich, którzy przekazują niektóre trudne zagadnienia w przystępnej formie, bardzo ciekawie i czynią to z dużym zaangażowaniem.

Ważnym elementem oceny i weryfikacji jakości kształcenia jest semestralna ankietyzacja zajęć dydaktycznych przez studentów, ankietyzacja absolwentów. Z raportu dotyczącego ankietyzacji zajęć dydaktycznych za rok akademicki 2019/2020 i 2020/2021 wynika, że studenci mieli możliwość wskazania zajęć, które ocenili najlepiej i takich, które ocenili najgłębiej. Studenci, dokonując oceny pozytywnej zajęć dydaktycznych zwrócili uwagę na dobre przygotowanie merytoryczne i metodyczne nauczycieli akademickich. Z analizy wyników ankiet wynika, że nie było praktycznie ocen krytycznych. Jak wykazał ogląd wyników ankiet studentów często wnioski studentów co do zmian w programie są sprzeczne. Niemniej jednak studenci generalnie pozytywnie oceniają program, plan i realizację praktyk zawodowych. W ich opinii są one bardzo istotnym elementem studiów i pozwalają im na przygotowanie się do przyszłej pracy zawodowej. Z udostępnionego sprawozdania z funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia w roku 2020/2021 wynika, że zwrotność ankiet od studentów kierunku dietetyka wynosiła 65%, co należy uznać za bardzo dobry wynik i była większa niż średnia dla uczelni (60%).

Ważnym narzędziem w ocenie jakości kształcenia jest monitorowanie losów zawodowych absolwentów, które prowadzone jest przez Biuro Karier. Zgodnie z Zarządzeniem Rektora UPP nr 70/2020 z dnia 19 maja 2020 roku ankietyzacja absolwentów będzie prowadzona po roku i po 5 latach od ukończenia studiów. Wcześniej prowadzona była po 3 i 5 latach od ukończenia studiów. Po analizie losów zawodowych absolwentów stwierdzono, że najważniejszymi kryteriami ważnymi dla pracodawcy przy zatrudnieniu są: kompetencje osobowe i interpersonalne oraz wiedza i umiejętności, a do najważniejszych kompetencji/umiejętności nabytych na studiach, przydatnych w wykonywanej pracy należą: samodzielne uczenie się i organizowanie czasu pracy oraz łatwe nawiązywanie kontaktów z ludźmi, a także posługiwanie się specjalistycznymi programami komputerowymi. Z udostępnionego Raportu z monitorowania losów zawodowych absolwentów kierunku wynika, że RPKD bardzo wnikliwie przeanalizowała wyniki tych ankiet, wskazując w raporcie z punktu widzenia absolwenta kierunku słabości programu studiów jak również jego mocne strony. Jednocześnie określając w nim kierunki działań, które przyczynią się do wzmocnienia pozycji absolwenta na rynku pracy (m.in. cyt. Z raportu „zorganizowanie cyklicznych spotkań z potencjalnymi pracodawcami, którzy wskazałoby sylwetkę idealnego pracownika oraz wyszczególnili luki w umiejętnościach, wiedzy i kompetencjach absolwentów kierunku studiów dietetyka”).

Zgodnie z zarządzeniem 154/2021 Rektora UPP z dnia 8 października 2021 roku Rada Programowa przygotowuje *Raport z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia* na kierunku studiów. Z opracowanych przez RPKD raportów wynika, że pozyskuje ona wiele różnorodnych informacji na temat jakości kształcenia na kierunku oraz analizuje je i służą one do prowadzenia polityki jakości na kierunku dietetyka, szczególnie w kontekście modyfikowania programu studiów.

Na Wydziale w ramach działań organizacyjnych i związanych z funkcjonującym systemem jakości kształcenia prowadzone są także inne działania, które mają wpływ na proces kształcenia i jego jakość. Przede wszystkim należy podkreślić działanie Komisji ds. Utrzymania Bazy Technicznej i Promocji WNoŻiŻ UPP. Ogląd protokołu z posiedzeń Komisji wskazuje, że przywiązuje się dużą uwagę do

modernizacji zaplecza dydaktycznego i naukowego Wydziału oraz do systematycznej wymiany sprzętu komputerowego służącego do celów dydaktycznych.

Doskonalenie jakości kształcenia jest procesem ciągłym i systematycznym, w którym uczestniczą 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. Co jakiś czas wysyłane jest zapytanie do kierowników zajęć dotyczące proponowanych przez nich modyfikacji tych zajęć. Propozycje nauczycieli są analizowane przez RPKD i przykładowo te, które wpłynęły w marcu 2023 r. zostały zatwierdzone pozytywnie, np. propozycja zwiększenia liczby godzin z *poradnictwa dietetycznego*, która zresztą była zgodna z sugestiami studentów i przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. RPKD poinformowała także o widocznym zjawisku znaczącego modyfikowania przez nauczycieli sposobu prowadzenia różnych zajęć, co związane jest unowocześnianiem bazy technicznej i laboratoryjnej i nabywaniem nowych umiejętności przez nauczycieli. Przykładowo w *nutrigenomice* zwiększono liczbę godzin zajęć laboratoryjnych, wprowadzono większą liczbę analiz molekularnych, przy wykorzystaniu bardziej zaawansowanego sprzętu, w *dietoprofilaktyce* i *podstawach dietetyki* zajęcia zostały zaplanowane także w Uczelnianej Poradni Dietetycznej. Istotną rolę w procesie dydaktycznym pełnią pracownicy administracyjni oraz naukowo-techniczni, którzy realizują proces kształcenia poprzez obsługę administracyjną i techniczną, np. przygotowanie zajęć dydaktycznych, w tym szczególności laboratoryjnych.

Studenci kierunku dietetyka są ważnym ogniwem funkcjonującego systemu doskonalenia jakości kształcenia. Przedstawiciel studentów uczestniczy w pracach RPKD, studenci wyrażają opinię nt. zajęć w ankietach oceny zajęć, a samorząd studentów opiniuje zmiany w programie studiów. Z uzyskanych informacji wynika, że bardzo aktywną postawę prezentuje przedstawiciel studentów w RPKS. M. in. przygotował opinię dotyczącą propozycji działań zmierzających do wzrostu atrakcyjności studiów na kierunku dietetyka, która została przekazana prorektorowi ds. studiów UPP. Ale, co należy podkreślić ponad zwyczajowym angażowaniem studentów w proces monitoringu jakości kształcenia na kierunku dietetyka systematycznie sięga się po opinię starostów roku dotyczącą programu studiów. Na tej podstawie dokonano szeregu zmian, w szczególności dotyczących organizacji praktyk, czy też poprawy jakości kształcenia na poszczególnych zajęciach.

Program studiów jest systematycznie doskonalony w ramach współpracy władz Wydziału i Rady Programowej Kierunku Dietetyka z interesariuszami zewnętrznymi. Interesariusze zewnętrzni wywodzą się z otoczenia społeczno-gospodarczego, związanego głównie z ocenianym kierunkiem. Jeden z nich, będąc członkiem RP kierunku poprzez swoje opinie dotyczące oczekiwań wobec absolwentów ocenia realizację programu studiów, w tym przekazywanych studentom treści programowych. Przedstawiciele otoczenia społecznego wyrażają swoją opinię nt. programu studiów i przygotowania studentów do praktyk zawodowych. Z udostępnionych dokumentów i przeprowadzonych rozmów w trakcie spotkań w ramach wizytacji kierunku wynika, że członkowie RPKD konsultują program studiów i zasadność zmian z wieloma przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego i tą drogą pozyskują wiele przydatnych informacji dotyczących wymaganych od absolwentów treści programowych związanych z działalnością dietetyka. Skala i różnorodność konsultacji związana z ustaleniem koncepcji kształcenia na kierunku, programu studiów i sposobów jego realizacji, w tym stosowanych metod dydaktycznych i realizacji praktyk jest ponad standardowa, co zostało opisane w różnych miejscach przedkładanego raportu. Współpraca z interesariuszami

zewnętrznymi w zakresie ustalania programu studiów na kierunku dietetyka jak i skala podejmowanych działań w tym zakresie przez RPKD jak i władze wydziału zasługują na wyróżnienie. Od 2020 roku na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu działa Zespół ds. wdrożenia kształcenia zdalnego oraz Centrum e-Learningowe, które zajmuje się obsługą i utrzymaniem systemów e-learningowych, a także wspiera technicznie studentów i nauczycieli akademickich. Wydział Nauki o Żywności i Żywieniu szeroko wykorzystuje nowoczesne metody prowadzenia zajęć dydaktycznych i przekazywania tą drogą wiedzy, jak również korzysta z platform e-learningowych w kontaktach ze studentami. Platformy e-learningowe są automatycznie udostępniane studentom już od pierwszego roku studiów w oparciu o numer UID. W przypadku kierunku dietetyka ważną umiejętnością, którą nabywają studenci kierunku w trakcie zajęć jest umiejętność obsługi specjalistycznego oprogramowania do wspomagania planowania żywienia, jak Kalmar i Aliant oraz profesjonalnego programu do opracowanie danych statystycznych Statistica. RPKD monitoruje wykorzystanie specjalistycznego oprogramowanie w ramach zajęć dydaktycznych jak również wykorzystanie technik i narzędzi kształcenia na odległość. W okresie całkowitego przejścia na kształcenie na odległość w 2020 r. zajęcia zdalne były hospitowane. Dodatkowo przebieg zajęć realizowanych na odległość był monitorowany przez kierowników zajęć poprzez założone zespoły dla poszczególnych zajęć i przegląd odbywających się zajęć, tj. dat i godzin spotkań ze studentami, wygenerowanych list obecności uczestników spotkania i bezpośredniego wglądu w prowadzenie zajęć poprzez dołączenie do spotkania, a także dostęp do zamieszczanych materiałów dydaktycznych. Kierunek dietetyka nie był poddawany cyklicznej ocenie zewnętrznej. Był oceniany przez PKA w 2016 r. i wówczas uzyskał pozytywną ocenę. Od tamtej pory program studiów na kierunku uległ znacznym zmianom, zgodnym z rozwojem wiedzy w zakresie żywienia człowieka i dietetyki oraz opiniami zewnętrznymi uzyskiwanymi od pracodawców i absolwentów kierunku jak również sugestiami nauczycieli i studentach.

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

W Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu oraz na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu, któremu merytorycznie, organizacyjnie i administracyjnie podlega kierunek dietetyka opracowano i wdrożono system zapewniania jakości kształcenia, za funkcjonowanie którego jest odpowiedzialna Rada Programowa Kierunku Dietetyka. Wyznaczone zostały osoby i zespoły osób sprawujące nadzór organizacyjny i merytoryczny nad kierunkiem. W przejrzysty sposób określono ich kompetencje i odpowiedzialność w zakresie oceny, monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia. Projektowanie, monitorowanie i zmiany programu studiów na kierunku dietetyka są dokonywane na podstawie przyjętych procedur, z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Program studiów zatwierdza Senat Uczelni w formie uchwały. Coroczne uchwały Senatu regulują zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek dietetyka. W uchwałach Senatu precyzyjnie określa się warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia. Na

kierunku dietetyka prowadzona jest ocena programu studiów przez Radę Programową Kierunku Dietetyka, w oparciu o wyniki analiz i danych obejmujących, m.in. badanie: zgodności treści programowych poszczególnych zajęć z przypisanymi im efektami uczenia się; zgodności programów studiów z efektami uczenia się; zasad zaliczania zajęć z metodami weryfikującymi efekty uczenia się; ocen uzyskiwane przez studentów z zajęć oraz z pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego; organizacji studenckich praktyk zawodowych, oceny zajęć dydaktycznych przez studentów; wyników hospitacji zajęć dydaktycznych, ankietyzacji absolwentów. Rada Programowa określa również wymogi dla prac dyplomowych oraz monitoruje również stopień umiędzynarodowienia kierunku. Prace Rady Programowej Kierunku Dietetyka charakteryzuje rzetelność w opracowaniu większości z uzyskanych wyników i generalnie wyciąganie prawidłowych wniosków. Jednak zdarzają się przypadki braku diagnozy bądź niewłaściwego diagnozowania występujących nieprawidłowości. Niewłaściwa diagnoza wynika głównie z przyjęcia nieprawidłowej procedury ogólnouczelnianej w zakresie weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się, efektem czego nie zidentyfikowano, że niektóre efekty uczenia nie są weryfikowane w procesie dydaktycznym. Wyniki z oceny programu studiów są wykorzystywane przez władze Wydziału oraz Radę Programową do doskonalenia procesu kształcenia studentów na kierunku dietetyka. Zmiany w programach studiów na ocenianym kierunku dokonywane są w sposób formalny, w oparciu o przyjęte procedury. W zakresie modyfikowania programu studiów prowadzona jest aktywna współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Kierunek dietetyka nie był dotychczas poddawany cyklicznej ocenie zewnętrznej.

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

Dobrą praktyką stosowaną na kierunku dietetyka jest ponad standardowe angażowane przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego w ocenę koncepcji kształcenia kierunku oraz programu studiów i efektywne wykorzystywanie sugestii interesariuszy zewnętrznych do modyfikowania programu studiów.

Zalecenia

Brak