Uchwała nr 675/2020
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 17 września 2020 r.

w sprawie wyrażenia opinii dotyczącej spełnienia warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku, poziomie i profilu oraz związku studiów ze strategią uczelni w ramach postępowania z wniosku Wyższej Szkoły Demokracji im. ks. Jerzego Popiełuszki w Grudziądzu o pozwolenie na utworzenie studiów na kierunku dietetyka na poziomie studiów pierwszego o profilu praktycznym

§ 1

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

negatywną opinię

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

Uzasadnienie:

1. Uczelnia nie przedstawiła wyników analizy potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia wnioskowanego kierunku studiów ani analizy rynku, która wskazywałaby na zapotrzebowanie na absolwentów kierunku dietetyka, a tym samym na zasadność utworzenia wnioskowanych studiów.
2. Na podstawie analizy treści kształcenia zaplanowanych w poszczególnych sylabusach zwraca uwagę brak ważnych treści w pracy dietetyka dotyczących równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie człowieka, czy też alergii i nietolerancji pokarmowych. W programie zaplanowano jedno ćwiczenie na temat „wykorzystania testów alergicznych do formułowania zaleceń dietetycznych", natomiast w żadnym przedmiocie nie podaje się podstaw naukowych alergii i nietolerancji pokarmowych.
3. Opis zakładanych efektów uczenia się wskazuje na niższy stopień zaawansowania wiedzy oraz złożoności umiejętności, niż opisany jako właściwy dla 6. poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji. W wielu przedmiotach zaplanowano podanie podstawowej wiedzy, a nie na poziomie 6 PRK (zaawansowanej). Dotyczy to następujących przedmiotów: *żywienie człowieka, dietetyka medyczna, zastosowanie dietetyki w działalności gastronomicznej, podstawy poradnictwa żywieniowego, zasady układania jadłospisów w wybranych dietach, technologia żywności i potraw.*
4. Zaproponowane metody dydaktyczne nie pozwalają na realizację założonych celów kształcenia i efektów uczenia się, szczególnie efektu U11 i U25, nie są one także zorientowane na studenta. Z informacji przedstawionych we wniosku wynika, że ćwiczenia praktyczne polegają na obserwacji, burzy mózgów, natomiast studenci nie wykonują samodzielnie, manualnie określonych zadań. Zastrzeżenie to dotyczy przede wszystkim takich przedmiotów jak: *analiza i ocena jakości żywności, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, technologia gastronomiczna, obsługa klienta, obsługa*

konsumencka, technologia żywności i potraw, sztuka kulinarna, biochemia ogólna i żywności.

5. Wśród literatury obowiązkowej podawanej w wielu przedmiotach w wykazie znajdują się publikacje wydane przed kilkunastoma laty, a nawet starsze. Przykładowo w przypadku przedmiotu *analiza i ocena jakości żywności* – zalecono 5 publikacji z lat 1972, 1986, 1993, 1996, 2000, *technologia gastronomiczna* – przypadkowe mało wartościowe publikacje z lat 2000-2001, *biochemia ogólna i żywności* – brak w literaturze obowiązkowej podręcznika z zakresu biochemii żywności.
6. Nakład pracy w wymiarze 19 ECTS przewidziany na realizację praktyk zawodowych nie pozwoli na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Ponadto na studiach niestacjonarnych wymiar godzinowy praktyk nie spełnia wymagań określonych w art. 67 ust. 5 pkt 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 85 z późn. zm.), gdyż zaplanowane 400 godzin praktyk nie jest wystarczające do uznania, że praktyki te będą spełniały wymóg realizacji ich przez 6 miesięcy. Student powinien odbywać praktyki w warunkach rzeczywistych dla aktywności zawodowej. Praktykant powinien mieć status zbliżony do statusu pełnoprawnego pracownika. Nie jest to możliwe przy założeniu ok. 17 godzin pracy w tygodniu.
7. We wniosku Uczelni nie podano kompetencji oczekiwanych od kandydatów na studia. Warunkiem przyjęcia na studia jest wypełnienie ankiety i deklaracji oraz dostarczenie świadectwa maturalnego. Zasady te nie zapewnią doboru najlepszych kandydatów, posiadających wstępne kompetencje pozwalające na uzyskanie zakładanych efektów uczenia się.
8. Struktura kwalifikacji nauczycieli akademickich, szczególnie prowadzących zajęcia bezpośrednio związane z wykonywaniem zawodu, nie gwarantuje prawidłowej realizacji zajęć dydaktycznych związanych z nabywaniem umiejętności praktycznych. W kadrze kierunku nie ma ani jednego nauczyciela akademickiego posiadającego dorobek naukowy i/lub doświadczenie zawodowe z zakresu dietetyki. Do prowadzenia zajęć dydaktycznych na wnioskowanym kierunku przewidziano łącznie 14 osób, w tym 12 nauczycieli akademickich, zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy i 2 nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako w dodatkowym miejscu pracy. Dyscyplinę wiodącą nauki o zdrowiu reprezentuje jedynie 1 nauczyciel akademicki, natomiast dyscyplinę technologia żywności i żywienia - 3 osoby. Nadmienić należy, że dziedzinę nauk medycznych wskazało jeszcze 2 nauczycieli. W obsadzie kierunku jest jedna osoba z tytułem naukowym profesora, jedna legitymująca się stopniem naukowym doktora habilitowanego, 3 osoby ze stopniem naukowym doktora, z których tylko jedna posiada stopień związany z dziedziną, do której odnoszą się efekty uczenia. Pozostałych dziewięć osób legitymuje się tytułem zawodowym magistra, magistra inżyniera, lub inżyniera (1 osoba), jednak spośród tej grupy pięć osób planowanych jest do prowadzenia zajęć z zakresu przedmiotów humanistycznych, społecznych i wychowania fizycznego. Wynika z tego, że do prowadzenia zajęć kierunkowych i specjalnościowych przewidziano jedynie 7 osób, co jest liczbą zbyt małą w stosunku do skali rekrutacji (50 osób na studia stacjonarne i niestacjonarne, łącznie co roku 100 osób, w trzyletnim cyklu kształcenia maksymalnie 300 studentów). Należy też wskazać na występujące duże obciążenie

godzinowe jak również nauczanie zbyt wielu przedmiotów przypadające na osobę. Przykładowo jeden nauczyciel akademicki realizuje nauczanie 9 przedmiotów w wymiarze 2300 godzin lub inny 6 przedmiotów w wymiarze 1440 godzin, co może wpływać na jakość prowadzonych zajęć dydaktycznych.

9. Liczne zajęcia prowadzone mają być przez osoby, których dorobek naukowy i/lub doświadczenie zawodowe nie mają związku z zakresem prowadzonych zajęć. Dotyczy to 12 niżej wymienionych przedmiotów: *żywienie człowieka, edukacja żywieniowa, genetyka, farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością, mikrobiologia ogólna i żywności, parazytologia, dietetyka kliniczna, podstawy poradnictwa żywieniowego, zasady układania jadłospisów w wybranych dietach, diety alternatywne, żywność funkcjonalna, psychologia w poradnictwie żywieniowym*. Szczegółowe informacje w tym zakresie przedstawiono w załącznik nr 2 do uchwały.
10. Na podstawie przedstawionej dokumentacji nie można stwierdzić, iż Wnioskodawca dysponuje odpowiednią bazą dydaktyczną, ani też potwierdzić realności jej utworzenia w najbliższym czasie. Uczelnia nie posiada żadnych pracowni niezbędnych do realizacji ćwiczeń i laboratoriów uwzględnionych w programie studiów na kierunku dietetyka. Uczelnia dysponuje jedynie odpowiednią bazą do prowadzenia wykładów, zajęć seminaryjnych i komputerowych. Powyższe zajęcia będą prowadzone w salach lekcyjnych budynku Szkoły Podstawowej nr 21 w Grudziądzu (umowa najmu do 31.08.2020) oraz w budynku nr 1 należącym do firmy Casus sp. z o.o. (umowa zawarta 1.03.2013 na okres 3 lat, brak aneksu przedłużającego umowę). Pozostałe zajęcia planowane są do zrealizowania w lokalizacji podmiotów zewnętrznych. Do partnerów zewnętrznych włączono Nowy Szpital Sp. z o.o. w Świeciu. Umowa najmu ze szpitalem dotyczy sal seminaryjnych i pomieszczeń socjalnych, brak załącznika do paragrafu 3 umowy wskazującego na jednostki organizacyjne szpitala realizujące zadania dydaktyczno-praktyczne. We wniosku wskazano, że ćwiczenia i zajęcia laboratoryjne z ośmiu przedmiotów: *anatomia człowieka, fizjologia człowieka, mikrobiologia ogólna i żywności, genetyka, żywienie człowieka, dietetyka medyczna, kliniczny zarys chorób, biochemia ogólna i żywności* planowane są do realizacji w podmiotach zewnętrznych, nie wskazując w jakich, jak również nie przedstawiono wyposażenia laboratorium ani planów zakupu aparatury niezbędnej do realizacji zajęć. We wniosku wskazano, że ćwiczenia z sześciu przedmiotów: *parazytologii, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej, organizacji pracy, żywności funkcjonalnej, zasad planowania jadłospisów w wybranych dietach* oraz *zdrowia publiczne* planowane są do realizacji w ramach wizyt studyjnych w Nowym Szpitalu Sp. z. o. o w Świeciu. Nie przestawiono listy pracowni zaplanowanych do przeprowadzenia powyższych ćwiczeń ani też ich wyposażenia. Brak jest informacji o planowanym specjalistycznym doposażeniu pracowni, niezbędnym dla przewidzianych zajęć na kierunku dietetyka. Aż pięć przedmiotów (*diety alternatywne, podstawy poradnictwa żywieniowego, komunikacja społeczna w zakresie poradnictwa żywieniowego, psychologia w poradnictwie żywieniowym, techniki społeczne w poradnictwie żywieniowym*) zaplanowano do realizacji w ramach wizyt studyjnych u jednego dietetyka co wydaje się trudne do realizacji dla aż 100 studentów. Brak jest również podania kosztów utworzenia wymienionych pracowni oraz informacji o posiadanych środkach finansowych z przeznaczeniem na ten cel. Brak jest deklaracji o udostępnieniu sali gimnastycznej Szkoły

Podstawowej nr 11 w Grudziądzu na potrzeby Wnioskodawcy do prowadzenia takich przedmiotów jak *wychowanie fizyczne*.

11. Uczelnia nie zapewnia pełnego dostępu do literatury tradycyjnej, zalecanej w sylabusach przedmiotów, szczególnie z zakresu produkcji żywności i technologii gastronomicznej. Nie zapewnia także dostępu do czasopism branżowych i naukowych zgodnych z kierunkiem studiów.
12. We wniosku nie przedstawiono informacji na temat organizacji zajęć (realizacja 1670 godzin) dla studentów studiów niestacjonarnych. Brak we wniosku informacji na temat liczby zjazdów w roku akademickim zaplanowanych dla studentów niestacjonarnych, przez co nie można ocenić, czy organizacja zajęć na studiach niestacjonarnych umożliwi studentom osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się.
13. Z przedstawionych umów na realizację praktyk zawodowych wynika, że Uczelnia nie dysponuje odpowiednią liczbą miejsc na praktykę u podmiotów wskazanych we wniosku. Uczelnia zawarła porozumienia w sprawie realizacji praktyk zawodowych w 7 jednostkach, w tym w szpitalu, Wojskowej Specjalistycznej Poradni, Szkole Podstawowej, domu dziecka, domu seniora, ośrodku medycyny paliatywnej. Planowana liczba osób przyjętych na studia wynosi 100 osób, a praktyki zaplanowane są w blokach. Umowa z powyższymi podmiotami deklarującymi organizacje praktyki zawodowej studentów zapewnia przyjęcie po 15 osób, w jednym - 20, a jednym „wg ustaleń". Wskazuje to, że Uczelnia zapewnia praktyki dla niespełna 20% studentów kierunku. Na drugim roku studiów zaplanowano wstępną praktykę w szpitalu (Nowy Szpital w Świeciu Sp. z o.o.), w wymiarze 105 godzin dla studentów stacjonarnych i 60 godzin dla studentów niestacjonarnych. Szpital jak wynika z umowy zapewnia maksymalnie 15 miejsc. Podobnie praktykę w poradni specjalistycznej (105 godz. dla studentów stacjonarnych /60 godz. niestacjonarnych) realizuje jedynie jeden podmiot (Pallmed Sp. z o.o.) deklarujący przyjęcie maksymalnie 15 studentów. Wskazanym miejscem praktyki jest także dom dziecka, jednak w deklaracji porozumienia nie określono liczby miejsc przyjętych studentów. W strukturze Wojkowej Specjalistycznej Poradni w Grudziądzu nie wykazano poradni dietetycznej.
14. Dobór miejsc praktyk jest częściowo dostosowany do celów kształcenia. Wśród instytucji, z którymi Uczelnia podpisała porozumienia na praktyki brak podmiotów zajmujących się gastronomią otwartą.
15. Wnioskodawca przyjął niezgodne z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce założenie o możliwości zwolnienia studenta z obowiązku odbycia praktyki zawodowej na podstawie wykonywanej pracy zawodowej. Uczelnia nie może bowiem zwolnić studenta z praktyki, może natomiast – pod pewnymi warunkami określonymi w art. 71 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 85, z późn. zm.) – potwierdzić studentowi efekty uczenia się uzyskane w procesie uczenia się poza systemem studiów. Wnioskodawca nie spełnia warunków określonych w art. 71 powołanej wyżej ustawy w odniesieniu do wnioskowanego kierunku, ponieważ będąc na etapie składania wniosku o pozwolenie na utworzenie studiów na kierunku dietetyka na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym w sposób oczywisty nie posiada pozytywnej oceny jakości kształcenia na tych studiach. Wnioskodawca nie posiada też wymaganej kategorii naukowej

§ 2

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

§ 3

Uchwałę Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej otrzymują:

1. Minister Nauki i Szkolnictwa Wyższego,
2. Rektor Wyższej Szkoły Demokracji im. ks. Jerzego Popiełuszki w Grudziądzu.

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący
Polskiej Komisji Akredytacyjnej
Podpisano podpisem kwalifikowanym w dniu
24.09.2020

Krzysztof Diks

Załącznik nr 1
do uchwały nr 675/2020
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 17 września 2020 r.

Opinia zespołu nauk medycznych i nauk o zdrowiu

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

Nazwa kierunku studiów: dietetyka

Poziomy studiów: studia pierwszego stopnia

Profil studiów: praktyczny

Formy studiów: studia stacjonarne i niestacjonarne

Nazwa i siedziba uczelni wnioskującej o pozwolenie na utworzenie studiów: Wyższa Szkoła Demokracji im. ks. Jerzego Popiełuszki w Grudziądzu

Warszawa, 2020

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

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

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się
Koncepcja i cele kształcenia są zgodne z ogólnie sformułowaną strategią Uczelni. Przy czym według zapisów tej strategii Uczelnia powinna udowodnić, że kształcenie na kierunku jest zgodne z potrzebami rynku pracy. Jednak przytoczone we wniosku argumenty nie wskazują na rzeczywiste zapotrzebowanie rynku pracy na absolwentów kierunku. Zgodnie ze strategią działania Uczelnia stawia sobie za cel „zapewnienie optymalnych warunków do rozwoju intelektualnego społeczności regionalnej i krajowej". Sposobem na realizację tak ogólnie wyartykułowanego celu głównego jest wyznaczenie celów pobocznych. Związek planowanego kierunku studiów ze strategią, jak sama Uczelnia wskazuje w opisie wniosku, można doszukać się w punkcie „współpraca z Urzędami Pracy i przedsiębiorcami (…) w celu badania potrzeb rynku pracy, dostosowując do nich ofertę edukacyjną". Jednak we wniosku Uczelnia podaje jedynie argumenty przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, zresztą za wyjątkiem jednego słabo orientujących się w potrzebach rynku pracy (Prezesa Zarządu Nowy Szpital Sp. z o.o., Dyrektora Szkoły Podstawowej, Prezesa Twoja Szkoła Sp. z o.o., Dyrektora Centrum Pomocy Dziecku i Poradnictwa Rodzinnego) uzasadniające potrzebę utworzenia kierunku dietetyka. We wniosku Uczelnia powołuje się na współpracę z Urzędem Pracy w Grudziądzu, przedkłada nawet Porozumienie o współpracy z marca 2013 r., natomiast nie przytacza żadnych danych z Urzędu Pracy wskazujących na skalę rzeczywistego zapotrzebowania rynku pracy na absolwentów kierunku.
Kierunek odniesiono do dwóch dyscyplin naukowych: nauki o zdrowiu (55% efektów) oraz technologia żywności i żywienia (45% efektów). Jako wiodącą prawidłowo wskazano nauki o zdrowiu. Efekty uczenia odnoszą się do w/w dyscyplin. Nazwa kierunku jest adekwatna do koncepcji kształcenia, zaproponowanych dyscyplin naukowych oraz efektów uczenia się.
Efekty uczenia kierunku o profilu praktycznym obejmują 32 efektów z zakresu wiedzy, 29 – z kategorii umiejętności i 8 kompetencji społecznych. Efekty zostały określone w zasadzie prawidłowo. Zastrzeżenia budzą niektóre redakcyjne sformułowania (np. efekt W06 Zna historię żywności i żywienia, W17 Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia …), powtórzenia (np. efekt W21 i W 21a) i niedoprecyzowania (np. efekt W22). Z koncepcji kształcenia wynika, że absolwent powinien legitymować się znajomością prawa żywnościowego, a żaden efekt tego nie uwzględnia (np. efekt W27 wskazuje Zna podstawy prawa w ochronie zdrowia), choć w programie studiów uwzględniono przedmiot *postawy ustawodawstwa żywieniowego* (powinien nosić nazwę *podstawy prawa żywnościowego*). Efekty są zgodne z poziomem 6 PRK i uwzględniają charakterystyki pierwszego oraz drugiego stopnia PRK. Efekty uczenia się przewidują nabycie umiejętności językowych na poziomie B2. Pomimo wskazania powyżej, nieprawidłowości określone dla kierunku efekty uczenia się są odpowiednie dla projektowanego kierunku, poziomu i profilu studiów, są właściwie osadzone w przyjętych dyscyplinach naukowych, odpowiadają przyjętej koncepcji kształcenia, a ich pełna realizacja umożliwi uzyskanie zakładanej sylwetki absolwenta. Efekty uczenia się zostały zatwierdzone przez Senat Uczelni odpowiednią uchwałą (nr 12/2020). Dodatkowo Uczelnia prawidłowo sformułowała efekty uczenia się dla specjalności poradnictwo żywieniowe oraz gastronomia i dietetyka (wyjątek efekt GiD W03 nieprawidłowo zredagowany) właściwie odnosząc je do efektów uczenia kierunku (uchwała Senatu nr 13/2020).
W kartach przedmiotu podano także przedmiotowe efekty uczenia. Są rozwinięciem kierunkowych efektów uczenia się. Pozwalają na stworzenie systemu ich weryfikacji. Jednak jak w przypadku efektów kierunkowych także w efektach przedmiotowych zdarzają się

niewłaściwe sformułowania (np. przedmiot *żywienie człowieka* P_W01 Zna zasady dobrego żywienia).

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

Zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka zaplanowano w ramach 6 semestrów. Studenci w wyniku realizacji programu studiów uzyskają 180 pkt ECTS. Ogólna liczba godzin dydaktycznych w kontakcie z nauczycielem akademickim wraz z praktykami zawodowymi to 3000 na studiach stacjonarnych i 1670 na studiach niestacjonarnych. Zaplanowano 700 godzin praktyk zawodowych na studiach stacjonarnych i tylko 400 h na studiach niestacjonarnych, którym przypisano 19 ECTS. Łączna liczba punktów ECTS zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia na wnioskowanym kierunku w przypadku studiów stacjonarnych wynosi 120, jest więc zgodna z obowiązującymi przepisami. W ramach studiów przewidziano dwie specjalności – *poradnictwo żywieniowe* oraz *gastronomia i dietetyka*, realizowane od IV semestru do końca studiów. Zarówno czas trwania studiów, jak i liczba godzin zajęć i przyznana im liczba punktów ECTS spełniają wymagania formalne dla studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym i umożliwiają realizację i osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Studentom nadawany będzie tytuł zawodowy licencjata.

Dobór przedmiotów w programie studiów odzwierciedla koncepcję kształcenia. Jednak zaplanowane treści kształcenia w ramach przedmiotów nie w pełni realizują założone efekty uczenia. Na podstawie analizy treści kształcenia zaplanowanych w poszczególnych sylabusach zwraca uwagę brak treści tak ważnych w pracy dietetyka jak np. dotyczących równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie człowieka, czy też alergii i nietolerancji pokarmowych. W programie zaplanowano jedno ćwiczenie nt. „wykorzystania testów alergicznych do formułowania zaleceń dietetycznych", natomiast w żadnym przedmiocie nie podaje się podstaw naukowych alergii i nietolerancji pokarmowych. Program studiów wielu przedmiotów nie odzwierciedla wiedzy naukowej właściwej dla nauk o zdrowiu i technologii żywności i żywienia, oraz w niewielkim stopniu przygotowuje do działalności zawodowej dietetyka. W wielu przedmiotach zaplanowano podanie podstawowej wiedzy, a nie na poziomie 6 PRK (wiedzy zaawansowanej), dodatkowo wiele treści powtarza się. Przykładowo przedmiot:

- *żywienie człowieka* – ćwiczenia sprowadzają się tylko do układania jadłospisów oraz do studium przypadku w gabinecie dietetycznym, na co w programie studiów stacjonarnych poświęcono 60 h. Trudno w tym miejscu jednoznacznie wskazywać jakie treści powinny być dodatkowo uwzględnione, bowiem w różny sposób można zaplanować realizację celów tego przedmiotu. Niemniej jednak przy tak dużej liczbie godzin dydaktycznych przeznaczonych na realizację samych ćwiczeń brak m.in. wiedzy i umiejętności związanych z obliczaniem równowagi kwasowo-zasadowej produktów/diety, aminokwasów ograniczających wartość odżywczą produktów, wartości odżywczą produktów spożywczych, oceny jadłospisów.
- *dietetyka medyczna* – przedmiot obejmuje jedynie podstawowe treści z zakresu dietetyki, dodatkowo wiele z nich (nawet 70-80%) realizowanych jest w ramach przedmiotu Żywienie człowieka. O realizacji podstawowych wiedzy świadczy też wskazana literatura obowiązkowa, z 3 podanych pozycji 2 obejmuje podstawowy zarys wiedzy o żywieniu człowieka. Z dietetyki medycznej realizowany będzie jedynie temat żywienie dojelitowe i pozajelitowe.
- *zastosowanie dietetyki w działalności gastronomicznej* – treści programowe są zbyt ogólne i na ich podstawie nie można wnioskować jakiej wiedzy i umiejętności nabędą studenci. Wskazana literatura obowiązkowo dla studentów w postaci 2 artykułów i 1 rozdziału w monografii, też nie wskazuje, czy treści przedmiotu będą realizowały efekty uczenia.
- *podstawy poradnictwa żywieniowego* – efekty uczenia przedmiotu powtarzają inne przedmioty.

- *zasady układania jadłospisów w wybranych dietach* – wiele realizowanych treści powtarza przedmiot Żywienie człowieka. Ponadto w ramach tego przedmiotu zaplanowano 1 ćwiczenie mające na celu zapoznanie z programem komputerowym służącym do opracowania jadłospisów w trakcie wizyty studyjnej w Nowym Szpitalu w Świeciu. Analiza programu studiów wskazuje, że w całym programie tylko przewidziano to jedno ćwiczenia do zapoznania się z programem komputerowym (nie wskazani z jakim), jednym z podstawowych narzędzi w pracy dietetyka.
- *technologia żywności i potraw* – w ramach tego przedmiotu 10 ćwiczeń z 26 poświęconych jest ocenie towaroznawczej różnych produktów, choć nie jest to celem tego przedmiotu, a dodatkowo w programie studiów w drugim semestrze realizowany jest przedmiot Towaroznawstwo w wymiarze aż 90 h ćwiczeń.

Duże zastrzeżenia budzą zaplanowane metody dydaktyczne, które nie pozwalają na realizację założonych celów kształcenia i efektów uczenia się, nie są także zorientowane na studenta. W zdecydowanej większości przedmiotów informuje się jako metodzie dydaktycznej o ćwiczeniach praktycznych (bez podania sposobu ich realizacji), dyskusji, burzy mózgów, studium przypadku (m.in. *analiza i ocena jakości żywności, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, technologia gastronomiczna, obsługa konsumenta, technologia żywności i potraw, sztuka kulinarna*). Przykładowo w przedmiocie *analiza i ocena jakości żywności* efekt PU01 wskazuje, że student „Potrafi dokonać analizy i oceny jakości żywności" a jako metodę realizacji tego efektu zaplanowano burzę mózgów, dyskusję, analizę casusów i praca z tekstem (dodać należy, że Uczelnia nie zabezpiecza dostępu do laboratorium w celu realizacji tego efektu). Podobnie w przedmiocie *higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności* zaplanowano osiągnięcie efektów „potrafi oznaczyć w żywności wybrane substancje antyodżywcze" i „potrafi wykonać ocenę higieniczną wody do picia", a metody dydaktyczne to: ćwiczenia praktyczne i burza mózgów, studenci nie mają dostępu do laboratorium analitycznego. Kolejny przykład to przedmiot *technologia żywności i potraw*, gdzie założono efekt „Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw" (który zresztą jest dokładnym powtórzeniem efektu kierunkowego U11), a metody dydaktyczne to ćwiczenia praktyczne, dyskusja, obserwacje. Podobnie jest także w przedmiocie *sztuka kulinarna*. W tym przedmiocie zaplanowano ćwiczenia (przedmiot realizowany w 4 semestrze) ze „Sporządzania analiz wyników oceny sensorycznej oraz wnioskowanie", natomiast na żadnym wcześniej realizowanym przedmiocie nie podaje się studentom zasad prowadzenia oceny sensorycznej. W przedmiocie *biochemia ogólna i żywności* zaplanowano ćwiczenia *izolacja DNA z owoców* – natomiast brak warunków do jego wykonania. Brak dostępu do specjalistycznych laboratoriów i pracowni wskazuje, że ćwiczenia praktyczne w dużej mierze będą polegały na analizie materiałów przedstawionych przez nauczyciela. Wskazuje też na to, że studenci kierunku nie będą w stanie osiągnąć efektów uczenia U11 i U25.

Wśród literatury obowiązkowej podawanej w wielu przedmiotach w wykazie znajdują się publikacje wydane przed kilkunastoma laty, a nawet starsze. Przykładowo w przypadku przedmiotu *analiza i ocena jakości żywności* – zalecono 5 publikacji z lat 1972, 1986, 1993, 1996, 2000, *technologia gastronomiczna* – przypadkowe mało wartościowe publikacje z lat 2000-2001, *biochemia ogólna i żywności* – brak w literaturze obowiązkowej podręcznika z zakresu biochemii żywności.

Za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne zdaniem Uczelni student uzyskuje 149 punktów ECTS, a więc ponad 50% łącznej liczby pkt. ECTS. Jednak podano powyżej analiza form zajęć praktycznych wskazuje, że w dużej mierze ćwiczenia mają charakter biernej obserwacji i w związku z tym nie pozwalają na uzyskiwanie rzeczywistych efektów z kategorii umiejętności. Zajęciom (konwersatorium) z języka angielski przyznano jedynie 5 punktów ECTS. Język będzie nauczany w wymiarze 120 godzin z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich tylko w pierwszych dwóch semestrów. Ze względu na niewielki nakład pracy własnej studenta

poziom B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego może zostać nie osiągnięty przez studentów.
We wniosku Uczelnia jednoznacznie nie wskazała, jakie przedmioty zalicza do grupy przedmiotów humanistyczno-społecznych. Jednak analiza programu wskazuje, że do tej grupy można włączyć: socjologię (2 ECTS), pedagogikę (2 ECTS), ochronę własności intelektualnej (2 ECTS), psychologię ogólną (3 ECTS), prawo w ochronie zdrowia (3 ECTS), czyli łącznie 12 ECTS.
Praktyki zawodowe realizowane są w odpowiednio dobranych placówkach i instytucjach podczas 3, 4, 5 i 6 semestru studiów, trwają łącznie 700 godzin na studiach stacjonarnych i 400 godzin na studiach niestacjonarnych. Przewidywany nakład pracy studenta na ich realizację wynosi 19 punktów ECTS. Liczba godzin praktyk na studiach stacjonarnych jest prawidłowo, natomiast na niestacjonarnych godzin jest zbyt mała, w związku z tym studenci nie osiągną wszystkich efektów uczenia zaplanowanych dla praktyk. W przypadku studiów stacjonarnych nakład pracy studenta, wyrażony poprzez punktację ECTS jest zbyt mały, gdyż na 1 pkt ECTS przypada aż 36,8 h pracy studenta. Zaplanowane formy realizacji praktyk oraz ich rozłożenie w czasie studiów są odpowiednie i zapewniają ich właściwą realizację. Zgodnie z informacjami podanymi we wniosku studenci będą odbywali praktykę wstępną w szpitalu, praktykę w poradni dietetycznej i dziale żywienia w Szpitalu, praktykę w poradni specjalistycznej, praktykę w szpitalu dziecięcym, praktykę w szpitalu dla dorosłych, praktykę w domu opieki społecznej, praktykę z technologii potraw. Jednak we wniosku są nieścisłości w liczbie godzin realizowanych praktyk pomiędzy załącznikiem: Program praktyk dla kierunku dietetyka, zamieszczonym na str. 98 wniosku, a harmonogramem realizacji programu studiów przedstawionym na str. 71-78.
We wniosku do modułów wybieralnych zaliczono prawidłowo wybór specjalności (60 ECTS) i seminarium (10 ECTS). Natomiast nie ma podstaw, aby grupy modułu wybieralnego zaliczyć praktyki zawodowe, bowiem zgodnie z programem studiów wszyscy studenci muszą zrealizować poszczególne rodzaje praktyk. Program studiów zatem oferuje 70 pkt ECTS w formie wybieralnej. Stanowi to blisko 39% ogólnej liczby punktów ECTS.
Harmonogram realizacji programu studiów uwzględnia sekwencyjność przedmiotów. Wyjątek stanowi przedmiot *sztuka kulinarna*, który powinien następować po realizacji przedmiotu *technologia gastronomiczna*. Obciążenie zajęciami dydaktycznymi w poszczególnych semestrach jest w miarę równomierne. Nakład pracy studenta w każdym semestrze wynosi 30 punktów ECTS. Liczba godzin przewidzianych dla zajęć dydaktycznych na studiach stacjonarnych waha się w semestrach od 295 do 445, a na niestacjonarnych 160 do 255. W semestrach, gdzie zaplanowano praktyki liczba godzin dydaktycznych jest mniejsza, zbliżona do dolnego zakresu podanego przedziału. Praktyki zostały dobrze wkomponowane w program studiów. We wniosku nie podano informacji na temat organizacji studiów niestacjonarnych. Niemniej jednak można wyrazić opinię, że harmonogram realizacji programu studiów powinien zapewnić osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie
Zaprezentowane we wniosku zasady rekrutacji nie zapewnia doboru najlepszych kandydatów. Warunkiem rekrutacji jest wypełnienie ankiety i deklaracji oraz dostarczenie świadectwa maturalnego. W rekrutacji nie są brane pod uwagę oceny na świadectwie dojrzałości.
Sposób weryfikacji i oceny przedmiotowych efektów uczenia się osiągniętych został opisany w sylabusach przedmiotów. Na tym etapie nie budzą one wątpliwości. Podstawą do zaliczenia zajęć będzie: uczestnictwo studenta w przewidzianych planem studiów zajęciach dydaktycznych, aktywność studenta na zajęciach, pozytywne wyniki bieżącej kontroli nabywanych wiadomości oraz oceny prac wynikających z programu zajęć, w tym prac kontrolnych, testów, sprawdzianów, projektów, sprawozdań, ocena wykonywanych ćwiczeń. Weryfikacja efektów uczenia się będzie odbywać się na bieżąco w trakcie zaliczania

poszczególnych zajęć z przedmiotów, jak również po zakończeniu kursu z przedmiotu, podczas egzaminów, czy też końcowych zaliczeń. Ocena i weryfikacja efektów uczenia się będzie obejmować weryfikację wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Umiejętności oceniane będą przez obserwację studenta wykonującego ćwiczenie, czy też poprzez sprawozdanie z realizacji ćwiczeń, ocenę projektów wykonywanych samodzielnie albo grupowo. Z kolei efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych sprawdzane będą m.in. przez obserwację aktywności studenta, w tym zaangażowania studenta w dyskusję, wykonywanie ćwiczenia, obserwację postaw społecznych w trakcie realizacji zajęć czy praktyk zawodowych.
Ocenie poddane zostaną także efekty realizowane w trakcie odbywania praktyk zawodowych. Weryfikacja efektów uczenia się dla praktyk będzie przeprowadzana przez opiekuna praktyk zawodowych w oparciu o przedłożoną przez studenta dokumentację.
Weryfikacja efektów uczenia się nastąpi także w procesie dyplomowania. Praca dyplomowa będzie oceniana przez opiekuna i recenzenta, sporządzających recenzję pracy dyplomowej. Ostateczną ocenę pracy będzie stanowić średnia ocen promotora i recenzenta pracy. Praca dyplomowa będzie poddana także weryfikacji w systemie antyplagiatowym. Weryfikacja efektów uczenia się dokonywana będzie również w oparciu o egzamin dyplomowy, którego przebieg określa Regulamin przygotowania prac dyplomowych i przeprowadzenia egzaminów dyplomowych. Egzamin dyplomowy będzie egzaminem ustnym, obejmującym odpowiedzi na pytania stawiane przez członków komisji.

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

Do prowadzenia zajęć dydaktycznych na wnioskowanym kierunku przewidziano łącznie 14 osób, w tym 12 nauczycieli akademickich, zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy i 2 nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako w dodatkowym miejscu pracy. Wszyscy nauczyciele podpisali deklarację zatrudnienia w Uczelni (podstawowym lub dodatkowym miejscu pracy) od 1 października 2021 r. Dyscyplinę wiodącą nauki o zdrowiu reprezentuje jedynie 1 nauczyciel akademicki, natomiast dyscyplinę technologia żywności i żywienia 3 osoby. Nadmienić należy, że dziedzinę nauk medycznych wskazało jeszcze 2 nauczycieli. W obsadzie kierunku jest jedna osoba z tytułem naukowym profesora, jedna legitymująca się stopniem naukowym doktora habilitowanego, 3 osoby ze stopniem naukowym doktora, z których tylko jedna posiada stopień związany z dziedziną, do której odnoszą się efekty uczenia. Pozostałych dziewięć osób legitymuje się tytułem zawodowym magistra, magistra inżyniera, lub inżyniera (1 osoba), jednak spośród tej grupy pięć osób planowanych jest do prowadzenia zajęć z zakresu przedmiotów humanistycznych, społecznych i wychowania fizycznego. Wynika z tego, że do prowadzenia zajęć kierunkowych i specjalnościowych przewidziano jedynie 7 osób, co jest liczbą zbyt małą w stosunku do skali rekrutacji (50 osób na studia stacjonarne i niestacjonarne, łącznie co roku 100 osób, w trzyletnim cyklu kształcenia maksymalnie 300 studentów). Zaznaczyć należy, że w kadrze kierunku nie ma ani jednego nauczyciela akademickiego posiadającego dorobek naukowy i/lub doświadczenie zawodowe z zakresu dietetyki. Struktura kwalifikacji nauczycieli akademickich, szczególnie prowadzących zajęcia bezpośrednio związane z wykonywaniem zawodu nie gwarantuje prawidłowej realizacji zajęć dydaktycznych związanych z nabywaniem umiejętności praktycznych.
Zgodnie z informacjami podanymi we wniosku większość zajęć (ok. 85%) prowadzona będzie przez osoby, dla których Uczelnia będzie stanowić podstawowe miejsce pracy.
Liczne zajęcia prowadzone mają być przez osoby, których dorobek naukowy i/lub doświadczenie zawodowe nie mają związku z zakresem prowadzonych zajęć. Dotyczy to niżej wymienionych przedmiotów:

1. *Żywienie człowieka* – zajęcia powierzono osobie mającej tytuł naukowy profesora w dziedzinie nauk rolniczych, która nie posiada dorobku naukowego oraz

doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.

2. *Edukacja żywieniowa* – zajęcia powierzono osobie mającej tytuł naukowy profesora w dziedzinie nauk rolniczych, która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
3. *Genetyka* – zajęcia powierzono osobie mającej stopień naukowy doktora habilitowanego w zakresie filozofii, stopień doktora nauk medycznych, doświadczenie zawodowe w zakresie pracy jako lekarz (m.in. kardiolog), która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
4. *Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością* – zajęcia powierzono osobie mającej stopień naukowy doktora habilitowanego w zakresie filozofii, stopień doktora nauk medycznych, doświadczenie zawodowe w zakresie pracy jako lekarz (m.in. kardiolog), która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
5. *Mikrobiologia ogólna i żywności* – zajęcia powierzono osobie mającej stopień naukowy doktora biologii medycznej, która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
6. *Parazytologia* – zajęcia powierzono osobie mającej stopień naukowy doktora biologii medycznej, która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
7. *Dietetyka kliniczna* – zajęcia powierzono osobie mającej stopień naukowy doktora biologii medycznej, która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
8. *Podstawy poradnictwa żywieniowego* – zajęcia powierzono osobie mającej tytuł zawodowy mgr technologii żywności i żywienia człowieka, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
9. *Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach* – zajęcia powierzono osobie mającej tytuł zawodowy mgr technologii żywności i żywienia człowieka, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
10. *Diety alternatywne* – zajęcia powierzono osobie mającej tytuł zawodowy mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
11. *Żywność funkcjonalna* – zajęcia powierzono osobie mającej tytuł zawodowy mgr inż. zootechniki, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
12. *Psychologia w poradnictwie żywieniowym* – zajęcia powierzono osobie mającej tytuł zawodowy mgr psychologii, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.

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

Na podstawie przedstawionej dokumentacji we wniosku nie można stwierdzić istnienia odpowiedniej bazy dydaktycznej, ani też potwierdzić realności jej utworzenia w najbliższym czasie. Uczelnia nie posiada żadnych pracowni niezbędnych do realizacji ćwiczeń i laboratoriów uwzględnionych w programie studiów na kierunku dietetyka. Uczelnia dysponuje jedynie odpowiednią bazą do prowadzenia wykładów, zajęć seminaryjnych i komputerowych. Powyższe zajęcia będą prowadzone w salach lekcyjnych budynku Szkoły Podstawowej nr 21

w Grudziądzu (umowa najmu do 31.08. 2020) oraz w budynku nr 1 należącym do firmy Casus Sp. z o.o. (umowa zawarta 1.03.2013 na okres 3 lat, brak aneksu przedłużającego umowę). Pozostałe zajęcia planowane są do zrealizowania w lokalizacji podmiotów zewnętrznych. Do partnerów zewnętrznych włączono Nowy Szpital Sp. z o.o. w Świeciu. Umowa najmu ze szpitalem dotyczy sal seminaryjnych i pomieszczeń socjalnych, brak załącznika do § 3 umowy wskazującego na jednostki organizacyjne szpitala, realizujące zadania dydaktyczno-praktyczne. We wniosku wskazano, że ćwiczenia i zajęcia laboratoryjne z ośmiu przedmiotów: *anatomia człowieka, fizjologia człowieka, mikrobiologia ogólna i żywności, genetyka, żywienie człowieka, dietetyka medyczna, kliniczny zarys chorób, biochemia ogólna i żywności* planowane są do realizacji w podmiotach zewnętrznych, nie wskazując w jakich jak również nie przedstawiono wyposażenia laboratorium ani planów zakupu aparatury niezbędnej do realizacji zajęć. W wniosku wskazano, że ćwiczenia z sześciu przedmiotów: *parazytologii, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej, organizacji pracy, żywności funkcjonalnej, zasad planowania jadłospisów w wybranych dietach oraz zdrowia publiczn*e planowane są do realizacji w ramach wizyt studyjnych w Nowym Szpitalu Sp. z o.o. w Świeciu. Nie przestawiono listy pracowni zaplanowanych do przeprowadzenia powyższych ćwiczeń ani też ich wyposażenia. Brak jest informacji o planowanym specjalistycznym doposażeniu pracowni, niezbędnym dla przewidzianych zajęć na kierunku dietetyka. Aż pięć przedmiotów: *diety alternatywne, podstawy poradnictwa żywieniowego, komunikacja społeczna w zakresie poradnictwa żywieniowego, psychologia w poradnictwie żywieniowym, techniki społeczne w poradnictwie żywieniowym* zaplanowano do realizacji w ramach wizyt studyjnych u jednego dietetyka co wydaje trudne do realizacji dla aż 100 studentów. Brak jest również podania kosztów utworzenia wymienionych pracowni oraz informacji o posiadanych środkach finansowych z przeznaczeniem na ten cel. Brak jest deklaracji o udostępnieniu sali gimnastycznej Szkoły Podstawowej nr 11 w Grudziądzu na potrzeby Wnioskodawcy do prowadzenia takich przedmiotów jak: wychowanie fizyczne.

Uczelnia nie zapewnia pełnego dostępu do literatury tradycyjnej, zalecanej w sylabusach przedmiotów, szczególnie z zakresu produkcji żywności i technologii gastronomicznej. Nie zapewnia także dostępu do czasopism branżowych i naukowych zgodnych z kierunkiem studiów.

Uczelnia informuje, że dysponuje pomieszczeniem przeznaczonym na bibliotekę i czytelnię. Zadeklarowała również przeznaczenie 30 tys. zł na zakup niezbędnych zbiorów. Podała wykaz planowanych do zakupu podręczników, jednak wśród nich brakuje pozycji z zakresu produkcji potraw i technologii gastronomicznej. Uczelnia posiada dostęp do elektronicznych baz danych w ramach Wirtualnej Biblioteki Nauki. We wniosku nie podano informacji o możliwości zapewnienia studentom dostępu do branżowych i naukowych czasopism związanych z kierunkiem studiów. Uczelnia podpisała także umowę z Biblioteką Miejską im. Wiktora Kulerskiego w Grudziądzu, co umożliwi studentom korzystanie z jej zbiorów.

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

Uczelnia przedstawiła opinię podmiotów zewnętrznych o potrzebie utworzenia studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka. Brak jednak we wniosku profesjonalnej analizy rynku pracy, wskazującej na rzeczywiste zapotrzebowanie na absolwentów kierunku. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że otoczenie społeczno-gospodarcze w przyszłości będzie miało wpływ na doskonalenie programu studiów.

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

Z informacji zawartych we wniosku nie wynika, aby Uczelnia realizowała jakąkolwiek współpracę międzynarodową. W programie studiów przewidziano zajęcia z lektoratu języka obcego, po ukończeniu którego absolwent będzie się posługiwał językiem na poziomie B2.

Liczba godzin i nakład pracy studenta umożliwiają osiągnięcie tego poziomu. Natomiast nie zaplanowano zajęć dydaktycznych w języku obcym.

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

Wniosek zawiera informacje o wybranych aspektach wsparcia dla studentów, jak również w zakresie wsparcia we wchodzeniu na rynek pracy oraz deklaracje wszechstronnego wspierania rozwoju studentów. Jednak nie przedstawiono we wniosku charakterystyki kompleksowego systemu wsparcia, jego zakresu i planowanych form wsparcia.

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

Przedstawiona we wniosku charakterystyka zakresu i funkcji wewnętrznego systemu zapewnienia jakości nie zawiera opisu planowanych działań mających na celu umożliwienie publicznego dostępu do informacji o programie studiów oraz sposobach organizacji i realizacji procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się.

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

Wniosek zawiera informację o budowie, funkcjach i zadaniach wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia. Obejmuje one także zadania związane z doskonaleniem programu studiów. Strukturę opisanego systemu i jego procedury można uznać za poprawne. Zastrzeżenia budzi jednak skuteczność systemu, którą obecnie można ocenić w odniesieniu do etapu projektowania i zatwierdzania programu studiów. Szczegółowa procedura projektowania i zatwierdzania programu studiów i podział kompetencji w tym zakresie, zaangażowanie poszczególnych grup interesariuszy, szczegółowo opisane we wniosku, nie przyniosły bowiem rezultatu. Program studiów i warunki jego realizacji – kadrowe – materialne – budzą bowiem wiele zastrzeżeń, które zostały sformułowane w niniejszej opinii.

Załącznik nr 2
do uchwały nr 675/2020
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 17 września 2020 r.

Wykaz przedmiotów których obsada jest nieprawidłowa:

1. *Żywienie człowieka* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej tytuł naukowy profesora w dziedzinie nauk rolniczych, która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
2. *Edukacja żywieniowa* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej tytuł naukowy profesora w dziedzinie nauk rolniczych, która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
3. *Genetyka* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej stopień naukowy doktora habilitowanego w zakresie filozofii, stopień doktora nauk medycznych, doświadczenie zawodowe w zakresie pracy jako lekarz (m.in. kardiolog), która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
4. *Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej stopień naukowy doktora habilitowanego w zakresie filozofii, stopień doktora nauk medycznych, doświadczenie zawodowe w zakresie pracy jako lekarz (m.in. kardiolog), która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
5. *Mikrobiologia ogólna i żywności* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej stopień naukowy doktora biologii medycznej, która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
6. *Parazytologia* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej stopień naukowy doktora biologii medycznej, która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
7. *Dietetyka kliniczna* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej stopień naukowy doktora biologii medycznej, która nie posiada dorobku naukowego oraz doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
8. *Podstawy poradnictwa żywieniowego* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej tytuł zawodowy mgr technologii żywności i żywienia człowieka, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
9. *Zasady układania jadłospisów w wybranych dietach* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej tytuł zawodowy mgr technologii żywności i żywienia człowieka, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.

10. *Diety alternatywne* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej tytuł zawodowy mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
11. *Żywność funkcjonalna* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej tytuł zawodowy mgr inż. zootechniki, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.
12. *Psychologia w poradnictwie żywieniowym* – zajęcia planuje się powierzyć osobie mającej tytuł zawodowy mgr psychologii, która nie posiada doświadczenia praktycznego związanego z zakresem przewidzianym do prowadzenia zajęć.