



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 Uniwersytetu WSB Merito w Toruniu o pozwolenie na utworzenie w Filii w Łodzi studiów na kierunku dietetyka i promocja zdrowia na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym, prowadzonego przez Ministra Edukacji i Nauki pod sygn. DSW-WNN.8014.249.2022.KT.4

§ 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 2023 r. poz. 742) Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej, po zapoznaniu się z opinią zespołu nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz zespołu nauk rolniczych i nauk weterynaryjnych, wyraża:

negatywną opinię

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

Uzasadnienie:

1. Efekty uczenia się kierunku nie w pełni są zgodne z rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218). W efektach uczenia się kierunku nie określono efektu uczenia się odnoszącego się do umiejętności dotyczących doboru oraz stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, które są niezbędne w wykonywaniu zawodu dietetyka. Z deklaracji Wnioskodawcy wynika, że studenci kierunku będą wykorzystywali specjalistyczne oprogramowanie dedykowane pracy dietetyków (Dietetyk, Aliant, DietPerfekt, Dietetyk Pro, Dieta 6), a nie ma to żadnego odzwierciedlenia w kierunkowych efektach uczenia się. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych nie zawsze są specyficzne dla kierunku studiów, a stanowią przeniesienie treści z wymienionego wyżej rozporządzenia. W efektach uczenia kierunku choć poziom uzyskiwanej wiedzy został określony prawidłowo, jednak nie koresponduje z poziomem uzyskiwanych umiejętności. Przykładowo, jeśli absolwent zna i rozumie: w zaawansowanym stopniu technologię żywności i potraw oraz charakterystykę produktów, w zaawansowanym stopniu (...) zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego, to powinien posiadać umiejętność wykorzystywania i posługiwania się specjalistycznym sprzętem i urządzeniami przeznaczonymi do sporządzania potraw oraz wykorzystywać w pracy zawodowej specjalistyczną, zaawansowaną wiedzę w zakresie towaroznawstwa, przechowalnictwa żywności i technologii przygotowywania potraw, a nie tylko podstawowy sprzęt i podstawy towaroznawstwa, przechowalnictwa i technologii gastronomicznej.
2. Efekty uczenia się określone dla zajęć nie zawsze są prawidłowo odniesione do kierunkowych efektów uczenia się. Przykładowo: dla zajęć *mikrobiologia ogólna i żywności* zdefiniowano efekt w zakresie wiedzy: „Student definiuje pojęcia



mikrobiologiczne (z zakresu mikrobiologii ogólnej i żywności) oraz terminy związane z produkcją i przetwarzaniem żywności”, który został przyporządkowany do efektu kierunkowego DIET_I_W06 – (zna i rozumie:) w zaawansowanym stopniu technologię żywności i potraw oraz charakterystykę produktów. Z programu studiów jednak wynika, że wcześniej studenci nie odbyli żadnych zajęć technologicznych.

3. Efekty uczenia się dla zajęć nie zawsze są prawidłowo sformułowane, nie uwzględniają zasad opisu charakterystycznych dla Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz powtarzają się w ramach poszczególnych zajęć. Przykładowo, zajęcia z *higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności* oraz z *technologii i projektowania produktów spożywczych* zdefiniowane efekty w zakresie wiedzy nie odnoszą się do znajomości i rozumienia, a jedynie do wskazywania i prezentowania wiedzy. Takie same przedmiotowe efekty uczenia się są określone dla różnych zajęć, np. dla *technologii żywności i towaroznawstwa* określono takie same efekty uczenia się w zakresie wiedzy: student opisuje procesy technologiczne stosowanych w produkcji żywności i wyjaśnia metody jej utrwalania oraz zasady przygotowywania potraw; student przedstawia wiedzę w zakresie chemii żywności, mikrobiologii i podstaw technologii żywności.
4. Zbyt ogólne sformułowanie w sylabusach treści zajęć z ćwiczeniami, w tym laboratoryjnymi oraz nie zawsze prawidłowo dobrane metody dydaktyczne nie pozwalają na stwierdzenie, czy możliwe będzie osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w zakresie umiejętności. Przykładowo na ćwiczeniach z *podstaw chemii* zaplanowano jedynie rozwiązywanie zadań, brak jakichkolwiek zajęć laboratoryjnych, które kształtowałyby umiejętności praktyczne i przygotowały studentów do realizacji zajęć z *biochemii ogólnej i żywności, chemii żywności, analizy i oceny jakości żywności*. Z kolei dla ćwiczeń z *higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności* wskazano rozwiązywanie zadań, raport/sprawozdanie, prezentacje multimedialne, co nie pozwala stwierdzić, czy będą to zajęcia laboratoryjne czy audytoryjne. Na ćwiczeniach z *podstaw chemii* zaplanowano jedynie rozwiązywanie zadań, brak jakichkolwiek zajęć laboratoryjnych, które kształtowałyby umiejętności praktyczne i przygotowały studentów do realizacji zajęć z *biochemii ogólnej i żywności, chemii żywności, analizy i oceny jakości żywności*.
5. Treści kształcenia nie uwzględniają aktualnego stanu wiedzy i jej zastosowania na zajęciach praktycznych. Przykładowo w sylabusie zajęć z *technologii żywności i towaroznawstwa* (moduł zajęć kierunkowych, kluczowy dla wnioskowanego kierunku) wymieniono aż 4 pozycje literatury podstawowej odnoszące się do kwalifikacji T6, dotyczącej sporządzania potraw i napojów typowych dla zawodu kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych. W sylabusie zajęć z *mikrobiologii ogólnej i żywności* wskazano, że na ćwiczeniach studenci będą oznaczać miano coli w mleku i wodzie. Obecnie w technologii żywności określa się obecność, liczbę lub najbardziej prawdopodobną liczbę (NPL) pałeczek grupy coli. W treściach kształcenia tych zajęć wskazano: rodzaje opakowań żywności, zasady uboju i obróbki mięsa, przetwórstwo mięsa drobiowego, co powinno być elementem zajęć technologicznych, a nie mikrobiologicznych. Ponadto w sylabusie stosowane są potoczne określenia np. „normalna flora przewodu pokarmowego”, „mikrobiologia wody”, „mikrobiologia konserw”, które mogą wprowadzać w błąd. Temat ćwiczeń: wskaźniki higieniczne i wskaźniki bezpieczeństwa żywności, metody wykrywania *Enterobacteriaceae*,



Staphylococcus aureus, w praktyce dotyczą tylko wskaźników higienicznych, pominięte zostały wskaźniki bezpieczeństwa żywności. W sylabusie zajęć z *higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności* w treściach kształcenia wskazano wymagania normy ISO 22000:2005, która została zastąpiona nowym wydaniem w roku 2018. Wskazano także „Identyfikacja krytycznych punktów kontroli surowca, miejsca, etapów procesu technologicznego przy pomocy drzewka decyzyjnego”, co jest błędem merytorycznym, sugeruje to bowiem, że na etapie kontroli surowca musi być zidentyfikowany CCP. Zastosowanie drzewka decyzyjnego nie jest obecnie wymagane, a w wykazie literatury brak podstawowych pozycji dla tych zagadnień.

6. Treści kształcenia powtarzają się na zajęciach z: *technologii i projektowania produktów spożywczych oraz technologii żywności i towaroznawstwa* zarówno na wykładach (termiczne metody utrwalania żywności, pasteryzacja i sterylizacja, mrożenie; utrwalanie żywności przez zakwaszanie; konserwowanie przez dodatek kwasów organicznych; chemiczne utrwalanie żywności; techniki zabezpieczania żywności przed zepsuciem) i na ćwiczeniach (obróbka wstępna owoców i warzyw; obróbka wstępna i cieplna mięsa; technologia produkcji ciast gotowanych, drożdżowych, kruchych, półkruchych, parzonych, bezowych, biszkoptowych; chemiczne i fizyczne środki spulchniające - praktyczne wykonanie potraw; produkcja jogurtu i twarogu; utrwalanie żywności przez zakwaszanie; chemiczne utrwalanie żywności).
7. Nie spełniono warunku dotyczącego zapewnienia wyboru przez studentów zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie. Uczelnia podaje, że w ramach modułów do wyboru student uzyskuje 72 punkty ECTS, w tym 12 punktów ECTS za realizację zajęć z języka obcego. Załącznik z sylabusami zawierał tylko sylabus z języka angielskiego, a we wniosku nie przedstawiono zasad wyboru zajęć z języków obcych, ani katalogu języków do wyboru, co pozwala sądzić, że nie są to zajęcia fakultatywne. Pozostałe zajęcia do wyboru realizowane są w ramach wybranej specjalności (10 punktów ECTS), oraz praktyki zawodowe (36 ECTS) i seminarium dyplomowego (14). Praktyki zawodowe (ogólne, kierunkowe) i seminarium dyplomowe znajdują się w module kształcenia kierunkowego, a zatem treści kształcenia i efekty uczenia się dla tych zajęć nie zostały zróżnicowane, są wspólne dla obu specjalności. Wybór miejsca odbywania praktyki, czy prowadzącego seminarium dyplomowe nie pozwala na zakwalifikowanie tych zajęć jako fakultatywnych. Ponadto we wniosku nie określono na czym polega wybór ani zasady wyboru tych zajęć, zatem studenci mogą realnie wybierać tylko pomiędzy zajęciami specjalizacyjnymi, a więc w programie uwzględniono tylko 10 punktów ECTS dla zajęć wybieralnych, co stanowi niecałe 6% ogólnej liczby punktów ECTS.
8. Kadra przewidziana do prowadzenia zajęć na wnioskowanym kierunku nie jest w pełni przygotowana do prowadzenia zajęć. Szczegóły zawarto w załączniku do uchwały.
9. Uczelnia nie będzie dysponowała odpowiednią infrastrukturą w celu realizacji zajęć dydaktycznych na kierunku. Planowane wyposażenie pracowni chemicznej i pracowni technologii żywienia jest niewystarczające, nie pozwala na realizację treści kształcenia wskazanych w sylabusach. Planowane nakłady finansowe w wysokości 150 tys. zł są niewystarczające na organizację specjalistycznych laboratoriów, wzbogacenie księgozbioru specjalistycznego, rozwój interaktywnych sylabusów oraz koszty organizacji



procesu dydaktycznego. Uczelnia deklaruje utworzenie trzech specjalistycznych pracowni: pracowni dietetycznej, pracowni chemicznej i pracowni technologii żywienia. We wniosku nie wskazano, ile stanowisk będzie się znajdowało w pracowniach. W przypadku pracowni technologii żywienia nie określono czy planowany do zakupu sprzęt będzie dedykowany dla gastronomii, co znacząco wpływa na koszty. Biorąc pod uwagę, że „absolwent będzie posiadał wiedzę z zakresu organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, metod służących zapewnieniu higieny i bezpieczeństwa żywności, (...) co sprawi, że będzie przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych (...)” należy sądzić, że pracownie zostaną wyposażone w profesjonalny sprzęt z kilkoma stanowiskami służącymi do obróbki surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Informacje zawarte we wniosku, nie pozwalają na stwierdzenie, czy faktycznie będzie to możliwe z zachowaniem zasad BHP i wymagań sanitarnych w zakresie bezpieczeństwa produkcji żywności. Planowane wyposażenie pracowni chemicznej jest niewystarczające do realizacji treści merytorycznych zawartych w sylabusach zajęć. Przykładowo, oznaczanie zawartości wody w żywności – brak eksykatorów i naczynek wagowych, oznaczanie zawartości cukrów redukujących, ogółem i sacharozy – brak biuret, metody analityczne i instrumentalne w analizie białek – nie wskazano metod, ale brak jest wyposażenia do metody odwoławczej Kjeldahla, miareczkowej i kolorymetrycznej, wyodrębnianie i analiza lipidów złożonych – przy proponowanym wyposażeniu możliwa jest tylko ocena stopnia zepsucia tłuszczu, np. oznaczenie liczby kwasowej, brak jest wyposażenia do charakterystyki składu lipidów (np. refraktometr) lub składu kwasów tłuszczowych (chromatograf gazowy), oznaczanie zawartości związków fenolowych w żywności metodą spektrofotometryczną – brak spektrofotometru. Z opisu zawartego we wniosku wynika, że w pracowni chemicznej będą odbywały się ćwiczenia z *mikrobiologii ogólnej i żywności*. W wyposażeniu pracowni, w której odbywają się takie zajęcia muszą znajdować się co najmniej dwa autoklawy, stomachery, łaźnie wodne, termostaty, 2-3 ciepłarki, lampy UV lub inne wyposażenie służące do dezynfekcji powietrza w pracowni. Widoczne są również braki w drobnym sprzęcie laboratoryjnym, np.: ezy, kolby stożkowe ze szlifem i bez szlifem, zlewki wysokie, kolby miarowe. Pracownia chemiczna, która będzie wykorzystywana także jako pracownia mikrobiologiczna musi gwarantować bezpieczeństwo pracy z palnikami i materiałem biologicznym. Planowane wyposażenie pracowni chemicznej nie zawiera nawet podstawowego sprzętu laboratoryjnego. Nie wskazano, czy jest planowane miejsce na przechowywanie odczynników chemicznych, materiału biologicznego i zasad dostępu do nich. W wykazie planowanego wyposażenie pracowni chemicznej nie wykazano urządzeń służących do mycia szkła laboratoryjnego, nie wiadomo, gdzie i jak będzie przygotowywany materiał biologiczny i podłoża, jak będzie pobierany materiał mikrobiologiczny, skoro planowany jest zakup tylko pipet szklanych. We wniosku nie ma żadnych informacji dotyczących zaplecza dla pracowni chemicznej i technologii żywienia. Dodatkowo Uczelnia w ramach zaplanowanych środków Uczelnia planuje uzupełnić literaturę o pozycje wskazane w sylabusach zajęć. Zaznaczyć przy tym należy, że Uczelnia obecnie nie ma ani jednego czasopisma związanego tematycznie z wnioskowanym kierunkiem oraz dyscypliną technologią żywności i żywienia.



10. Żaden z podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego nie zaopiniował efektów uczenia się w kontekście potrzeb społeczno-gospodarczych. Nie przedstawiono też analizy rynku pracy, wskazującej na zapotrzebowanie na absolwentów kierunku.

§ 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 Edukacji i Nauki o jego złożeniu.

§ 3

Uchwałę Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej otrzymują:

1. Minister Edukacji i Nauki,
2. Rektor Uniwersytetu WSB Merito w Toruniu

§ 4

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący
Polskiej Komisji Akredytacyjnej
Tadeusz Stanisławski
/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/