

Link: <http://www.pka.edu.pl/ankieta.htm>

Kod: JnEduw



**Profil ogólnoakademicki**

# **Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej**

---

Nazwa kierunku studiów: **dietetyka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Szkoła Główna  
Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie**

Data przeprowadzenia wizytacji: **25-26 lutego 2022 r.**

**Warszawa, 2022**

## Spis treści

---

<b>1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu</b>	<b>4</b>
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
<b>2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów</b>	<b>5</b>
<b>3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA</b>	<b>6</b>
<b>4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia</b>	<b>8</b>
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	13
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	30
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	33
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	37
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	41
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	43
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	47
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	48
<b>5. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)</b>	<b>54</b>
<b>W uzasadnieniu uchwały nr 236/ 2016 z dnia 19 maja 2016 r. w sprawie oceny programowej na kierunku dietetyka prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na poziomie studiów pierwszego i</b>	

drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim, nie sformułowano zaleceń o charakterze naprawczym. \_\_\_\_\_ 54

6. Załączniki: \_\_\_\_\_ Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia \_\_\_\_\_ Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

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

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

Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych \_\_\_\_\_ Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Ocena dzienników praktyk \_\_\_\_\_ Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych \_\_\_\_\_ Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

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

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

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

## 1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

### 1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

#### **członkowie:**

1. dr hab. Joanna Sadowska, ekspert PKA
2. prof. dr hab. Joanna Stadnik, ekspert PKA
3. dr Natalia Smolarek-Kołecka, ekspert PKA ds. pracodawców
5. Aleksandra Stosiek, ekspert PKA ds. studenckich
6. mgr Agnieszka Socha-Woźniak, sekretarz zespołu oceniającego

### 1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku dietetyka prowadzonym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2021/2022. Polska Komisja Akredytacyjna po raz drugi oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Poprzednio dokonano oceny w roku akademickim 2015/2016, przyznając ocenę pozytywną uchwałą nr 236/ 2016 z dnia 19 maja 2016 r. w sprawie oceny programowej na kierunku dietetyka prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim. Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej nie sformułowało wówczas zaleceń o charakterze naprawczym.

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 i Wydziału, 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 I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/ niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia (dyscyplina wiodąca) 85% ECTS, nauki o zdrowiu 15% ECTS	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	6 semestrów w przypadku studiów stacjonarnych (180 ECTS) i 7 semestrów w przypadku studiów niestacjonarnych (180 ECTS)	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów na tych studiach przewiduje praktyki)	520 h (20 ECTS)	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
	<b>Studia stacjonarne</b>	<b>Studia niestacjonarne</b>
Liczba studentów kierunku	181 (rok akademicki 2021/2022)	143 (rok akademicki 2021/2022)
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2254 h	1117 h
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	109,6 ECTS	66,9 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	92 ECTS	92 ECTS
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	55 ECTS	55 ECTS

Nazwa kierunku studiów	dietetyka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia drugiego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia (dyscyplina wiodąca) 65% ECTS, nauki o zdrowiu 35% ECTS	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	4 semestry (124 ECTS)	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów na tych studiach przewiduje praktyki)	310 h (12 ECTS)	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	<b>Studia stacjonarne</b>	<b>Studia niestacjonarne</b>
Liczba studentów kierunku	52 (rok akademicki 2021/2022)	-
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	1494 h	-
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	74,6 ECTS	-
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	91 ECTS	-
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	46 ECTS	-

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

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona
---	---

	przez zespół oceniający PKA <sup>1</sup> kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	kryterium spełnione
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
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

<sup>1</sup> 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 Żywienia Człowieka został uruchomiony w roku akademickim 2007/2008, najpierw na pierwszym stopniu kształcenia, a od 2010 roku także na drugim stopniu. Od 1 października 2019 r., w wyniku zmian strukturalnych w SGGW w Warszawie, związanych z wejściem w życie zapisów Ustawy 2.0, z Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji powstał Wydział Żywienia Człowieka, jako jednostka dydaktyczna, oraz Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, jako jednostka badawcza.

Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka jest zgodna z misją i strategią rozwoju Uczelni i Wydziału, opartą na wysokiej jakości kształcenia; dbałości o zdrowie i dobrobyt społeczeństwa, racjonalizacji, optymalizacji i personalizacji żywienia; zrównoważonej konsumpcji oraz powszechnym dostępem do żywności bezpiecznej dla zdrowia konsumenta.

Kierunek dietetyka przyporządkowany jest w 85% (w 65% w przypadku studiów drugiego stopnia) do dyscypliny technologia żywności i żywienia, a w 15% (w 35% w przypadku studiów drugiego stopnia) do dyscypliny nauki o zdrowiu. Ma to swoje odzwierciedlenie w kierunkach badań nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na wizytowanym kierunku oraz publikowaniu artykułów naukowych przez nauczycieli akademickich w wysokopunktowanych czasopismach przyporządkowanych do obu dyscyplin naukowych, jak również w deklarowanych przez nauczycieli akademickich kierunku, dyscyplinach naukowych. Zgodnie z obecnie deklarowanym przez nich przypisaniem do dyscyplin naukowych, w których prowadzą oni działalność naukową, 108 osób w całości lub częściowo wskazało dyscyplinę technologia żywności i żywienia, a 23 – częściowo dyscyplinę nauki o zdrowiu. Projekty naukowe, realizowane przez nauczycieli, są w dużej mierze projektami interdyscyplinarnymi, obejmującymi zagadnienia właściwe dla technologii żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu. Do głównych kierunków badawczych realizowanych w ostatnich latach przez pracowników prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku, których wyniki wykorzystywane są w prowadzonej działalności dydaktycznej na kierunku dietetyka, należą m.in.: uwarunkowania zdrowia i jakości życia w wybranych subpopulacjach, ze szczególnym uwzględnieniem sytuacji w czasie pandemii COVID-19; optymalizacja postępowania dietetycznego w profilaktyce i terapii schorzeń żywieniowo-zależnych oraz ocena wpływu zachowań żywieniowych na stan zdrowia; kształtowanie jakości nowych produktów funkcjonalnych o właściwościach prozdrowotnych; rozwój rynku żywności w Polsce w kontekście zmian preferencji konsumenckich, zachowań konsumentów, spożycia żywności oraz dostosowania produktów spożywczych do oczekiwań związanych z ich rolą profilaktyczną i terapeutyczną; możliwość wykorzystania nowych produktów w dietoprofilaktyce i dietoterapii; ograniczanie strat i marnotrawstwa żywności w gastronomii oraz zakładach przetwórczych, w tym w cateringu dietetycznym. Prowadzona działalność badawcza kadry naukowo-dydaktycznej Wydziału i Instytutu obejmuje swoim zakresem badania naukowe w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu zgodne z aktualnymi światowymi trendami i jest spójna z zakładaną koncepcją kształcenia na studiach na kierunku dietetyka.

Wydział Żywienia Człowieka oraz Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka współpracują z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami z różnych branż, i stowarzyszeniami, których przedstawiciele biorą udział w określaniu efektów uczenia się i ich weryfikacji, organizacji staży



i praktyk zawodowych oraz współpracy w realizacji prac badawczo-rozwojowych. Decyzją Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w dniu 19 września 2012 roku powołany został Zespół Pracodawców i Doradców przy Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Zespół ten współpracuje i doradza zarówno Wydziałowi Żywności Człowieka, jak i Instytutowi Nauk o Żywieniu Człowieka. W skład Zespołu Pracodawców i Doradców wchodzi przedstawiciele administracji oraz dyrektorzy najważniejszych jednostek prowadzących działalność w obszarach związanych z żywieniem, technologią żywności, dietetyką, gastronomią i hotelarstwem. Reprezentują oni środowisko interesariuszy zewnętrznych, w którym absolwenci kierunku dietetyka znajdują po studiach pracę, ale także w którym studenci kierunku realizują w czasie studiów praktyki, dzięki czemu mają oni wiedzę dotyczącą oczekiwań rynku pracy wobec kompetencji absolwentów kierunku dietetyka i weryfikują faktyczne przygotowanie studentów do pracy w zawodzie. W wyniku konsultacji z interesariuszami zewnętrznymi zmodyfikowano program studiów na ocenianym kierunku przez włączenie takich zagadnień, jak praktyczne aspekty postępowania dietetycznego ukierunkowanego na zmieniający się rynek produktów spożywczych, czy na preferencje i przekonania konsumentów co do stosowania lub wykluczania określonych produktów z diety. Znalazło to swoje odzwierciedlenie w zmianie rodzaju i nazwy modułów oraz liczby godzin im przypisanych, a także układu zajęć i treści programowych realizowanych w ramach poszczególnych zajęć dydaktycznych. Od 2012 r. podpisano 92 porozumienia o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi. Dzięki szerokiej współpracy z otoczeniem gospodarczym kształcenie na kierunku dietetyka odpowiada zapotrzebowaniu rynku pracy, a efekty uczenia i treści programowe powstały przy ścisłej współpracy z przyszłymi pracodawcami. Dzięki temu absolwenci są przygotowani do przyszłej pracy i podnoszenia kompetencji zawodowych. Koncepcja kształcenia uwzględnia potrzeby rynku pracy nie tylko poprzez monitorowanie i opiniowanie przez interesariuszy zewnętrznych, ale także poprzez śledzenie losów absolwentów. Na wydziale powołany został Koordynator ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, który przeprowadza wśród nich ankiety, analizuje uzyskane dane i przedstawia je w formie raportów Radzie Programowej. Analizuje ponadto informacje z ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA) szkół wyższych. Praktyką stosowaną na Wydziale jest konsultowanie ze studentami zmian w programach studiów i przedstawianie im do zaopiniowania programów studiów. Koncepcja i cele kształcenia nie uwzględniają jednak nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość i wynikających stąd uwarunkowań.

Na kierunku realizowane są obecnie różne programy studiów. Studenci, którzy rozpoczęli studia przed rokiem akademickim 2019/2020 realizują program oparty na efektach kształcenia, natomiast studenci, którzy podjęli naukę w roku akademickim 2019/20 realizują program oparty o efekty uczenia się zgodnych z PRK. Efekty uczenia się na kierunku dietetyka, zarówno na studiach na pierwszym, jak i drugim stopniu, odnoszą się przede wszystkim do dyscypliny technologia żywności i żywienia, a także w odpowiednim zakresie do dyscypliny nauki o zdrowiu. Na studiach pierwszego stopnia, zarówno stacjonarnych jak i niestacjonarnych, sformułowano takie same efekty uczenia: 7 efektów w zakresie wiedzy, 9 w zakresie umiejętności oraz 5 w zakresie kompetencji społecznych. Efekty te uwzględniają zdobywanie zaawansowanej wiedzy i umiejętności m.in. z zakresu dietoprofilaktyki, dietoterapii, żywienia człowieka, edukacji żywieniowej, produkcji różnych rodzajów żywności czy prowadzenia działalności związanej z poradnictwem dietetycznym.

W zakresie podstawowym szczególnie istotne są efekty K\_W01; K\_W02, K\_W03; K\_W04, K\_U01; K\_U02; K\_K02. Osiągnięcie tych efektów uczenia się gwarantuje studentowi posiadanie wiedzy, umiejętności i kompetencji z zakresu: biologii, chemii, przemian zachodzących w żywności i organizmie człowieka; budowy oraz mechanizmów funkcjonowania organizmu człowieka, przemian w nim

zachodzących w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych; składu i wartości odżywczej żywności i czynników je kształtujących; wskaźników stanu odżywienia i stanu zdrowia, metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia; pozyskiwania przetwarzania i analizowania informacji dotyczących żywienia. Efekty te stanowią podstawę i bazę niezbędną dla osiągnięcia efektów uczenia przypisanych do zajęć kierunkowych, realizowanych na kolejnych semestrach, w tym poradnictwa dietetycznego. Efekty uczenia się: K\_W05; K\_U03; K\_U04; K\_U05; K\_K01; K\_K04; K\_K05 są specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy z zakresu dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek. Obejmują one znajomość zasad dietoprofilaktyki i dietoterapii w poszczególnych schorzeniach; umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej i poradnictwa dietetycznego oraz doboru surowców, metod i sposobu obróbki w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych; gotowość do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego, myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz odpowiedzialności za zdrowie publiczne, odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, przestrzegania etyki zawodowej i poszanowania wiedzy. Osiągnięcie tych efektów uczenia się pozwala absolwentowi studiów na podjęcie pracy, wykonywanie działań i usług w zakresie dietetyki. Natomiast osiągnięcie efektów K\_W07; K\_U06; K\_U07, związanych z kompetencjami językowymi, gwarantuje studentom możliwość udziału w wymianie międzynarodowej pomiędzy uniwersytetami i jednostkami naukowo-badawczymi, doskonalenie wiedzy z wykorzystaniem obcojęzycznych źródeł oraz rozwijanie się przez uczestnictwo w prowadzonej działalności naukowej. Kompetencje społeczne oraz powiązana z nimi wiedza możliwe są do osiągnięcia poprzez efekty K\_W06; K\_U06; K\_U07; K\_U08; K\_U09; K\_K03, obejmujące znajomość uwarunkowań prawnych, ekonomicznych i społecznych prowadzonej działalności, profesjonalną komunikację z otoczeniem, umiejętność realizowania własnego rozwoju zawodowego oraz gotowość do wypełniania zobowiązań społecznych poprzez realizowaną działalność zawodową. Efekty uczenia się są zgodne z zakresem działalności naukowej pracowników Wydziału w dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany

Na studiach drugiego stopnia sformułowano 8 efektów w zakresie wiedzy, 8 w zakresie umiejętności oraz 4 w zakresie kompetencji społecznych. Efekty te uwzględniają zdobywanie pogłębionej wiedzy i umiejętności m.in. z zakresu dietoprofilaktyki, dietoterapii oraz prowadzenia działalności związanej z poradnictwem dietetycznym. Uwzględniają także przygotowanie do prowadzenia działalności badawczej.

W wymiarze podstawowym istotne są efekty K\_W01; K\_W02; K\_W03; K\_W04; K\_U01; K\_U03; K\_K01. Obejmują one znajomość: metod postępowania dietetycznego i diagnostycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych; efektów nadmiernego lub niedoborowego spożycia składników pokarmowych, zagadnień z zakresu psychologii społecznej i klinicznej i zagadnień związanych z wpływem różnych czynników na zaburzenia żywieniowe; zasad i metod prowadzenia prac badawczych w zakresie dietoprofilaktyki i dietoterapii oraz sposobów interpretacji wyników; umiejętność rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii; umiejętność oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu różnych grup ludności; gotowość do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy zawodowej. Efekty uczenia się: K\_W05; K\_W06; K\_W07; K\_W08; K\_U02; K\_U03; K\_U04; K\_U05; K\_K02 są zgodne z aktualnym stanem wiedzy z zakresu dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek dietetyka oraz uwzględniają kompetencje badawcze. Obejmują one znajomość: współczesnych problemów związanych z zastosowaniem leczenia żywieniowego oraz żywienia w specjalistycznych placówkach opieki zdrowotnej; wybranych zagadnień etycznych, prawnych, ekonomicznych i społecznych niezbędnych w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej; zasad

przygotowania i pisanie prac naukowych oraz metod zdobywania najnowszych informacji naukowych z uwzględnieniem ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego; umiejętność: formułowania i weryfikowania hipotez badawczych związanych z problemami dotyczącymi dietoprofilaktyki i dietoterapii schorzeń żywieniowo zależnych; wyszukiwania, analizowania i interpretacji zdobytych informacji z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu różnych grup populacyjnych; podejmowania działań dotyczących doboru metod, technik i narzędzi do rozwiązywania problemów dietetycznych w żywieniu zbiorowym i indywidualnym; realizowania działań z zakresu planowania żywienia osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia oraz gotowość do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej i nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i medycyny. Osiągnięcie tych efektów uczenia się pozwala absolwentowi studiów na podjęcie pracy, wykonywanie działań i usług w zakresie dietetyki, w tym specjalistycznego poradnictwa dietetycznego w schorzeniach dietozależnych. Natomiast osiągnięcie efektów K\_W08; K\_U06; K\_U07; K\_K02 gwarantuje studentom możliwość udziału w wymianie międzynarodowej pomiędzy uniwersytetami i jednostkami naukowo-badawczymi, w tym doskonalenie wiedzy z wykorzystaniem obcojęzycznych źródeł oraz rozwijanie się przez uczestnictwo w prowadzonej działalności naukowej. Kompetencje społeczne oraz powiązana z nimi wiedza i umiejętności, możliwe są do osiągnięcia poprzez następujące efekty K\_W05; K\_W06; K\_W07; K\_U07; K\_U08; K\_K03; K\_K04. Dają one wiedzę, umiejętności i kompetencje do odpowiedzialnego pełnienia roli dietetyka w praktyce indywidualnej lub w zespole specjalistów, z uwzględnieniem samodzielnego planowania i realizowania rozwoju własnego lub członków zespołu dietetycznego, aktualizowania posiadanej wiedzy oraz odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki i etosu zawodowego. W efektach uczenia ujęto nabycie umiejętności w zakresie komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego dla pierwszego stopnia studiów i B2+ dla stopnia drugiego. Efekty uczenia, 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 kierunku jest przyporządkowany, jak również z zakresem działalności naukowej Uczelni w tych dyscyplinach.

Zgodnie z założonymi efektami uczenia, absolwenci studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka są przygotowani do podjęcia pracy w publicznych i niepublicznych instytucjach zajmujących się żywieniem człowieka, dietoprofilaktyką i dietoterapią. Ponadto powinni posiadać wiedzę i umiejętności, które pozwalają ocenić sposób żywienia oraz stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych, udzielać porad żywieniowych i dietetycznych ludziom zdrowym i chorym, zorganizować proces produkcji potraw, w tym dietetycznych, a także przeprowadzić edukację z zakresu żywienia oraz dietetyki. Absolwenci potrafią korzystać w praktyce z obowiązujących przepisów prawa w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia, zaplanować i prowadzić własną działalność biznesową w zakresie dietetyki, dietoterapii i profilaktyki żywieniowo-dietetycznej. Są również przygotowani do podjęcia studiów drugiego stopnia.

Zgodnie z założonymi efektami uczenia absolwent studiów drugiego stopnia kierunku dietetyka jest przygotowany w stopniu zaawansowanym do realizacji prac badawczych, potrafi formułować i testować hipotezy badawcze związane z problemami z zakresu dietetyki i nauk pokrewnych oraz potrafi wykorzystać zdobyte umiejętności w dostosowaniu się do potrzeb rynku pracy. Jest ponadto przygotowany do podjęcia pracy w instytucjach naukowo-badawczych oraz do studiów trzeciego stopnia (szkoła doktorska). Właściwe przygotowanie studentów do pracy naukowo-badawczej

potwierdza wysoki poziom wielu realizowanych prac dyplomowych, udział studentów w badaniach, potwierdzony współautorstwem publikacji naukowych oraz wyniki rekrutacji do Szkoły Doktorskiej. Program studiów na kierunku dietetyka został opracowany zgodnie z autorskim i pionierskim założeniem kształcenia i był udoskonalanym w kolejnych latach ze względu na rekomendacje interesariuszy zewnętrznych oraz biorąc pod uwagę europejskie standardy European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD). W procesie projektowania i unowocześniania treści dydaktycznych stale analizowane są programy dydaktyczne krajowych i zagranicznych uczelni wyższych. Wśród uczelni zagranicznych, których programy studiów dla zbliżonych kierunków są na bieżąco analizowane i porównywane, należy wskazać Fulda University of Applied Sciences oraz Leeds Metropolitan University (Leeds Beckett University), gdzie prowadzone są kierunki dietetyka na poziomie licencjatu. W odniesieniu do uczelni krajowych analizowany jest program kierunków dietetycznych Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, dla Wydziału Nauk o Zdrowiu (studia licencjackie i magisterskie) oraz Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, dla Szkoły Zdrowia Publicznego (studia licencjackie).

Opracowany program charakteryzuje się interdyscyplinarnością oraz aktualnością przekazywanych treści kształcenia, co jest efektem prowadzonych przez nauczycieli akademickich, przy współudziale studentów kierunku dietetyka, badań naukowych oraz działalności wdrożeniowej.

Program studiów sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Odbywa się to na pierwszym stopniu poprzez realizację lektoratów (120 godzin języka obcego, 7 ECTS). Na drugim stopniu istnieje możliwość wyboru 1 z 7 elektywów w języku angielskim (30 godzin, 4 ECTS). Ponadto, studenci uczestniczą w zajęciach prowadzonych przez gości z zagranicy w ramach programów Visiting Professor oraz ERASMUS+. Istnieje też możliwość realizacji części programu studiów na uczelniach zagranicznych w ramach programu ERASMUS+ (obecnie 43 umowy zawarte z partnerami zagranicznymi).

Istotnym aspektem kształcenia jest też znacząca liczba zajęć praktycznych, realizowana w instytucjach zdrowia publicznego. Studenci realizują zajęcia praktyczne nie tylko w ramach praktyk zapisanych w programach studiów, ale także w ramach innych zajęć, których program uwzględnia praktyczne wykorzystanie zdobytej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w ramach faktycznych działań dietoprofilaktycznych i dietoterapeutycznych. 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.

Program studiów uwzględnia możliwość aktywnego udziału studentów w prowadzonych badaniach naukowych, zwłaszcza na drugim stopniu studiów. Studenci są zachęceni do publikowania artykułów na podstawie uzyskiwanych wyników badań, czego wynikiem są współautorskie artykuły, publikowane również w czasopiśmie z IF oraz referaty i doniesienia konferencyjne.

Założone efekty uczenia się sformułowane dla kierunku w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są spójne z koncepcją i celami kształcenia, poziomem i profilem studiów oraz metodami i formami kształcenia stosowanymi w celu ich osiągnięcia. Efekty uczenia się są możliwe do osiągnięcia i sformułowane w sposób zrozumiały, pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji.

## **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione**

### **Uzasadnienie**

Kształcenie na kierunku dietetyka jest realizowane na profilu ogólnoakademickim na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia i studiach stacjonarnych 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. Kadra dydaktyczna biorąca udział w kształceniu na kierunku prowadzi badania naukowe w dyscyplinach, do których odnoszą się efekty uczenia się kierunku, 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 na kierunku oraz w trakcie jej doskonalenia aktywnie współpracowano z otoczeniem społeczno-gospodarczym i interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. Cele kształcenia oraz zakładane efekty uczenia się zostały opracowane właściwie, są odpowiednio sformułowane, zgodne z dyscyplinami, do których został przyporządkowany kierunek i dostosowane do aktualnych wymogów formalnych, tj. uwzględniają nabycie kompetencji językowych na odpowiednim poziomie, kompetencji badawczych oraz społecznych, niezbędnych w pracy dietetyka. Są też dostosowane do wymogów rynku pracy stawianych absolwentom kierunku dietetyka. Zostały określone czytelnie i jednoznacznie, co pozwala na stworzenie systemu weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów.

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

Powołanie i działalność Zespołu Pracodawców i Doradców, biorącego od niemal 10 lat aktywny udział w formułowaniu koncepcji kształcenia na kierunku, w tym przede wszystkim efektów uczenia, kształtowaniu programu studiów oraz realizowanych treści zajęć.

#### **Zalecenia**

---

#### **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**

W programie studiów na kierunku dietetyka pierwszego i drugiego stopnia ujęto zajęcia, których treści programowe opisane w sylabusach umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu. Dobór treści programowych obejmuje zarówno zagadnienia z zakresu nauk podstawowych, jak i zagadnienia kierunkowe. Zaplanowane sekwencje zajęć umożliwiają studentom przechodzenie od wiedzy ogólnej do wiedzy specjalistycznej. Główne efekty uczenia określone dla kierunku są realizowane na zajęciach ściśle związanych z obszarem wiedzy o żywieniu człowieka i dietetyce. Na pierwszym stopniu studiów są to m.in.: *żywienie człowieka, ocena żywienia – aspekty metodyczne, dietetyka I, II i III, żywienie wybranych grup ludności, dietetyka pediatryczna, edukacja żywieniowa*. Efektem uczenia dla tych zajęć w zakresie wiedzy jest znajomość i rozumienie: wartości energetycznej i odżywczej pożywienia oraz jej znaczenia dla zdrowia człowieka; roli i znaczenia składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu; metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia; zasad żywienia w wybranych jednostkach chorobowych; specyficznych potrzeb żywieniowych różnych grup wiekowych i w różnych stanach fizjologicznych; najczęściej popełnianych błędów żywieniowych w różnych grupach populacyjnych; mechanizmów wpływu makroskładników pokarmowych

na metabolizm oraz mechanizmów utrzymywania homeostazy witamin i składników mineralnych; znaczenia oraz specyfiki żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej; potrzeby modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego; przyczyn oraz sposobów zapobiegania błędom żywieniowym; zasad terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym. W zakresie umiejętności – umiejętność: oceny sposobu żywienia; planowania jadłospisu; formułowania wniosków na podstawie uzyskanych danych żywieniowych; oceny spożycia żywności i składników pokarmowych w kontekście wpływu na zdrowie człowieka; oceny stanu odżywienia; oceny potrzeb żywieniowych osób chorych i postawienia diagnozy żywieniowej; korzystania z aktualnych norm i zaleceń; planowania odpowiedniej dietoterapii w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta; oceny skuteczności zalecanej dietoterapii; modyfikowania sposobu żywienia; wykorzystania danych dotyczących sposobu żywienia i stanu odżywienia w racjonalizacji żywienia; aktualizowania swojej wiedzy i jej wykorzystania w poradnictwie dietetycznym; ustalania i kontrolowania postępowania dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego; ustalania i modyfikacji racji pokarmowych dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej; ustalania i kontrolowania specyficznych dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowania dietetycznego; wyszukania, analizowania, interpretowania i wykorzystywania potrzebnych informacji do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowych; planowania przeprowadzania i oceny procesu edukacji żywieniowej; przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu i konsekwencjach błędów żywieniowych; wykorzystania danych dotyczących sposobu żywienia i stanu odżywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia z uwzględnieniem wyznaczonych celów i strategii działania z pacjentem. W zakresie kompetencji społecznych gotowość do: pracy indywidualnej i zespołowej oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentem; stałego dokształcania się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji; przestrzegania zasad etyki zawodowej; pogłębiania wiedzy; krytycznej oceny posiadanej wiedzy; odpowiedzialności za działania własne; nawiązywania relacji z różnymi grupami osób.

Na studiach drugiego stopnia do zajęć związanych z dyscyplinami, do których został przyporządkowany kierunek należą m.in.: *poradnictwo żywieniowe i dietetyczne, dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym, fizjologia żywienia, dietetyka kliniczna, dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych, dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych, dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynych, dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych, dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego, dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku, dietetyka geriatryczna, metodologia badań żywieniowych, preparaty dietetyczne i suplementy diety*. Do efektów dla tych zajęć należą w zakresie wiedzy: posiadanie pogłębionej wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych; znajomość i rozumienie: wpływu nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych na rozwój schorzeń dietozależnych i możliwość ich wykorzystania w dietoprofilaktyce; zasad organizowania nadzoru prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego; fizjologii oraz efektów nieprawidłowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące oraz niemowlęta; wpływu ilości i składu pożywienia na funkcjonowanie organizmu oraz na procesy metaboliczne; zasad rozpoznawania niedożywienia i stosowania żywienia enteralnego i parenteralnego oraz strategii żywieniowej w ciężkich stanach klinicznych; wzajemnego oddziaływania jednostek chorobowych i jego wpływu na planowanie terapii; specyfiki żywienia w nieprawidłowych reakcjach na pokarm oraz zależności żywienia i występowania alergii i nietolerancji pokarmowych; zależności pomiędzy funkcjonowaniem układu odpornościowego a żywieniem w stanach patologicznych; metod postępowania dietetycznego w zależności od poziomu wytrenowania i specyfiki

danej dyscypliny sportu; nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych u sportowców; mechanizmów zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w wybranych jednostkach chorobowych; metod postępowania dietetycznego w wybranych chorobach sercowo-naczyniowych; efektów nieprawidłowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo naczyniowymi; postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo płciowego; rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym; specyfiki postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym; badań związanych z analizą zależności pomiędzy sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi; możliwości zastosowania i potencjalnych zagrożeń stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapia preparatów dietetycznych oraz suplementów diety. W zakresie umiejętności jest to umiejętność: formułowania zaleceń dotyczących profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywania ich w ramach udzielanych porad dietetycznych; samodzielnego organizowania i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego; krytycznej oceny i weryfikacji dokumentacji, pomocy dietetycznych oraz wyników i pomiarów niezbędnych do oceny stanu odżywienia; wykorzystania posiadanej wiedzy do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych i karmiących; realizowania działań z zakresu planowania żywienia z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia; uzyskiwania i poddawania krytycznej analizie informacji dotyczących wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu; samodzielnego poszerzania wiedzy z zakresu wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie układów i narządów; wykorzystywania suplementacji i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w uzupełnianiu diety osoby chorej; prowadzenia terapii dietetycznej u osób z chorobami przewlekłymi i w ciężkim stanie klinicznym; planowania i analizowania prób eliminacji i prowokacji w diagnostyce nieprawidłowych reakcji pokarmowych; ustalania i kontrolowania postępowania dietetycznego w alergiach i nietolerancjach pokarmowych; planowania i monitorowania żywienia pacjentów w schorzeniach przebiegających ze stanem zapalnym; wykorzystywania posiadanej wiedzy do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji żywieniowej u sportowców; wyszukiwania, analizowania i interpretacji zdobytych informacji z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu sportowców; planowania strategii żywieniowej w oparciu o wyniki badań naukowych; planowania i zastosowania odpowiednich metod postępowania dietetycznego w zależności od występowania wybranych chorób sercowo naczyniowych; wykorzystania posiadanej wiedzy do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji; stosowania terapii dietetycznej w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości osób starszych oraz suplementacji w uzupełnianiu diety osoby starszej; modyfikacji postępowania dietetycznego, tak aby dostosować ją do specyfiki wieku podeszłego; planowania badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej; formułowania celów, hipotez badawczych i konstruowania narzędzi badawczych; oceny i weryfikacji informacji dotyczących preparatów dietetycznych i suplementów diety stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii; określenia roli i znaczenia fizjologicznego stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych oraz suplementów diety. Efekty dla tych zajęć opisano właściwie, są one specyficzne i mieszczą się w zakresie kierunkowych efektów uczenia. Treści programowe poszczególnych zajęć są ściśle powiązane z zaplanowanymi kierunkowymi efektami uczenia i umożliwiają ich osiągnięcie. Uczelnia monitoruje to poprzez tworzenie stosownych matryc powiązań treści i efektów.

Część zajęć, zarówno na studiach pierwszego jak i drugiego stopnia, prowadzona jest w systemie przedmiotów fakultatywnych, umożliwiających realizację własnej ścieżki edukacyjnej oraz rozwijanie zainteresowań naukowych studentów. Pula przedmiotów fakultatywnych jest otwarta i podlega zmianom w zależności od zainteresowań oraz potrzeb zgłaszanych przez studentów, rozwoju nauki

i poszerzania możliwości badawczych (na skutek zwiększania bazy sprzętowej), jak również w odpowiedzi na zapotrzebowanie pracodawców. Istotną rolę w doborze zajęć fakultatywnych odgrywa opinia studentów, wyrażona w ankietach przeprowadzonych na roczniku realizującym przedmioty fakultatywne. Na prośbę studentów na pierwszym stopniu studiów wprowadzone zostały m.in. zajęcia *ziotolecznictwo i fitoterapia*. Wśród zajęć do wyboru, dla zapewnienia największej możliwej elastyczności, oferowane są zajęcia dedykowane dla kierunku dietetyka, zajęcia wspólne dla kierunków prowadzonych na Wydziale Żywienia Człowieka, jak również stwarza się możliwości dołączenia studentów do zajęć realizowanych w ramach programu studiów na innych kierunkach. Od trzeciego semestru studiów pierwszego stopnia studenci mogą uczestniczyć w wymianie międzynarodowej, realizując część programu studiów na uczelniach partnerskich.

Programy studiów zostały ułożone prawidłowo, sekwencje zajęć są właściwie zaplanowane i umożliwiają stopniowe poszerzanie i pogłębianie wiedzy. Programy studiów są na bieżąco aktualizowane, głównie poprzez zmianę liczby godzin i różnorodności treści zajęć do wyboru. Treści kształcenia, które są dobierane przez Koordynatorów przedmiotów z uwzględnieniem aktualnego stanu wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu, analizowane są na bieżąco przez Wydziałowy Zespół ds. Jakości Kształcenia oraz Wydziałowy Zespół ds. Weryfikacji Dokumentacji Programów Studiów pod względem zgodności z zakładanymi kierunkowymi efektami uczenia się. Równocześnie treści kształcenia są powiązane z działalnością naukową osób prowadzących zajęcia. Dzięki temu studenci zdobywają wiedzę zgodną z najnowszymi osiągnięciami nauki. Liczba punktów ECTS, które studenci kierunku dietetyka uzyskują w ramach zajęć ściśle związanych z kształceniem kierunkowym, związanym z badaniami dotyczącymi dyscyplin, do których przypisany jest kierunek, wynosi 92 ECTS na studiach pierwszego stopnia i 91 ECTS na studiach drugiego stopnia. Studia stacjonarne pierwszego stopnia na kierunku dietetyka trwają 6 semestrów (niestacjonarne 7 semestrów). Program studiów, dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2021/2022 obejmuje 2774 godziny dydaktyczne na studiach stacjonarnych i 1637 godzin na studiach niestacjonarnych. Program studiów na studiach pierwszego stopnia przewiduje uzyskanie 180 punktów ECTS (obie formy studiów). Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów lub innych osób prowadzących zajęcia na studiach stacjonarnych wynosi 109,6 ECTS - 60,9% (na studiach niestacjonarnych – 66,9 ECTS – 37,1%), a z przedmiotów powiązanych z działalnością naukową w dyscyplinie wiodącej, do której przypisany jest kierunek, zarówno na studiach stacjonarnych jak i niestacjonarnych - 92 ECTS (51%). Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych wynosi 55 (30,5%). Zajęcia do wyboru zostały uwzględnione w programie studiów od drugiego semestru studiów, są liczne i zróżnicowane i dają studentom duże możliwości kształtowania ścieżki kształcenia. Zajęcia z języka obcego zaplanowano na 120 godzin, za łączną sumę 7 punktów ECTS, zajęciom z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych przyporządkowano 8 punktów ECTS. Na studiach drugiego stopnia, kończących się tytułem zawodowym magistra, studenci realizują 1804 godzin, uzyskując 124 punkty ECTS, w tym z zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli i studentów odpowiednio 74,6 ECTS (60%), z zajęć związanych z działalnością naukową w dyscyplinie wiodącej 91 ECTS (73%), a z przedmiotów do wyboru 46 ECTS (37%). Wartości te, zarówno na studiach I jak i II stopnia, są zgodne z wymaganiami ustawowymi i zostały oszacowane prawidłowo. Obciążenia godzinowe oraz nakład pracy niezbędny do osiągnięcia założonych efektów uczenia przypisany do poszczególnych grup zajęć został określony prawidłowo.



Metody kształcenia stosowane w procesie dydaktycznym na kierunku dietetyka są zgodne z ogólnoakademickim profilem studiów, zróżnicowane i właściwie dobierane w oparciu o zaplanowane efekty uczenia i cele wyznaczone dla danych zajęć. Stosowane formy dydaktyczne obejmują wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, seminaria oraz praktyki. . Na kierunku dietetyka jako wiodący przyjęto model kształcenia skoncentrowanego na studentach. Zróżnicowane techniki i metody nauczania obejmują metody podające, problemowe, aktywizujące, programowane i praktyczne. Metody podające wykorzystywane są głównie w przypadku wykładów, ale również częściowo w przypadku ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych, seminariów oraz praktyk. W przypadku ćwiczeń laboratoryjnych stosowane są przede wszystkim metody aktywizujące (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, inscenizacja), podobnie w przypadku seminariów (dyskusja dydaktyczna, burza mózgów) i praktyk (metoda przypadków, metoda sytuacyjna). Zajęcia z użyciem komputera są natomiast podstawowym rodzajem technik i metod nauczania wykorzystywanym w przypadku ćwiczeń laboratoryjnych z zajęć kierunkowych dietetycznych, w ramach, których studenci oceniają i/ lub planują jadłospisy, diety i postępowanie żywieniowe z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania. W ramach ćwiczeń studenci mogą też prowadzić symulacje porad dietetycznych. Studenci, w ramach zajęć, mogą też skorzystać z Poradni Dietetycznej prowadzonej przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka. W trakcie realizacji ćwiczeń studenci zdobywają umiejętności obsługi aparatury badawczej, ale także niezbędne w pracy z pacjentem. Na seminariach kształtowane i doskonalone są umiejętności przygotowania wystąpień ustnych z wykorzystaniem technik prezentacji, dyskusji prezentowanych, a także kształtowane są postawy związane z umiejętnym wyrażaniem opinii opartych o badania naukowe i fakty. Zajęcia umożliwiają przygotowanie do prowadzenia lub udziału w działalności naukowej w zakresie dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany, z zastosowaniem właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych. W trakcie studiów na kierunku dietetyka, studenci zdobywają i doskonalą też umiejętności językowe na poziomie B2 (studia stopnia) i B2+ (studia drugiego stopnia) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Stosowane narzędzia dydaktyczne stymulują studentów do samodzielnej pracy, motywują ich do aktywnego udziału w procesie uczenia się i doskonalą umiejętność pracy w grupie. Przeprowadzone hospitacje zajęć potwierdziły właściwy dobór i umiejętność stosowania odpowiednich metod dydaktycznych przez hospitowanych nauczycieli. Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW zajęcia mogą być realizowane także z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, co było w dużej mierze stosowane w czasie pandemii COVID-19. Kształcenie odbywa się poprzez wykorzystanie funkcji dostępnych na platformie Moodle oraz [e-trofologia.sggw.pl](http://e-trofologia.sggw.pl) i zdalnie dostępnego katalogu [pracownia2072.sggw.pl](http://pracownia2072.sggw.pl). W kwietniu 2020 r. w ramach projektu POWER uruchomiono w SGGW w Warszawie dla pracowników i studentów scentralizowaną usługę Microsoft Teams z pakietu Microsoft Office 365, która znacznie ułatwiła sprawną organizację zajęć zdalnych. W obsłudze programu pracowników i studentów wspiera Akademickie Centrum Informatyczne. Metody, formy i zasady kształcenia zdalnego były konsultowane z pracownikami i studentami, którzy poprzez starostów mogą zgłaszać swoje uwagi do tej formy zajęć, w celu bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów i planowania dalszych działań dla jak najlepszej i najbardziej sprawnej realizacji zajęć realizowanych on-line. Systematycznie organizowane są spotkania władz Wydziału z udziałem starostów roczników w celu bieżącego rozwiązywania ewentualnych problemów i planowania dalszych działań, w celu jak najlepszej realizacji zajęć prowadzonych on-line.

Regulamin Studiów w SGGW uwzględnia różne możliwości dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z

niepełnosprawnością. Przewiduje także indywidualną organizację studiów w postaci indywidualnego programu studiów (IPS), indywidualnego planu zajęć (IPZ) oraz spersonalizowanego planu studiów (SPS) i określa procedury ich organizacji. Możliwość realizacji IPS dotyczy studentów szczególnie uzdolnionych, wyróżniających się wynikami w nauce, którzy pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego mają szansę pogłębienia zainteresowań naukowych. IPZ dotyczy głównie studentów z niepełnosprawnością, studentek w ciąży, studentów będących rodzicami. SPS może być stosowany w odniesieniu do studentów przyjętych na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się, pod opieką wyznaczonego nauczyciela akademickiego. Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych studentów jest możliwe także dzięki możliwości udziału w pracach kół naukowych i możliwość indywidualizacji ścieżki kształcenia poprzez studiowanie wybranych przedmiotów fakultatywnych z innych kierunków na Uczelni macierzystej lub innej uczelni czy udział w pracach badawczych zespołów naukowych. Wsparcie uzyskują też osoby z niepełnosprawnością. Na Wydziale powołany jest Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością oraz w SGGW powołany jest Pełnomocnik JM Rektora SGGW do spraw Studentów Niepełnosprawnych, z którymi można kontaktować się mailowo lub osobiście. Studenci z niepełnosprawnością mogą korzystać z indywidualizacji planu zajęć, są wspierani przez asystentów dla osób z niepełnosprawnościami, którzy wspomagają ich podczas przygotowania się do zajęć, mogą także korzystać z pomocy nauczycieli przeszkolonych z zakresu języka migowego. Studenci ze specyficznymi trudnościami w czytaniu i pisaniu, słabowidzący, niedosłyszający, z niepełnosprawnością ruchową mogą otrzymać w formie pisemnej listę warunków do zaliczenia przedmiotu, konspekty zajęć, materiały dydaktyczne opracowane przez prowadzącego, mogą uzyskać zgodę na nagrywanie zajęć, korzystanie z komputera podczas zajęć i zaliczeń oraz adaptować formy egzaminu na dogodną dla siebie, a także za zgodą prowadzącego wydłużyć czas egzaminów i zaliczeń. Studentom z niepełnosprawnością dedykowana jest także strona internetowa, na której zamieszczane są informacje dotyczące form wsparcia, które Uczelnia oferuje osobom z niepełnosprawnościami. Na stronie znajdują się też ważne informacje dla nauczycieli dotyczące zasad postępowania i wskazówki dotyczące specyficznych trudności występujących u studentów z niepełnosprawnościami. W ostatnim roku Koordynator ds. Studentów z Niepełnosprawnością pozyskał asystentów dla dwóch studentów z niepełnosprawnościami. Asystenci wspierają studentów poprzez pomoc w wyszukiwaniu informacji oraz przygotowywaniu się do zajęć. Trzech nauczycieli akademickich zostało przeszkolonych z zakresu języka migowego. Zrealizowali oni kurs Polskiego Języka Migowego (PJM) na poziomie podstawowym (A1) w wymiarze 90 godzin. Ponadto zrealizowano szkolenie na temat kontaktu ze studentami z zaburzeniami ze spektrum autyzmu, w którym uczestniczyło 14 pracowników mających kontakt ze studentami oraz szkolenie „Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych. Komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego Studentów z zaburzeniami psychicznymi”, w którym uczestniczyło 63 pracowników. W trakcie studiów studenci pierwszego stopnia nabywają praktycznych umiejętności odbywając różnorodne praktyki zawodowe w łącznej liczbie 520 godzin (20 ECTS). Praktyki są zajęciami obieralnymi, a student ma możliwość ich wyboru w ramach ustalonych modułów, zgodnie z jego zainteresowaniami. Wybór dotyczy typu placówki (np. praktyka w szpitalu i/ lub domu opieki – student ma możliwość wyboru miejsca realizacji praktyki jako szpital lub dom opieki), jej rodzaju (np. praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej – student ma możliwość wyboru przedszkola, szkoły podstawowej, lub średniej), jak i wyboru konkretnej placówki (np. praktyka w szpitalu – student ma możliwość wyboru konkretnego szpitala i oddziału). Niezależnie od wyborów realizowanych przez studentów, program praktyk obejmuje przejście przez studentów pełnej ścieżki – od praktyki technologicznej, przez organizację żywienia, po poradnię dietetyczną i praktyki szpitalne. Przyjęty

zakres kształcenia gwarantuje to, że absolwenci mają wypracowaną odpowiedzialną postawę i świadome podejście do pacjenta, widzą konsekwencje swoich działań na każdym poziomie oraz konieczność podejmowania adekwatnych działań dla zapewnienia prawidłowego przebiegu realizowanych działań dietoterapeutycznych i dietoprofilaktycznych, co motywuje ich do odpowiedzialności związanej z wykonywaniem zawodu dietetyka. Wydział na bieżąco monitoruje oraz poddaje ewaluacji kształcenie praktyczne.

Studenci studiów drugiego stopnia nabywają również praktycznych umiejętności, odbywając różnorodne praktyki zawodowe, w tym praktykę edukacyjną w żłobku, przedszkolu, szkole oraz praktyki szpitalne, w tym praktykę w szpitalu pediatrycznym, co umożliwia im bezpośredni kontakt z pacjentem – łącznie w wymiarze 310 godzin (12 ECTS). Podobnie jak w przypadku studiów pierwszego stopnia, holistyczne podejście, obejmujące zarówno dietoterapię, jak i dietoprofilaktykę, angażowanie studentów w projekty badawcze i edukacyjne oraz realizację zajęć praktycznych, uwzględniających faktyczny kontakt z pacjentami nie tylko w ramach praktyk, ale również zajęć z innych przedmiotów, pozwalają na wykształcenie w studentach postawy odpowiedzialnego i świadomego podejścia do pacjenta oraz odpowiedzialności w zakresie wykonywanego zawodu dietetyka, za działania swoje, zespołu i efekt postępowania dietetycznego. Dzięki temu absolwenci studiów drugiego stopnia mogą z sukcesem aplikować na stanowiska związane z profilem studiów w wielu instytucjach (ZOZ-y, żłobki, przedszkola, szkoły, szpitale, domy opieki, poradnie żywieniowe i dietetyczne, zakłady żywienia zbiorowego, firmy cateringowe, placówki sportowe, itd.) oraz firmach przemysłu spożywczego, a także w podmiotach zajmujących się edukacją, upowszechnianiem wiedzy oraz promowaniem zachowań prozdrowotnych.

Celem praktyk na kierunku dietetyka na pierwszym stopniu jest umożliwienie studentom poznania miejsc oraz warunków pracy związanych z szeroko rozumianą rolą dietetyka w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych oraz profilaktyce i terapii dietetycznej schorzeń powstałych na tle nieprawidłowego stylu życia. Podczas realizacji praktyki dietetycznej w szpitalach, poradniach i przychodniach, studenci mają możliwość weryfikacji i wykorzystania wiedzy teoretycznej. Studenci mają ponadto możliwość zapoznania się z funkcjonowaniem różnych instytucji/ firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy. Dzięki odbyciu praktyk studenci są przygotowani do podjęcia pracy zawodowej w obszarze żywienia i dietetyki.

Praktyki zawodowe na pierwszym stopniu na kierunku dietetykai są realizowane na 1, 2 i 3 roku studiów, odpowiednio w 2 semestrze – praktyka technologiczna, w 3 semestrze – praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (w żłobku i/ lub w przedszkolu i/ lub w szkole), w 4 semestrze praktyka w poradni dietetycznej oraz praktyka w szpitalu i/lub domu opieki społecznej i w 5 semestrze – praktyka w szpitalu.

W zależności od zainteresowań, praktyka technologiczna może być realizowana przez studenta w zakładach przemysłu spożywczego lub placówkach żywienia zbiorowego lub tzw. małej gastronomii. Natomiast praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej może być realizowana przez studenta, w zależności od zainteresowań, w żłobku lub w przedszkolu lub w szkole. Praktyka w poradni dietetycznej może być realizowana jako praktyka w poradni dla osób zdrowych w zakresie dietoprofilaktyki chorób dietozależnych/ dla osób uprawiających sport/ kobiet w ciąży/ karmiących/ w okresie menopauzy lub w poradni dla osób chorych w zakresie dietoterapii chorób dietozależnych/ dla osób niedożywionych/ osób z wielochorobowością. W zależności od swoich zainteresowań studenci mogą realizować praktykę w szpitalu i/ lub domu opieki społecznej na oddziale geriatrycznym w szpitalu lub w domu pomocy społecznej. Natomiast praktyka w szpitalu na semestrze 5 może być

realizowana przez studenta na oddziale chorób wewnętrznych/ gastroenterologicznym/ kardiologicznym/ nefrologicznym/ diabetologicznym lub na oddziale specjalistycznym (chirurgii ogólnej/ chirurgii urazowo-ortopedycznej/ ginekologiczno-położniczym/ patologii ciąży/ onkologicznym/ rehabilitacyjnym).

Dzięki odbyciu praktyk w różnych miejscach, absolwent przygotowany jest do podjęcia pracy zawodowej na stanowisku dietetyka, w tym do pracy w specjalistycznym zakresie.

Praktyki zawodowe na drugim stopniu na kierunku dietetyka i są podzielone na praktykę edukacyjną, praktykę w szpitalu (dla dorosłych) oraz praktykę w szpitalu dla dzieci.

Praktyki realizowane są głównie w okresie wakacyjnym, przy czym dopuszcza się możliwość odbywania praktyki w czasie roku akademickiego, w dniach wolnych od zajęć (w tym celu plan jest ułożony w ten sposób, aby każdy rocznik miał jeden dzień wolny od innych zajęć dydaktycznych i przeznaczony na realizację praktyk). Istnieje także możliwość odbycia praktyki zagranicznej. Wykaz placówek formalnie spełniających kryteria ogłaszany jest corocznie i obejmuje wiele różnych instytucji, takich jak szpitale, przychodnie, zakłady produkujące żywność, placówki opiekuńczo-wychowawcze i inne. Nadzór nad praktykami pełni Opiekun Praktyk (najczęściej pracownik jednostki, w której są realizowane praktyki) oraz Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Dietetyka powołany na Wydziale Żywności Człowieka. Opiekun Praktyk na podstawie prowadzonego przez studenta dziennika praktyk i sprawozdania oraz pozytywnej opinii dyrektora (kierownika) zakładu pracy, a Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Dietetyka weryfikuje dokumentację oraz zalicza realizację praktyk. Podstawą prawną realizacji praktyki jest umowa między SGGW w Warszawie a jednostką przyjmującą studenta na praktykę, zgodnie z regulaminem praktyk zawodowych. Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji praktyk oraz sposób ich zaliczenia określa Regulamin Praktyk zatwierdzony przez Radę Programową.

Zaliczenie praktyki dokonuje się na podstawie Dziennika praktyk przedłożonego przez studenta, w którym znajduje się opis zakładu pracy, karta przebiegu praktyki, opis przebiegu praktyki, podsumowanie realizacji praktyk w powiązaniu z efektami uczenia się, opinia pracodawcy/ zakładowego opiekuna praktyk potwierdzająca osiągnięcie założonych efektów uczenia się i ocena pracy studenta. Rozliczanie praktyk odbywa się w wyznaczonych terminach w czasie trwania semestru i sesji egzaminacyjnych (pierwszej i poprawkowej) podczas spotkania w siedzibie Uczelni lub za pośrednictwem MS Teams (główna forma rozliczania praktyk w czasie pandemii koronawirusa SARS-CoV-2), podczas którego student przedstawia Koordynatorowi na Kierunku Dietetyka dokumentację z odbytej praktyki, odpowiada na pytania Koordynatora dotyczące wykonywanych zadań i sposobu ich realizacji, ocenia miejsce realizacji praktyki i podaje trudności, które wystąpiły podczas jej odbywania, a koordynator sprawdza wypełnione dokumenty i ocenia efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uwzględnione w sylabusie danej praktyki. Dokumentami wymaganymi do zaliczenia praktyki potwierdzającymi jej realizację i osiągnięcie przez studenta założonych efektów uczenia się są umowa o organizację praktyki lub porozumienie zawarte między SGGW a zakładem pracy oraz wypełniony zgodnie z wytycznymi Dziennik praktyk. W semestrze letnim roku akademickiego 2019/2020 i roku akademickim 2020/2021 (ze względu na pandemię koronawirusa SARS-CoV-2) studenci, którzy realizowali praktykę w zredukowanym wymiarze godzin stacjonarnie i/ lub z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość (zgodnie z Zarządzeniem nr 133 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego z dnia 17 listopada 2020 roku w sprawie zasad weryfikacji osiągania efektów uczenia się określonych w programie studiów poza siedzibą Uczelni, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej - zobowiązani byli do dostarczenia dodatkowego dokumentu poświadczającego osiągnięcie założonych efektów uczenia się podpisanego przez opiekuna praktyk. W semestrze zimowym roku akademickiego 2021/2022 zgodnie z Zarządzeniem nr

103 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 30 września 2021 r. w sprawie organizacji kształcenia w semestrze zimowym roku akademickiego 2021/2022 w okresie zagrożenia wirusem SARS-CoV-2 Prodzikan ustalił, że praktyki mogą być realizowane częściowo lub w całości z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość. Studenci, którzy korzystają z takiej możliwości odbywania praktyki zobowiązani są do dostarczenia dodatkowego dokumentu (podpisanego przez opiekuna praktyk), poświadczającego osiągnięcie założonych efektów uczenia się podczas realizacji praktyk w formie zdalnej.

Koordinator ds. Praktyk na Kierunku Dietetyka weryfikuje i ocenia także przydatność miejsc praktyk pod kątem uzyskania efektów uczenia się, ale też pod koniec roku akademickiego przygotowuje Raport zgodnie z harmonogramem stosowania narzędzi monitorowania jakości kształcenia w SGGW i na Wydziale. Informacje te są weryfikowane i służą jako dane do przygotowywania rocznego przeglądu Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

W ramach współpracy z jednostkami z otoczenia społeczno-gospodarczego realizowane są wszystkie przewidziane planem studiów praktyki studenckie na pierwszym i drugim stopniu studiów stacjonarnych i pierwszym stopniu studiów niestacjonarnych na kierunku dietetyka.

Od wielu lat Wydział Żywienia Człowieka współpracuje ze Szpitalem Czerniakowskim w Warszawie, w którym na podstawie porozumienia studenci odbywają praktykę w szpitalu dla dorosłych. W każdym roku akademickim (także w ostatnich latach, mimo pandemii COVID-19) do Szpitala Czerniakowskiego kierowanych jest ponad 70 studentów pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych oraz drugiego stopnia studiów stacjonarnych na realizację odpowiednio 200 i 180 godzin praktyk. Ponadto przez wiele lat, do roku akademickiego 2019/2020, Wydział w oparciu o porozumienie współpracował z Samodzielnym Publicznym Specjalistycznym Szpitalem Zachodnim w Grodzisku Mazowieckim. Jednakże, w roku akademickim 2020/2021 ze względu na sytuację epidemiczną współpraca miała charakter mniej formalny i dotyczyła umożliwienia kilku studentom realizacji praktyki w szpitalu na podstawie umów o organizację praktyki. Aktualnie, biorąc pod uwagę zmieniającą się sytuację epidemiologiczną (w tym znaczny odsetek studentów Wydziału wyszczepionych 2 lub 3 dawkami szczepionki przeciwko COVID-19) trwają działania mające na celu wznowienie formalnej współpracy i renegocjowane są warunki porozumienia.

W roku akademickim 2020/2021 nawiązano z Dyrekcją Centralnego Szpitala Klinicznego MSWiA w Warszawie porozumienie dotyczące realizacji w semestrze letnim roku akademickiego 2021/2022 praktyki w szpitalu przez studentów pierwszego i drugiego stopnia studiów kierunku dietetyka. Od kilku lat Wydział współpracuje nieformalnie z Warszawskim Szpitalem dla Dzieci, w którym w każdym roku akademickim kilkunastu studentów realizuje praktykę w szpitalu pediatrycznym (drugi stopień). W roku akademickim 2020/2021 praktykę w tym miejscu odbyło aż 36 studentów. Na początku bieżącego roku akademickiego (2021/2022) została podjęta decyzja o podpisaniu porozumienia ze Szpitalem i w chwili obecnej negocjowane są warunki umowy. Podpisanie porozumienia umożliwi odbycie do końca kwietnia 2022 roku praktyki w szpitalu dla dzieci 16 studentom studiów stacjonarnych drugiego stopnia. W celu realizacji praktyki w domu opieki społecznej została nawiązana bliższa współpraca z Domem Pomocy Społecznej Wójtowska w Warszawie. Placówka umożliwiła realizację praktyk ponad 30 studentom pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych w latach 2019-2021, a w roku 2022 zaoferowała 15 miejsc.

W roku akademickim 2020/2021 we współorganizowaniu praktyk uczestniczył również Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji im. prof. dr hab. med. Eleonory Reicher w Warszawie.

Na początku roku akademickiego 2021/2022 nawiązano współpracę z trzema przedszkolami: Przedszkolem nr 11 „Nefrytowy Zakątek” w Piasecznie, Niepublicznym Przedszkolem „Domek Elfów”

w Piasecznie i Przedszkolem nr 69 w Warszawie. Studenci realizują praktyki w wymienionych miejscach na podstawie umów o organizację praktyki. Przedszkole nr 69 zaoferowało 60 miejsc na odbywanie praktyki edukacyjnej w placówce oświatowej przez studentów studiów drugiego stopnia i 20 miejsc na realizację praktyki związanej z organizacją żywienia w żłobku i/lub przedszkolu i/lub szkole przez studentów studiów pierwszego stopnia i aktualnie między Dziekanem Wydziału a Dyrektorem przedszkola omawiane są warunki dotyczące podpisania porozumienia.

W celu zapewnienia realizacji praktyki w poradni dietetycznej została nawiązana współpraca z zarejestrowaną we Wrocławiu firmą Hashiona, Studium Zdrowia Be Healthy w Warszawie i Poradnią Dietetyczną SGGW. Na realizację praktyki w firmie Hashiona w formie zdalnej zostało skierowanych 21 studentów pierwszego stopnia (7 ze studiów stacjonarnych i 14 ze studiów niestacjonarnych) realizujących praktyki bieżące i zaległe. Do Poradni Dietetycznej SGGW zgłosiło się kilkudziesięciu studentów do poradni dietetycznej i w celu realizacji pod opieką dietetyków z Poradni praktyki edukacyjnej w żłobku, przedszkolu, lub szkole. Pod nadzorem merytorycznym Poradni Dietetycznej SGGW realizowane były również praktyki w szpitalu dla dzieci (24 studentów drugiego stopnia w semestrze letnim roku akademickiego 2019/2020 i dwóch studentów drugiego stopnia w semestrze zimowym roku akademickiego 2020/2021) oraz w szpitalu dla dorosłych (17 studentów pierwszego stopnia i dwóch studentów drugiego stopnia w semestrze zimowym roku akademickiego 2020/2021) w formie alternatywnej („case study” – studia przypadków pacjentów pediatrycznych lub dorosłych hospitalizowanych z powodu różnych schorzeń ze współwystępowaniem chorób dietozależnych). Współpraca z Poradnią Dietetyczną SGGW jest kontynuowana w roku akademickim 2021/2022 w celu zapewnienia możliwości realizacji praktyki w poradni dietetycznej i praktyki edukacyjnej w placówce oświatowej oraz pomocy studentom w realizacji praktyki w domach opieki społecznej, w których nie ma zatrudnionego dietetyka.

W celu realizacji praktyki edukacyjnej w roku akademickim 2019/2020 zostało podpisane porozumienie z firmą Nestle i Urzędem m.st. Warszawy oraz nawiązano współpracę ze Stowarzyszeniem DIETANOVA, które w latach 2019-2021 umożliwiło realizację praktyki edukacyjnej kilkunastu studentom.

Pod koniec roku akademickiego 2020/2021 nawiązano współpracę z Restauracją Belvedere w Warszawie. Ponadto Wydział współpracuje z licznymi lokalami tzw. małej gastronomii, dużymi restauracjami, piekarniami, cukierniami, firmami cateringowymi, państwowymi i prywatnymi przedszkolami i szkołami, wojewódzkimi i powiatowymi szpitalami specjalistycznymi w dużych miastach i mniejszych miejscowościach oraz mniejszymi placówkami medycznymi działającymi na zasadach szpitala, a także z państwowymi i prywatnymi domami pomocy społecznej oraz prywatnymi gabinetami dietetycznymi, gdzie umożliwiające jest odbywanie praktyk przez studentów dietetyki.

Warto tu wskazać, że kilku studentów realizujących praktyki w przedszkolach i gabinetach dietetycznych lub ich opiekunów zgłosiło, że otrzymało propozycję pracy/zaoferowało pracę na stanowisku dietetyk po zakończeniu praktyki.

Zajęcia na studiach stacjonarnych na kierunku dietetyka odbywają się od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-20.00 – zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem roku akademickiego oraz planem zajęć dla kierunku. W planach zajęć, dla roczników, które w programie studiów mają zaplanowaną realizację praktyk, przewiduje się dzień wolny na ich realizację. Zajęcia na studiach niestacjonarnych na kierunku Dietetyka odbywają się od piątku do niedzieli w godzinach 8.00-20.00 – zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem roku akademickiego oraz planem zajęć dla kierunku. W harmonogramie przewidzianych jest 7 zjazdów dydaktycznych i dwa zjazdy przeznaczone na sesję egzaminacyjną (termin I i termin poprawkowy). Wszystkie plany zajęć są konsultowane ze studentami

oraz zatwierdzone przez Radę Wydziałową Samorządu Studentów Wydziału Żywności Człowieka. Harmonogram realizacji zajęć nie budzi zastrzeżeń, a czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia weryfikację wszystkich efektów uczenia się oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione**

#### **Uzasadnienie**

Treści programowe realizowane w programie studiów kierunku dietetyka są zgodne z założonymi 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. Efekty uczenia określone dla zajęć są specyficzne i precyzyjne sformułowane. Harmonogram realizacji zajęć, treści programowe, metody kształcenia zostały zaplanowane prawidłowo. Liczba godzin zajęć realizowanych na studiach zarówno pierwszego jak i drugiego stopnia odpowiada specyfice programu studiów i pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia. Sekwencja zajęć jest prawidłowa. Na obu formach studiów i stopniach kształcenia co najmniej 30% ECTS przypisano zajęciom do wyboru, których oferta jest liczna i zróżnicowana. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) lub B2+ (studia drugiego stopnia) w zakresie znajomości języka obcego. Treści i metody kształcenia umożliwiają także przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej i udział w tej działalności. W programie studiów zarówno pierwszego jak i drugiego stopnia uwzględniono praktyki zawodowe. Praktyki są właściwie wkomponowane w program studiów, prawidłowo określono ich efekty uczenia się, które są zgodne z efektami uczenia kierunku. Zaplanowano różnorodne praktyki i przyporządkowano im odpowiednią liczbę punktów ECTS. Dobór miejsc praktyk jest wzorowy. Efekty uczenia uzyskiwane w ramach praktyk są prawidłowo weryfikowane i dokumentowane. Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom umożliwiają właściwe wykorzystanie czasu przeznaczonego na uczenie się oraz dostosowanie kształcenia do indywidualnych potrzeb studentów.

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

Na podkreślenie zasługuje wsparcie udzielane studentom podczas trudności związanych z koniecznością wprowadzenia kształcenia zdalnego oraz stałe konsultowanie i monitorowanie ewentualnych problemów i potrzeb studentów w czasie jego trwania, w tym udział pracowników w szkoleniach ukierunkowanych na rozpoznawanie symptomów problemów studentów oraz pomoc i wspieranie studentów w czasie trudnych sytuacji.

#### **Zalecenia**

---

### **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**

Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia pierwszego i drugiego stopnia na kierunku dietetyka regulowane są stosownymi przepisami uczelnianymi. Uchwała Senatu SGGW dotycząca rekrutacji na dany rok akademicki przyjmowana jest na rok przed jego rozpoczęciem. Postępowanie rekrutacyjne prowadzi Uczelniana Komisja Rekrutacyjna (UKR) powoływana przez Rektora lub upoważnionego Prorektora. UKR w porozumieniu z Dziekanami powołuje Wydziałowe Komisje Rekrutacyjne (WKR), które wspierają przeprowadzenie procesu rekrutacyjnego dla kierunków studiów prowadzonych w ramach Wydziału. W postępowaniu rekrutacyjnym uwzględniane są wyniki uzyskane na egzaminie maturalnym albo egzaminie dojrzałości z przedmiotów biologia lub chemia. Uzyskany na świadectwie wynik jest przeliczany na punkty SGGW. W zasadach rekrutacji uwzględniono także kandydatów z maturą międzynarodową, europejską i inną zagraniczną. Laureaci olimpiad centralnych i konkursów są zwolnieni z postępowania kwalifikacyjnego zgodnie z Uchwałą nr 153 – 2019/2020 Senatu SGGW z dnia 29 czerwca 2020 r. O przyjęcie na studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka mogą ubiegać się osoby posiadające dyplom ukończenia studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka. W wymaganiach nie określono oczekiwań dotyczących kompetencji cyfrowych kandydatów na studia. Student może zostać przyjęty na studia na kierunku dietetyka także w drodze przeniesienia z innej uczelni zgodnie z zasadami opisanymi w Regulaminie Studiów w SGGW. Przyjęcie na studia w tym trybie może nastąpić dopiero po zaliczeniu co najmniej jednego pełnego okresu studiów (jednego semestru) w uczelni, którą student opuszcza oraz pod warunkiem, że w momencie podejmowania decyzji osoba przenoszona legitymuje się aktywnym statusem studenta. Decyzję w sprawie przeniesienia podejmuje Prodziekan na podstawie umotywowanego podania kandydata, za zgodą Dziekana lub Prodziekana Wydziału, który student opuszcza, uwzględniając równocześnie zbieżność efektów uczenia się dla programów studiów w obu uczelniach (kierunkach studiów). W przypadku ograniczonej liczby miejsc uwzględniana jest także średnia ocen z dotychczasowego przebiegu studiów. Punkty ECTS, uzyskane przez studenta na innej uczelni mogą zostać w całości uznane pod warunkiem zbieżności efektów uczenia się. W przypadku występowania różnic w efektach uczenia się, Prodziekan uznaje część zrealizowanego przez studenta programu studiów i równocześnie wskazuje moduły konieczne do uzupełnienia wraz z terminami ich zaliczenia. Obowiązujące w SGGW zasady rekrutacji na studia są przejrzyste i spójne oraz zapewniają równe szanse do podjęcia studiów i umożliwiają wybór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności w zakresie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się założonych w programie studiów na kierunku dietetyka. Są także bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku.

Na kierunku dietetyka zasady, warunki oraz tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów reguluje Uchwała nr 146 – 2018/2019 Senatu SGGW z dnia 24 czerwca 2019 r. Potwierdzenie efektów uczenia (PEU) się odbywa się na poziomie zajęć/ modułów/ przedmiotów określonych w programie studiów kierunku dietetyka oraz w odniesieniu do efektów uczenia się przyporządkowanych do zajęć. Pozytywne zakończenie procesu PEU skutkuje zaliczeniem zajęć/ modułów/ przedmiotów i przyporządkowanej im liczby punktów ECTS z danego programu studiów. W wyniku PEU możliwe jest zaliczenie nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć /modułów/ przedmiotów objętych programem studiów. Liczba studentów na kierunku dietetyka na danym poziomie kształcenia przyjętych w wyniku PEU nie może być większa niż 20% ogólnej liczby studentów na tym kierunku i poziomie kształcenia. Na Wydziale przebieg procesu PEU koordynuje Koordynator PEU. Komisja PEU przeprowadza postępowanie weryfikujące, którego celem jest dokonanie oceny, czy i w jakim stopniu efekty uczenia się osiągnięte poza systemem studiów i wskazane przez kandydata odpowiadają efektom uczenia się przypisanym rozpatrywanym modułom/



przedmiotom/ zajęciom. Komisję PEU powołuje Dziekan na wniosek Koordynatora spośród pracowników reprezentujących dyscyplinę, do której przyporządkowany jest kierunek studiów. Komisja składa się z przewodniczącego oraz nauczycieli akademickich realizujących zajęcia w programie studiów, dla którego PEU jest prowadzone. W trakcie studiów na kierunku dietetyka studenci mogą także uczestniczyć w programach wymiany (zarówno krajowej jak i zagranicznej) realizowanych w ramach umów podpisanych przez SGGW. Przed planowanym wyjazdem na studia do uczelni zagranicznej student przygotowuje Kartę porównania przedmiotów do realizacji w uczelni zagranicznej z przedmiotami z programu studiów obowiązującego w SGGW. Prodziekan uwzględnia zarówno efekty uczenia się proponowanych przez studenta zajęć realizowanych na uczelni partnerskiej, jak również liczbę ECTS, które są im przypisane i zatwierdza Kartę. Zajęcia, których efekty uczenia się nie mogą być uznane na podstawie wymiany, muszą zostać zrealizowane w kolejnych semestrach studiów w ramach bezpłatnych różnic programowych, w terminie ustalonym przez Prodziekana. Przedstawione warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów na kierunku dietetyka.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania reguluje Regulamin Studiów w SGGW. Studenci studiów pierwszego i drugiego stopnia na kierunku dietetyka uzyskują dyplom ukończenia studiów po zaliczeniu wszystkich modułów przewidzianych programem studiów oraz po uzyskaniu pozytywnej oceny pracy dyplomowej i zdaniu egzaminu dyplomowego. Tematy prac są proponowane przez pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka prowadzących zajęcia dydaktyczne na Wydziale Żywności Człowieka. Tematy prac mogą być również proponowane przez studentów (w porozumieniu z potencjalnym promotorem) oraz przez interesariuszy zewnętrznych. Tematy prac są weryfikowane pod względem zgodności z kierunkiem kształcenia, a następnie zatwierdzane przez Prodziekana. Studenci wybierają tematy prac magisterskich nie później niż rok, a pracy licencjackiej nie później niż jeden semestr przed planowanym terminem ukończenia studiów. Promotorem pracy dyplomowej może być samodzielny pracownik naukowy lub pracownik ze stopniem naukowym doktora, upoważniony przez Dziekana i zaopiniowany przez Radę Programową Wydziału Żywności Człowieka. W szczególnym przypadku Prodziekan Wydziału może wyrazić zgodę na objęcie promotorstwa pracy dyplomowej przez osobę co najmniej ze stopniem doktora, niebędącą nauczycielem akademickim zatrudnionym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Praca dyplomowa przygotowana jest zgodnie z wytycznymi zapisanymi w Zarządzeniu Nr 34 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dnia 1 czerwca 2016 r. wraz z załącznikami ujętymi w Procedurze 47. Od roku akademickiego 2021/2022 praca magisterska przygotowana jest zgodnie z wytycznymi przedstawionymi w Zarządzeniu Nr 100 Rektora SGGW z dnia 22 września 2021 r. wraz z załącznikami, na podstawie których opracowano „Wymagania merytoryczne dotyczące prac dyplomowych realizowanych na kierunku dietetyka”. Prace dyplomowe na obu stopniach studiów mogą mieć nie tylko charakter tradycyjnego opracowania, lecz także formę artykułu naukowego lub rozdziału w monografii opiniowanej przez recenzentów zewnętrznych. Po uzyskaniu zgody Prodziekana praca dyplomowa może być przygotowana w języku obcym. Przed złożeniem pracy przez studenta praca weryfikowana jest w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym (JSA) zgodnie z Regulaminem antyplagiatowym. Po złożeniu pracy dyplomowej przez studenta Prodziekan wyznacza recenzenta. Na recenzenta pracy dyplomowej wyznaczany jest nauczyciel akademicki, którego zakres zainteresowań naukowych związany jest z problematyką recenzowanej pracy i który reprezentuje inną Katedrę niż promotor pracy. Jeżeli promotorem pracy dyplomowej jest nauczyciel akademicki posiadający stopień naukowy doktora, na recenzenta wyznaczany jest nauczyciel akademicki

posiadający co najmniej stopień naukowy doktora habilitowanego. Od roku akademickiego 2021/2022, zgodnie z Zarządzeniem Nr 100 Rektora SGGW z dnia 22 września 2021 r., możliwe będzie wyznaczenie na recenzenta pracy licencjackiej nauczyciela akademickiego posiadającego stopień naukowy doktora również w sytuacji, gdy promotor pracy posiada stopień naukowy doktora. Student posiadający status dyplomanta dopuszczany jest do egzaminu dyplomowego po uzyskaniu pozytywnej oceny z pracy dyplomowej. Egzamin dyplomowy odbywa się w terminie nieprzekraczającym dwóch miesięcy od daty złożenia pracy dyplomowej. W uzasadnionych przypadkach, na pisemny wniosek studenta, Prodziekan może wyznaczyć termin późniejszy. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym i odbywa się przed trzyosobową komisją, w skład której wchodzi przewodniczący komisji, promotor pracy oraz egzaminator. W trakcie egzaminu student udziela odpowiedzi na trzy pytania, z których pierwsze dotyczy zagadnień poruszanych w pracy i formułowane jest przez komisję. Dwa pozostałe pytania losowane są przez studenta z puli znanych zagadnień podanych do wiadomości studentów na stronie internetowej Wydziału. Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie przez studenta ocen pozytywnych ze wszystkich trzech pytań egzaminacyjnych. O wyniku egzaminu dyplomowego student informowany jest bezpośrednio po jego zakończeniu przez przewodniczącego komisji w obecności jej członków. W przypadku negatywnego wyniku egzaminu dyplomowego lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do tego egzaminu w pierwszym terminie, Prodziekan wyznacza drugi termin egzaminu dyplomowego, który traktowany jest jako ostateczny i nie może odbyć się wcześniej niż po miesiącu od daty pierwszego egzaminu i nie później niż po upływie trzech miesięcy. W przypadku negatywnego wyniku egzaminu dyplomowego w drugim terminie Prodziekan skreśla studenta z listy studentów. Zgodnie z Procedurą Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Żywności Człowieka, zarówno tryb dyplomowania, jak i jakość prac dyplomowych podlegają stałemu monitoringowi. Po zakończeniu każdego roku akademickiego, na próbie losowo wybranych prac, przeprowadzana jest analiza poziomu zrealizowanych prac dyplomowych, na podstawie której formułowane są zalecenia, mające na celu podwyższenie jakości realizowanych prac dyplomowych. Tematyka prac licencjackich dotyczy między innymi oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia, wykorzystania zasad dietoprofilaktyki i/ lub dietoterapii w chorobach dietozależnych, a także badania zachowań żywieniowych. Analiza prac wykazała, że pozwalają one na zweryfikowanie umiejętności studenta w zakresie pozyskiwania i analizowania specjalistycznych informacji pochodzących ze źródeł literaturowych, umiejętność właściwego doboru metod i technik w zależności od postawionego celu pracy, a także wskazywania i wykorzystania właściwych zaleceń w dietoprofilaktyce i dietoterapii. Prace magisterskie mają charakter badawczy, prezentują praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta pogłębionej wiedzy, umiejętności i kompetencji charakterystycznych dla ocenianego kierunku. Tematyka prac magisterskich dotyczy różnych zagadnień z zakresu żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń. Przygotowane prace weryfikują umiejętność studenta w zakresie swobodnego posługiwania się literaturą przedmiotu – wyszukiwania danych naukowych oraz ich krytycznej analizy, a także umiejętność wykorzystania zdobytej specjalistycznej wiedzy podczas realizacji badań, opracowania i interpretowania uzyskanych wyników przy użyciu odpowiednich metod statystycznych oraz właściwego formułowania spostrzeżeń i wniosków. Ocenione prace dyplomowe w większości wskazują na właściwą ich realizację oraz zaangażowanie studentów, promotorów i recenzentów w kształtowanie prawidłowego ich poziomu (zał. 3). Jednak jedna z weryfikowanych prac magisterskich (Przegląd nowych idei dotyczących odżywiania się) nie zawierała efektu badawczego i nie powinna otrzymać pozytywnej oceny promotora i recenzenta i uzyskać dopuszczenia do obrony, ponieważ nie była zgodna z wymaganiami Wydziału stawianymi pracom magisterskim. Także w przypadku obrony tej pracy niedoskonałości ujawnił formularz protokołu z obrony, w którym

konieczne jest wpisanie średniej z uzyskanych ocen na egzaminie, pomimo że na jedno pytanie udzielono odpowiedzi na ocenę niedostateczną, co zgodnie z regulaminem studiów skutkuje niezdaniem egzaminu, formularz nie uwzględnia również możliwości niezdania egzaminu dyplomowego. Rekomenduje się poprawę formularza i dostosowanie go także do sytuacji niepowodzenia studenta na egzaminie dyplomowym. Pozostałe sprawdzone prace dyplomowe były zgodne pod względem formalnym z wymaganiami, spójne z efektami uczenia się sformułowanymi dla kierunku i charakteryzowały się odpowiednim poziomem merytorycznym. Recenzje zostały wykonane rzetelnie. Wskazuje to, że dotychczasowe zasady i procedury dyplomowania są specyficzne, zostały trafnie dobrane i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów.

Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów obejmują stały monitoring prowadzony przez koordynatorów przedmiotów, Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia oraz Dziekana. Na poziomie koordynatorów przedmiotów monitoring i ocena postępów studentów polega na regularnej ocenie prac studentów i postępów przez nich realizowanych w czasie zajęć. Koordynator ds. Jakości Kształcenia analizuje po każdym semestrze formularze weryfikacji efektów kształcenia (WEK) dostępne w elektronicznym systemie e-HMS i formułuje wnioski dotyczące istniejących wyzwań i obszarów, które muszą zostać poddane doskonaleniu. Koordynator ds. Jakości Kształcenia przekazuje wyniki analizy Dziekanowi i, jeśli pojawią się wyzwania, podejmowane są odpowiednie działania dla poprawy osiągania postępów i realizowania założonych efektów uczenia się przez studentów. Dodatkowo, Dziekan i Prodzikan, w razie indywidualnych problemów zgłaszanych im przez studentów i nauczycieli akademickich, podejmują działania naprawcze, zależne od zgłaszanych trudności.

Ogólne zasady sprawdzania i oceny stopnia osiągania efektów uczenia się obowiązujące na kierunku dietetyka wynikają z obowiązującego Regulaminu Studiów w SGGW. Ocena końcowa z danego przedmiotu ustalana jest w oparciu o kryteria opisane w sylabusie tego przedmiotu. Wymagania w zakresie zaliczeń są określone w sylabusach przedmiotów oraz podawane na pierwszych zajęciach z danego przedmiotu przez nauczyciela akademickiego. Po zakończonym procesie zaliczeniowym Koordynator przedmiotu wypełnia protokół zamieszczony w systemie elektronicznym e-HMS i generuje formularz weryfikacji efektów kształcenia (WEK). Po każdym semestrze wypełnione formularze WEK są analizowane przez Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia i na podstawie tej analizy są formułowane wnioski dotyczące konieczności wprowadzenia działań naprawczych i doskonalących. Wyniki zaliczenia przekazywane są do wiadomości studentów przed ich zatwierdzeniem. W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej z danego przedmiotu, studentowi przysługuje jeden termin egzaminu poprawkowego. Studentowi, który nie uzyskał zaliczenia egzaminu poprawkowego, przysługuje prawo do złożenia podania do Prodzikana z prośbą o zaliczenie komisyjne. Zaliczenie to odbywa się przed komisją powołaną przez Prodzikana w ciągu 2 tygodni od daty złożenia podania. W skład komisji egzaminacyjnej powoływanej przez Prodzikana wchodzi: Prodzikan (jako przewodniczący komisji), dwóch nauczycieli akademickich, w tym przynajmniej jeden specjalista z zakresu wiedzy z przedmiotu objętego zaliczeniem oraz przedstawiciel samorządu studenckiego. Formy zaliczenia przedmiotu mogą zostać dostosowane do potrzeb studenta z niepełnosprawnością i jego możliwości wynikających z niepełnosprawności. Student z niepełnosprawnością może uzyskać zgodę na zmianę formy egzaminu z pisemnej na ustną lub odwrotnie (w zależności od rodzaju niepełnosprawności), może ubiegać się o wydłużenie czasu egzaminu i korzystanie podczas zaliczenia z komputera. W zaliczeniach i egzaminach mogą uczestniczyć tłumacze języka migowego, a także asystenci osób z niepełnosprawnością ruchową lub asystenci osób

niewidomych. Osoby pomagające studentom z niepełnosprawnościami powinny mieć zgodę Prorektora na uczestniczenie w zaliczeniach i egzaminach.

Analiza sylabusów wykazała, że zamieszczone w nich metody weryfikacji wiedzy i umiejętności dla poszczególnych zajęć uwzględniają zdefiniowane dla zajęć efekty uczenia się i są adekwatne do form i celów zajęć. Stosowany system ocen odnosi się do wszystkich efektów uczenia się i stymuluje systematyczną pracę studentów. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy weryfikowane są na podstawie egzaminów i prac zaliczeniowych (zarówno pisemnych jak i ustnych), prezentacji, referatów. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności weryfikowane są na podstawie przygotowywanych indywidualnie lub grupowo projektów i raportów obejmujących analizę problemu (na przykład modyfikacji dietetycznych w wybranych schorzeniach) czy oceny eksperymentów wykonywanych i opracowywanych w trakcie zajęć laboratoryjnych, lub sprawozdań z ich realizacji. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych weryfikowane są m.in. na podstawie oceny pracy studenta podczas zajęć (np. aktywny udział w dyskusji, zaangażowanie w realizację zadań), jak również poprzez ocenę umiejętności pracy zespołowej na przykład podczas przygotowania projektów realizowanych w grupach.

Efekty uczenia się z zakresu języków obcych weryfikowane są na studiach I stopnia kierunku dietetyka poprzez pisemne prace zaliczeniowe, wypowiedzi ustne, prezentacje. Metody te pozwalają na określenie w jakim stopniu student osiągnął niezależność językową pozwalającą mu na efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Przeprowadzany na studiach pierwszego stopnia końcowy egzamin z języka obcego weryfikuje jego opanowanie na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Nie sprecyzowano jednak jednoznacznie, jak weryfikowana jest znajomość języka na poziomie B2+ po ukończeniu drugiego stopnia studiów. Rekomenduje się uzupełnienie sposobu weryfikacji kompetencji językowych studentów na poziomie B2+ w sylabusach elektywów. Studenci kierunku są przygotowani do prowadzenia badań naukowych, o czym świadczą realizowane przez nich prace dyplomowe oraz udział w badaniach naukowych np. w ramach kół naukowych, które skutkują współautorstwem studentów w wielu publikacjach naukowych. Studenci kierunku dietetyka w ocenianym okresie są autorami/współautorami 49 publikacji naukowych w dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany. O dobrym przygotowaniu absolwentów drugiego stopnia studiów na ocenianym kierunku do ścieżki dalszego rozwoju naukowego świadczy fakt, że w roku akademickim 2021/2022 na 8 miejsc w Szkole Doktorskiej SGGW, przypadających doktorantom realizującym badania w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, 3 miejsca zdobyli absolwenci kierunku dietetyka, w roku akademickim 2020/2021 było to 5 studentów na 12 miejsc. Metody weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, w tym przygotowania do prowadzenia działalności naukowej w obszarach właściwych dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka.

Realizacja programu na kierunku dietetyka jest stale monitorowana poprzez walidację efektów uczenia się, dyplomowania, ocenę ankietową zajęć oraz procesu studiowania, a także hospitację zajęć dydaktycznych oraz analizę opinii z rynku pracy. Istotnym elementem procesu monitorowania stopnia osiągania efektów uczenia się jest także analiza matrycy efektów uczenia się jeszcze na etapie opracowywania programu i planu studiów. Dzięki temu możliwe jest określenie, które efekty uczenia się są realizowane w ramach poszczególnych przedmiotów oraz jakie formy zajęć i sposoby ich weryfikacji są wykorzystywane do tego celu. Podczas analizy prac etapowych stwierdzono, że tematyka prac etapowych, egzaminacyjnych i projektów była właściwa, zgodna z weryfikowanymi zajęciami

i miała odpowiednią trudność. Ogólne zasady weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie nauczania umożliwiają równe traktowanie studentów, uwzględniono także możliwość adaptowania metod i organizacji sprawdzania efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnością, którzy mogą wybrać dogodną dla siebie formę egzaminu (pisemną lub ustną), uzyskać podczas niego wsparcie asystenta i skorzystać z rozwiązań informatycznych, ułatwiających udział w egzaminie (ale na równych prawach w merytorycznych aspektach egzaminu, jak studenci bez niepełnosprawności). Zasady te zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen. Określają zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów oraz na ich zakończeniu.

Efekty uczenia się są dokumentowane w postaci m.in. prac projektowych, raportów, sprawozdań, prezentacji multimedialnych na zadane tematy, pisemnych kolokwii i innych pisemnych prac zaliczeniowych, prac i testów egzaminacyjnych, esei. Tak kompletowana dokumentacja jest przechowywana przez nauczycieli akademickich w zamkniętych szafach w ich pokojach służbowych, w wersji pisemnej lub elektronicznej (pliki). Ponadto do dokumentacji efektów uczenia się należą protokoły egzaminacyjne i protokoły zaliczeniowe oraz karty zaliczeniowe. Protokoły są wypełniane przez nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za poszczególne przedmioty/ moduły w wersji elektronicznej w wirtualnym dziekanacie (w systemie elektronicznym e-HMS), następnie drukowane, podpisywane, przekazywane do dziekanatu i tam przechowywane zgodnie z zasadami archiwizacji dokumentów w SGGW. Karty zaliczeniowe poszczególnych studentów po zaliczeniu semestru, są drukowane z systemu e-HMS w dziekanacie, podpisywane przez Prodziekana i przechowywane w indywidualnych teczkach studentów. Dokumentację efektów uczenia się stanowią również prace dyplomowe i protokoły obron. Prace dyplomowe są gromadzone w bibliotece Wydziału Żywienia Człowieka. Protokoły z egzaminów dyplomowych składane są w dziekanacie i przechowywane w indywidualnych teczkach studentów. W teczkach studentów przechowywany jest również jeden egzemplarz pracy dyplomowej i płyta CD/ DVD z zapisaną w wersji PDF pracą. Indywidualne teuczki studenckie są przechowywane w dziekanacie przez 1 rok od daty egzaminu dyplomowego i po tym czasie przekazywane do Archiwum SGGW, gdzie są przechowywane przez 50 lat.

W celu analizy i oceny losów zawodowych absolwentów Wydziału Żywienia Człowieka analizowane są informacje z ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA) szkół wyższych. Ponadto przeprowadzane jest badanie ankietowe wśród absolwentów Wydziału. Monitorowanie losów absolwentów jest realizowane w sposób ciągły i każdorazowo, tj. w każdym roku akademickim, dotyczy osób, które ukończyły studia w ostatnim/ danym roku akademickim, jak również 3 oraz 5 lat wstecz w stosunku do roku, w którym jest realizowane badanie. Ankiety udostępniane są absolwentom z wykorzystaniem narzędzia MLZA (aplikacja do Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów SGGW w Warszawie).

### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 - kryterium spełnione**

#### **Uzasadnienie**

Warunki rekrutacji na studia oraz warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się są przejrzyste, precyzyjnie sformułowane, zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Pozwalają na dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Zasady i procedury dyplomowania zostały określone właściwie. Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się zostały dobrane właściwie i umożliwiają

obiektywne monitorowanie postępów studenta w procesie uczenia. Umożliwiają także dostosowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia oraz postępów w zakresie efektów wiedzy i umiejętności. System pozwala również na sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2, natomiast doprecyzowania wymaga sposób weryfikacji efektów uczenia się na poziomie B2+. Metody sprawdzenia i oceniania efektów uczenia się są właściwe, dostosowane do treści i celów zajęć oraz dyscyplin technologia żywności i żywienia i nauki o zdrowiu. Poziom prac etapowych i zdecydowanej większości dyplomowych nie budzi zastrzeżeń.

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

Za dobrą praktykę można uznać dobre przygotowanie studentów do prowadzenia badań naukowych, poparte wysokim poziomem wybranych prac dyplomowych, licznymi wysokopunktowanymi publikacjami, które powstały przy współautorstwie studentów oraz sukcesami studentów kierunku w rekrutacji do Szkoły Doktorskiej.

### **Zalecenia**

---

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

#### **Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4**

Kadra prowadząca kształcenie na kierunku dietetyka, to przede wszystkim nauczyciele akademicy posiadający dorobek naukowy z zakresu technologii żywności i żywienia (94 spośród 97 nauczycieli). Dorobkiem naukowym z zakresu nauk o zdrowiu legitymuje się 13 nauczycieli, co jest zgodne z przyjętym przez Uczelnię przyporządkowaniem kierunku do dyscyplin naukowych. Wielu nauczycieli akademickich kształcących na kierunku dietetyka, to wybitni eksperci i specjaliści rozpoznawalni w krajowym i międzynarodowym środowisku naukowym. Dorobek naukowy nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku jest aktualny i udokumentowany w postaci publikacji naukowych, co umożliwia prawidłową realizację zajęć oraz nabywanie przez studentów kompetencji badawczych. Nauczyciele akademicy włączają zainteresowanych studentów w realizowane przez siebie prace naukowe, w tym w badania w ramach projektów. Efektem tego jest 49 publikacji naukowych, wydanych w latach 2014-2021, których współautorami są studenci kierunku dietetyka.

W grupie nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących w roku akademickim 2020/2021 zajęcia na kierunku dietetyka 10 osób posiada tytuł profesora, 23 osoby stopień doktora habilitowanego, 45 osób stopień doktora lub doktora inżyniera, a 19 osób tytuł magistra lub magistra inżyniera. Tytuły naukowe i stopnie, a także tytuły zawodowe zostały uzyskane w dyscyplinach naukowych, które są zgodne z treściami realizowanymi w ramach prowadzonych zajęć dydaktycznych. Taka struktura oraz liczebność kadry w stosunku do liczby studentów umożliwia prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez nich założonych efektów uczenia się.

Hospitacje zajęć przeprowadzone w trakcie wizytacji potwierdziły, iż kadra prowadząca kształcenie na ocenianym kierunku posiada właściwe kompetencje oraz odpowiednie przygotowanie merytoryczne i dydaktyczne do prowadzenia zajęć. Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące

zajęcia są wspierani w obsłudze narzędzi do nauki zdalnej. Uczelnia zorganizowała liczne szkolenia z obsługi MS Office 365 i MS Teams oraz Eduportal.

Liczebność kadry w relacji do liczby studentów i związanych z tym potrzeb dydaktycznych jest adekwatna. Przydział zajęć poszczególnym nauczycielom akademickim i innym osobom prowadzącym zajęcia uwzględnia ich kompetencje i doświadczenie zawodowe, nie prowadzi także do nadmiernych obciążeń poszczególnych osób. Obciążenie godzinowe nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia, jest zgodne z wymaganiami dotyczącymi pensum ustalonego w Uczelni. Udział godzin zajęć prowadzonych przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w SGGW w Warszawie jako podstawowym miejscu pracy jest zgodny z wymaganiami dla profilu ogólnoakademickiego. Rekomenduje się urealnienie liczby godzin zajęć przysługujących nauczycielom akademickim za kierowanie pracami dyplomowymi. Obecny wymiar godzinowy jest nieadekwatny do nakładu pracy. Analiza rozwiązań stosowanych w kształceniu na odległość wskazuje, że kadra dydaktyczna dzięki posiadanym kompetencjom radzi sobie z technicznymi aspektami tego procesu i może liczyć na odpowiednie wsparcie ze strony pracowników Centrum Informatycznego Uczelni. W SGGW w Warszawie funkcjonują 3 kanały pomocy informatycznej, z których korzystać mogą zarówno nauczyciele akademicy, jak i studenci. Ponadto, na Wydziale Żywienia Człowieka został powołany Wydziałowy Koordynator ds. Nauczania przez Internet. Realizacja wszystkich form zajęć dydaktycznych, w tym prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, jest na bieżąco kontrolowana przez członków Zespołu ds. Hospitacji Zajęć Dydaktycznych, którzy są członkami wszystkich zespołów w aplikacji MS Teams i mogą dołączać do zajęć w dowolnym momencie ich trwania w celu weryfikacji czy zajęcia odbywają się zgodnie z planem i czy występują w trakcie ich trwania problemy techniczne.

Polityka kadrowa uczelni jest adekwatna do potrzeb wynikających z przyjętej koncepcji kształcenia. Od osób zatrudnianych do prowadzenia zajęć na kierunku dietetyka oczekuje się posiadania specjalistycznej wiedzy i kompetencji gwarantujących osiągnięcie przez studentów założonych efektów uczenia się. Za obsadę zajęć odpowiada Dziekan, który koordynuje obsadę zajęć we współpracy z Zastępcą Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia. Rekrutacja na stanowisko nauczyciela akademickiego odbywa się na zasadzie otwartego konkursu, którego treść jest dostępna publicznie. Kandydaci muszą posiadać wiedzę, kwalifikacje oraz doświadczenie dydaktyczne adekwatne do wymagań podanych w ogłoszeniu o konkursie.

Uczelnia wspiera rozwój kadry w zakresie podnoszenia kompetencji dydaktycznych, w tym związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość poprzez organizację licznych szkoleń. Uczelnia zapewnia nauczycielom wsparcie techniczne w zakresie obsługi platform i narzędzi do nauczania zdalnego, a zgłaszane uwagi są wykorzystywane do ich doskonalenia. W okresie od 21 września 2021 r. do 26 października 2021 r. przeprowadzone zostało badanie zadowolenia nauczycieli akademickich z funkcjonalności stosowanych platform i narzędzi do nauczania zdalnego. W oparciu o wyniki przeprowadzonego badania na Wydziale Żywienia Człowieka (w tym na kierunku dietetyka) planowano sesję egzaminacyjną po semestrze zimowym roku akademickiego 2021/ 2022 oraz zajęcia w semestrze letnim roku akademickiego 2021/2022.

Zajęcia dydaktyczne są hospitowane, a wyniki hospitacji są analizowane oraz wykorzystywane w polityce kadrowej. Wydziałowy Zespół ds. Hospitacji Zajęć Dydaktycznych prowadzi hospitacje obejmujące: hospitacje planowe nauczycieli akademickich (realizowane cyklicznie w przypadku wszystkich nauczycieli), hospitacje planowe doktorantów (realizowane przynajmniej raz w cyklu kształcenia w Szkole Doktorskiej) oraz hospitacje interwencyjne (związane z negatywnymi ocenami

w ankiecie studenckiej – po zgłoszeniu do Przewodniczącego Zespołu ds. Hospitacji Zajęć Dydaktycznych przez Wydziałowego Koordynatora ds. Jakości Kształcenia).

Studenci biorą udział w ocenie nauczycieli prowadzących zajęcia poprzez wypełnienie dobrowolnych, anonimowych ankiet w systemie e-HMS po zakończeniu cyklu zajęć z danego przedmiotu, zgodnie z ogólnouczelnianą formułą. Ankiety te podlegają następnie analizie przez Koordynatora ds. Jakości Kształcenia, a wnioski są przekazywane Dziekanowi Wydziału i Radzie Programowej Wydziału Żywienia Człowieka oraz Dyrektorowi Instytutu. W przypadku negatywnych ocen w zakresie prowadzenia przedmiotu w ankiecie studenckiej, przeprowadzana jest weryfikacja szczegółowa, obejmująca rozmowę z nauczycielem celem poprawy jakości prowadzonych zajęć i hospitacja zajęć z danego przedmiotu.

Nauczyciele akademicy podlegają okresowej ocenie, której procedurę określa Załącznik do Uchwały nr 74 – 2016/2017 Senatu SGGW z dnia 26 czerwca 2017 r. „Regulamin oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”. Ocenie podlegają działalność naukowa, dydaktyczna i organizacyjna. Elementem oceny działalności dydaktycznej nauczyciela jest m.in. ocena studentów. W ostatniej ocenie nauczycieli akademickich, obejmującej okres lat 2017-2019, wszyscy pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka otrzymali pozytywne oceny, zarówno w obszarze działalności badawczej, dydaktycznej, jak i organizacyjnej.

Niewątpliwie realizowana przez Uczelnię polityka kadrowa umożliwia kształtowanie kadry prowadzącej zajęcia zapewniającej prawidłową ich realizację, sprzyja stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia. Elementem polityki kadrowej Uczelni jest wspieranie rozwoju naukowego pracowników. Na spotkaniu z zespołem oceniającym pracownicy wśród działań władz Uczelni wspierających ich rozwój naukowy wymienili m.in. możliwość dofinansowania wyjazdów zagranicznych oraz różnorodne formy wsparcia finansowego motywujące pracowników do intensywnej pracy naukowej. Uczelnia kreuje warunki pracy stymulujące i motywujące członków kadry prowadzącej kształcenie do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych, i wszechstronnego doskonalenia.

Realizowana przez Uczelnię polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia, naruszenia bezpieczeństwa lub dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom określone w Statucie SGGW w Warszawie, Regulaminie pracy oraz Zarządzeniach Rektora.

#### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione**

##### **Uzasadnienie**

Liczebność, struktura i kwalifikacje kadry prowadzącej kształcenie na kierunku dietetyka zapewnia prawidłową realizację programu studiów w zakresie ujętym w opisie kierunkowych efektów uczenia się. Kadra kierunku posiada dorobek publikacyjny umożliwiający prawidłową realizację zajęć dydaktycznych. Nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia legitymują się dorobkiem naukowym w dyscyplinach naukowych technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowany jest kierunek dietetyka, co umożliwia studentom nabywanie kompetencji badawczych. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia zapewnia prawidłową realizację procesu dydaktycznego. Wykorzystywane metody dydaktyczne wskazują na właściwe przygotowanie kadry dydaktycznej do prowadzenia zajęć. Nauczyciele akademicy systematycznie podnoszą swoje



kompetencje dydaktyczne. Prowadzona przez Uczelnię polityka kadrowa jest właściwa. Dobór nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny i adekwatny do potrzeb związanych z ich prawidłową realizacją. Nauczyciele akademicy są oceniani przez studentów w zakresie wypełniania obowiązków związanych z prowadzeniem zajęć dydaktycznych, a wyniki ankiet studenckich są uwzględniane przy ocenie okresowej. Polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom. Polityka kadrowa Uczelni umożliwia dobór kadry, który zapewnia prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, sprzyja także stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia.

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

---

#### **Zalecenia**

---

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

#### **Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5**

Zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka są realizowane w obiektach Kampus SGGW w Warszawie. W największym wymiarze odbywają się w budynku przy ul. Nowoursynowskiej 159c (budynek 32), w którym Wydział Żywienia Człowieka i Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka dzielą wspólną przestrzeń. W budynku 32 znajdują się 4 aule (o pojemności 240 osób każda) oraz 5 sal wykładowych ogólnouczelnianych (o pojemności 40-90 osób każda), w których odbywają się wykłady. Pomieszczenia te są wyposażone w podstawowe środki audiowizualne, takie jak projektory multimedialne, komputery, rzutniki pisma i slajdów, jak również w nagłośnienie, tablice suchościeralne i flipcharty. Jest tam również dostępne podstawowe oprogramowanie oraz dostęp do Internetu, umożliwiające wykorzystanie w trakcie zajęć zasobów sieciowych. Ćwiczenia odbywają się w salach audytoryjnych, komputerowych i laboratoryjnych posiadających wyposażenie niezbędne do właściwego prowadzenia procesu dydaktycznego, w zależności od specyfiki sali i prowadzonych w niej zajęć dydaktycznych. Infrastruktura dydaktyczna i naukowa Wydziału w pełni umożliwia realizację programu studiów i osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku. Wyposażenie sal wykładowych, audytoryjnych i specjalistycznych pracowni jest zgodne z potrzebami procesu kształcenia oraz specyfiką badań naukowych realizowanych przez nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka. Sale laboratoryjne są przystosowane do wielkości grup i wyposażone w podstawowy, drobny sprzęt laboratoryjny, umożliwiające studentom indywidualne wykonywanie części praktycznej ćwiczeń. Zasoby te wykorzystywane są także przez studentów w trakcie badań realizowanych w ramach prac dyplomowych, projektów badawczych kół naukowych lub badań naukowych prowadzonych wspólnie z pracownikami Instytutu. W salach laboratoryjnych znajdują się regulaminy oraz informacje o obowiązujących w sali zasadach BHP. Aparatura badawcza znajdująca się w salach laboratoryjnych opatrzona jest instrukcją stanowiskową, a odczynniki wraz z kartami charakterystyk zabezpieczone są w szafkach laboratoryjnych i oznaczone piktogramami.

Nauczanie języków obcych odbywa się w pracowniach dydaktycznych Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych, w których studenci mają do dyspozycji podstawowe środki audiowizualne, bibliotekę oraz laboratorium SITA. Zajęcia z wychowania fizycznego realizowane są w Obiektach Sportowych SGGW, w ramach których funkcjonuje: nowoczesny basen z częścią rekreacyjną, 3 sale sportowe, hala do tenisa ziemnego (3 korty), dwie sauny suche, solarium stojące, sala do aerobiku, siłownia.

Uczelnia oferuje Studentom szeroki dostęp do usług informatycznych. Na stronie internetowej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, w zakładce „Dla Studentów” umieszczone są informacje dotyczące dostępności IT dla studentów. Uczelnia umożliwia studentom dostęp do wirtualnego dziekanatu (system e-HMS), elektronicznej Legitymacji Studenckiej (ELS), studenckiego konta pocztowego, które daje studentom m.in. możliwość bezpłatnego dostępu do sieci bezprzewodowej EDUROAM. Studenci posiadają imienne adresy mailowe w tej samej domenie, co nauczyciele akademicy, co ułatwia wzajemny kontakt i daje pewność, że wiadomości nie są zatrzymywane przez system antyspamowy. Uczelnia oferuje również studentom możliwość korzystania z programów potrzebnych podczas realizacji zajęć ćwiczeniowych, czy do realizacji prac dyplomowych: AutoCad, STATISTICA, SPSS oraz Microsoft. Uczelnia zapewnia studentom dostęp do bezprzewodowej sieci komputerowej EDUROAM oraz Ogólnouczelnianej Sieci Komputerowej dostępnej w Domach Studenckich. Dodatkowo, studenci kierunku dietetyka mają dostęp do sal komputerowych z pełnym oprogramowaniem dietetycznym (programy pozwalające na układanie jadłospisów i ocenę diet oraz pozwalające na interpretację wyników pomiarów składu ciała oraz aktywności fizycznej). Studenci korzystają z tych sal w ramach zajęć dydaktycznych, ale także w ramach własnych badań realizowanych podczas przygotowywania prac dyplomowych, czy aktywności kół naukowych. Centrum Informatyczne SGGW służy studentom pomocą w rozwiązywaniu problemów dotyczących wyżej wspomnianych usług. SGGW posiada platformę e-learningową Adobe Connect, dzięki której można prowadzić zajęcia webinarowe. Studenci korzystają z e-learningowej platformy Moodle podczas obowiązkowych szkoleń BHP oraz szkoleń bibliotecznych. W trakcie pandemii większość zajęć dydaktycznych była realizowana przy wykorzystaniu platformy Microsoft Teams. Uczelnia zapewnia studentom dostęp do wirtualnych laboratoriów i specjalistycznego oprogramowania wspomagającego kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Do realizacji zajęć wykorzystywane są wszystkie dostępne w pakiecie Microsoft Office aplikacje, takie jak: Forms, OneDrive i inne. Promotorzy prac korzystają z Jednolitego Systemu Antyplagiatowego, aby mieć pewność, że prace zostały przygotowane z poszanowaniem praw autorskich. Współczesne formy przekazywania informacji (komunikatory internetowe), takie jak Facebook i Instagram wykorzystywane są jako dodatkowy kanał informacyjny, który służy do promocji kierunku oraz informowania o ważnych wydarzeniach z życia Uczelni, Instytutu i Wydziału.

Uczelnia zadbała o szereg udogodnień w zakresie infrastruktury i wyposażenia Uczelni w celu prawidłowej realizacji programu studiów i osiągnięcia założonych efektów uczenia się przez studentów z niepełnosprawnością. Budynek oraz infrastruktura SGGW w większości są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Do wejść budynków, w szczególności budynków dydaktycznych (w tym budynku nr 32), prowadzą utwardzone dojścia i podjazdy z poręczami. Wejścia do budynków zaopatrzone są w drzwi automatyczne z napędem mechanicznym, a wewnątrz dostępne są windy. Infrastruktura budynków dydaktycznych także pozwala na poruszanie się po nich osób z niepełnosprawnościami. Szerokość drzwi dostosowana jest do szerokości wózków inwalidzkich. W budynku znajdują się toalety przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową. Przygotowane są również specjalnie oznakowane miejsca parkingowe, z których korzystają osoby z niepełnosprawnością. Wszystkie obiekty kompleksu sportowego SGGW są przystosowane

do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Dodatkowo, osoby z niepełnosprawnością korzystające z pływalni, a poruszające się na wózkach inwalidzkich mają możliwość skorzystania z wózka basenowego. Budynek Biblioteki Głównej SGGW w Warszawie zapewnia pełen dostęp do czytelni studentom z niepełnosprawnością ruchową. W budynku znajduje się również winda. Ponadto, Biblioteka Główna dysponuje specjalistycznym stanowiskiem komputerowym dedykowanym osobom niedowidzącym i słabowidzącym oraz powiększalnikiem stacjonarnym i przenośnymi lampami powiększającymi. Pracownicy biblioteki służą także pomocą osobom niepełnosprawnym w zakresie poruszania się po budynku oraz korzystania ze zbiorów bibliotecznych.

W Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka dostępne są dla studentów liczne laboratoria i pracownie specjalistyczne, przeznaczone zarówno do realizacji zajęć dydaktycznych, jak i badań własnych studentów w ramach prac dyplomowych, projektów kół naukowych oraz prac naukowo-badawczych pracowników Instytutu, w które włączani są studenci. Studenci mogą korzystać ze specjalistycznej infrastruktury badawczej i związanego z nią oprogramowania w ramach pracy własnej po uprzednim przeszkoleniu przez pracowników naukowo-dydaktycznych i pod nadzorem tych osób. Każda aparatura, która jest w posiadaniu Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka może być wykorzystywana przez studentów, za wyjątkiem kilku wysokospecjalistycznych urządzeń zakupionych z projektów, które precyzują brak możliwości ich wykorzystania do celów innych niż związane z realizacją projektów. Student, chcąc korzystać w ramach realizowanego przez siebie badania z określonej aparatury musi zgłosić to promotorowi pracy (w przypadku badań do prac dyplomowych), opiekunowi koła naukowego (w przypadku badań realizowanych w ramach działalności koła naukowego) lub opiekunowi realizowanego przez siebie projektu/działania naukowego, który zajmuje się formalnościami związanymi z przeszkoleniem i ustaleniem możliwości oraz grafiku korzystania z aparatury. W pracowniach dostępne są instrukcje obsługi, aby zapewnić właściwe użytkowanie aparatury i stopniowe usamodzielnianie się studentów w obsłudze urządzeń. Urządzenia specjalistyczne są najczęściej zlokalizowane poza pracowniami, w których regularnie realizowane są zajęcia dydaktyczne, tak więc dostęp do nich jest możliwy w godzinach pracy pracowników Katedr. W Katedrach dostępne są również pracownie dedykowane realizacji prac dyplomowych, w których znajduje się podstawowy sprzęt wykorzystywany w tym celu. Biorąc pod uwagę dostępność aparatury i drobnego sprzętu wszystkie laboratoria i pracownie specjalistyczne zapewniają odpowiednie warunki do samodzielnego wykonywania badań wynikających z programu studiów oraz aktywności naukowej studentów. Wyposażenie sal dydaktycznych i laboratoriów jest zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się oraz adekwatne do rzeczywistych warunków przyszłej pracy badawczej/zawodowej. Infrastruktura dydaktyczna i naukowa umożliwi osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności oraz prawidłową realizację zajęć.

W SGGW funkcjonuje system biblioteczno-informacyjny „Naukowa Sieć Informacyjna”, którą tworzy Biblioteka Główna i 3 biblioteki wydziałowe, w tym Biblioteka przy Wydziale Żywienia Człowieka. Mieści się ona w budynku, w którym odbywają się zajęcia dydaktyczne realizowane na kierunku dietetyka. W formie tradycyjnej przez Bibliotekę Wydziałową prenumerowane jest 47 tytułów czasopism, w tym tytułów o istotnym znaczeniu dla ocenianego kierunku, takich jak: European Journal of Clinical Nutrition, Journal of Nutrition, Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, Nutrition Reviews, American Journal of Clinical Nutrition, Dietetyka, Diabetologia po Dyplomie, Medycyna po Dyplomie, Standardy Medyczne - Pediatria, Postępy Żywienia Klinicznego, Roczniki PZH, Zdrowie Publiczne. Wydawnictwa zwarte dostępne w Bibliotece Wydziałowej obejmują w szczególności literaturę obowiązkową i zalecaną, ujętą w sylabusach oraz najnowsze publikacje polsko-

i angielskojęzyczne z zakresu dietetyki i żywienia człowieka. Piśmiennictwo zalecane w sylabusach w formie tradycyjnej jest także dostępne w Wypożyczalni. Biblioteka zapewnia też dostęp do abstraktowych i pełnotekstowych baz danych zawierających informacje z dziedziny medycyny, dietetyki i żywienia człowieka (IBUK Libra, Medline, ScienceDirect, SpringerLink, Nature, Biological Abstracts), umożliwiającym korzystanie z czasopism i książek polskich oraz zagranicznych, jak również informacji o charakterze encyklopedycznym. Platforma IBUK Libra zapewnia dostęp on-line do najnowszych publikacji wiodących wydawnictw naukowych m.in. PWN i PZWL. Z zasobów elektronicznych studenci mogą korzystać na miejscu, a także z dowolnego urządzenia mobilnego po zalogowaniu.

Baza dydaktyczna i naukowa jest przedmiotem analiz i oceny w ramach działań projakościowych prowadzonych w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, jak i na Wydziale Żywienia Człowieka. Sprawność sprzętu elektronicznego oraz wyposażenia meblowego w salach dydaktycznych jest monitorowana i weryfikowana przez pracowników działu gospodarczego. Usterki sprzętu zgłaszane są w formie pisemnej przez nauczycieli oraz personel sprzątający i usuwane na bieżąco przez pracowników działu technicznego. W Uczelni funkcjonuje również Elektroniczny System Obsługi Zgłoszeń. W ramach corocznych raportów z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia weryfikowane są ww. zasoby. Biblioteka przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka prowadzi politykę gromadzenia zbiorów uwzględniającą naukowy charakter biblioteki oraz kierunki studiów realizowane na Wydziale. Wybór zasobów prowadzony jest w oparciu o bieżące monitorowanie rynku wydawniczego oraz zapotrzebowanie zgłaszane przez pracowników Instytutu i studentów Wydziału. W Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka działa Rada Biblioteczna nadzorująca właściwe działanie biblioteki oraz wskazująca konieczne uzupełnienia posiadanych zasobów. Sprawozdanie z działalności Rady Bibliotecznej jest przedstawiane raz w roku Radzie Programowej. Biblioteka prowadzi również badania satysfakcji użytkowników. Biorą w nich udział studenci Wydziału, a uzyskane wyniki służą do wprowadzenia zmian oczekiwanych przez użytkowników.

## **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione**

### **Uzasadnienie**

Infrastruktura naukowo-dydaktyczna w pełni zabezpiecza potrzeby procesu kształcenia, umożliwia realizację treści programowych i gwarantuje realizację efektów uczenia się przypisanych do kierunku dietetyka. Sale wykładowe, seminaryjne i ćwiczeniowe są dostosowane pod względem powierzchni, jak i wyposażenia do uwarunkowań procesu dydaktycznego realizowanego na kierunku dietetyka. Posiadana infrastruktura naukowa umożliwia studentom przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej i udział w tej działalności. Infrastruktura laboratoryjna oraz informatyczna jest adekwatna do rzeczywistych warunków przyszłej pracy badawczej i/lub zawodowej absolwentów kierunku dietetyka

Infrastruktura informatyczna i zasoby biblioteczne zabezpieczają prawidłową realizację procesu dydaktycznego. Biblioteka Główna SGGW oraz biblioteka wydziałowa zapewniają warunki do komfortowego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej, także osobom z niepełnosprawnościami. Podręczniki, skrypty i czasopisma wyszczególnione w sylabusach zajęć oraz piśmiennictwo niezbędne przy realizacji prac dyplomowych są dostępne w wystarczającym nakładzie. Baza dydaktyczna oraz naukowa spełnia kryteria pod względem przepisów BHP i jest dostosowana do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Władze Uczelni i Wydziału systematycznie monitorują,

rozwijają i doskonalą stan infrastruktury dostosowując go do potrzeb procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku.

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

Dobrą praktyką jest stały i systematyczny rozwój oraz wdrażanie udogodnień w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów i pracowników z niepełnosprawnością. Wśród nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka znajduje się jedna osoba z niepełnosprawnością motoryczną znacznego stopnia, poruszająca się na elektrycznym wózku inwalidzkim i prowadząca zajęcia przy wsparciu asystenta osoby z niepełnosprawnością. Studenci kierunku dietetyka mają również bieżący kontakt z pracownikiem Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka z niepełnosprawnością, który przez 20 lat koordynował działalność Wszechnicy Żywnościowej SGGW, mimo swojej niepełnosprawności. Dzięki Jej sprawnemu działaniu prowadzona na Wydziale Wszechnica Żywnościowa SGGW otrzymała zaszczytne wyróżnienie Pro Polonia Opulenta przyznawane przez kapitułę Polskiej Federacji Producentów Żywności w uznaniu za 20-letnie działania Wszechnicy na rzecz edukacji żywieniowej konsumentów. Ponadto, Osoba ta została wyróżniona w Konkursie „Lady D.” (Lady Disabled) im. Krystyny Bochenek, przeprowadzonego przez Oddział Mazowiecki Państwowego Funduszu Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych, w kategorii życie zawodowe. Takie pozytywne przykłady powodują, że kandydaci na studia z niepełnosprawnościami często decydują się właśnie na wybór tego Wydziału, a później decydują się związać z Wydziałem na dłużej – studentka kierunku dietetyka z niepełnosprawnością ruchową znacznego stopnia obecnie prowadzi swoje badania naukowe dotyczące sposobu żywienia osób z chorobami autoimmunologicznymi, w celu przygotowania publikacji i przygotowuje się do aplikowania o przyjęcie do Szkoły Doktorskiej w SGGW od roku akademickiego 2022/2023.

### **Zalecenia**

---

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

#### **Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6**

Wydział Żywienia Człowieka prowadzi ścisłą współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z przedstawicielami najważniejszych jednostek prowadzących działalność w obszarach związanych z żywnością, technologią żywności, dietetyką, gastronomią i hotelarstwem, różnymi branżami przemysłu spożywczego, jak również z firmami obszaru dietetycznego – przedstawiciele administracji i dyrektorzy szpitali, instytuty zajmujące się żywnością, jak również działami żywienia, czy działami prawnych największych firm związanych z produkcją żywności, w tym produktów specjalnego przeznaczenia medycznego.

Decyzją Rady Wydziału ówczesnego Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w dniu 19 września 2012 roku powołany został Zespół Pracodawców i Doradców przy Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Od 1 października 2019 r. w wyniku zmian strukturalnych w SGGW, Zespół Pracodawców i Doradców współpracuje i doradza zarówno Wydziałowi Żywienia Człowieka, jak i Instytutowi Nauk o Żywieniu Człowieka. Członkowie Zespołu Doradców i Pracodawców reprezentują środowisko interesariuszy zewnętrznych, w którym absolwenci kierunku dietetyka

znajdują po studiach pracę, ale także realizują w czasie studiów praktyki, co powoduje, iż mają oni wiedzę dotyczącą oczekiwań rynku pracy wobec kompetencji absolwentów kierunku dietetyka i na bieżąco konfrontują ją z faktycznym przygotowaniem do pracy w zawodzie.

W wyniku konsultacji z interesariuszami zewnętrznymi wskazanymi przez Zespół Pracodawców i Doradców zmodyfikowano program studiów na kierunku dietetyka przez włączenie takich zagadnień jak praktyczne aspekty postępowania dietetycznego ukierunkowanego na zmieniający się rynek produktów spożywczych, czy na preferencje konsumentów co do stosowania lub wykluczania określonych produktów. Znalazło to swoje odzwierciedlenie w zmianie zajęć, ich liczby godzin, a także układu zajęć i treści programowych realizowanych w ich ramach. Współpraca ta ma za zadanie w szczególności zapewnienie udziału przedstawicieli otoczenia gospodarczego w konstruowaniu programów studiów i ich realizacji, określaniu efektów uczenia się i ich weryfikacji, organizacji staży i praktyk zawodowych oraz współpracy w realizacji prac badawczo-rozwojowych. Współpraca Wydziału Żywienia Człowieka z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest bardzo szeroka i różnorodna i opiera się na systematycznych, wieloletnich oraz często bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi. W przypadku prowadzenia zajęć dydaktycznych we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych reprezentujących otoczenie gospodarcze, sposób prowadzenia i organizację tych zajęć określa porozumienie lub pisemna umowa zawarta pomiędzy Uczelnią a danym podmiotem. Łącznie, od 2012 r. podpisano 92 porozumienia o współpracy i kolejne umowy zawierane są na bieżąco w miarę powstawania nowych potrzeb.

Na bieżąco na Wydziale Żywienia Człowieka realizowane są spotkania z pracodawcami reprezentującymi różnego rodzaju jednostki. Jednym z ważniejszych forów, na których omawiane są kwestie związane z kierunkami studiów, efektami uczenia się i programami studiów m.in. dla kierunku dietetyka jest Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości, w której uczestniczą przedstawiciele Instytutu Badań Edukacyjnych oraz pracodawców wśród których są przedstawiciele m.in. Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH; Unilevera Polska Sp. z o.o.; Karol Sp. z o.o. Sp.k.; Nestle Polska S.A.; FBZPR; Polskiej Federacji Producentów Żywności Związku Pracodawców; Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi; Rady Krajowego Sekretariatu Przemysłu Spożywczego NSZZ "Solidarność"; Ośrodka Rozwoju Edukacji; TUV SUD Polska; Związku Przedsiębiorców i Pracodawców; UPEMI; Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich; IGI Food Consulting; Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o.; Rady Rynku Pracy. Oprócz Wydziału Żywienia Człowieka SGGW w Warszawie, z podmiotów szkolnictwa wyższego w tym gronie reprezentowane są Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie i Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, oraz Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Wydział Żywienia Człowieka na spotkaniach Sektorowej Rady ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości jest reprezentowany przez Dziekana, Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka oraz Zastępcy Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka ds. Kształcenia.

W roku akademickim 2020/2021 w Instytucie i na Wydziale zainicjowano współpracę i podpisano 6 porozumień o współpracy pomiędzy Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie i podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego.

Studenci kierunku dietetyka mają również możliwość zdobywania umiejętności i doświadczenia praktycznego w ramach płatnych praktyk lub staży. Portal bioconieco.pl – sklep ze zdrową żywnością i produktami dla diabetyków w 2021 roku zaoferował studentom kilka miesięcznych płatnych praktyk na stanowisku konsultanta ds. treści komunikatów marketingowych. Absolwentów kierunku dietetyka na płatne praktyki zaprosił również Urząd m.st. Warszawy w ramach kampanii społecznej „Wiem, co jem”. Firma McCormick z Łodzi zaproponowała studentom ostatniego roku kierunku dietetyka roczny, płatny staż w dziale Technologii Żywności z możliwością otrzymania pełnoetatowej pracy

po jego zakończeniu. Ponadto, za pośrednictwem Biura Karier SGGW, Departament Komitetu do Spraw Europejskich Kancelarii Prezesa Rady Ministrów (DKSE KPRM) przekazał studentom SGGW informację o rekrutacji do kolejnej edycji programu Europejskiego Urzędu Doboru Kadr (EPSO) – „Ambasadorowie Karier UE”.

Na Wydziale Żywności Człowieka oraz przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka, a wcześniej Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, był i jest powołany Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym, do obowiązków którego należy inicjowanie i organizowanie współpracy naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej z przedsiębiorstwami działającymi w obszarze żywności i żywienia, utrzymywanie kontaktów z przedsiębiorstwami działającymi w obszarze żywności i żywienia oraz nadzorowanie dokumentacji związanej ze współpracą z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Koordynator poszukuje potencjalnych partnerów z otoczenia biznesowego i proceduje podpisanie umów z tymi jednostkami. W trakcie trwających umów Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym monitoruje współpracę, a zwłaszcza kontaktuje potencjalne zespoły pracowników badawczo-dydaktycznych z partnerami w związku z ich zapotrzebowaniem na rozwiązanie konkretnych problemów praktycznych, jak też zbiera zapotrzebowanie na przygotowanie ekspertyz czy wykonanie prac dyplomowych dotyczących zaproponowania konkretnych rozwiązań praktycznych pomocnych w funkcjonowaniu firmy. Koordynator ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym rokrocznie przygotowuje Raport z monitorowania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i przedkłada go Dziekanowi i Radzie Programowej. Interesującą formą wymiany poglądów i zacieśniania współpracy Wydziału z interesariuszami zewnętrznymi były spotkania noworoczne „Biznesu i nauki”, które organizowane były zwykle w lutym każdego roku. Niestety w dwóch ostatnich latach, ze względu na pandemię, nie odbyły się, ale będą wznowione jak tylko okoliczności na to pozwolą. Istotne znaczenie dla zacieśniania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym mają przypadki opiniowania różnych działań podejmowanych przez firmy sektora żywnościowego, jak również współpraca w zakresie realizowanych projektów, czego przykładem są następujące działania: udział w realizacji kampanii „Wiem co jem” prowadzonej przez Centrum Komunikacji Społecznej Urzędu m.st. Warszawy, merytoryczny nadzór nad projektem „Trzymaj formę” realizowanym przez Polską Federację Producentów Żywności, Związek Pracodawców i Główny Inspektorat Sanitarny, współudział w realizacji projektu „Zacznij od lekkiej”, realizowanym przez partnerów takich jak NESTLE Polska SA., Polski Związek Lekkiej Atletyki i Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego, realizacja projektu „Żółty Talerz”, projekcie finansowanym przez Fundację Kulczyk (Kulczyk Foundation), merytoryczna współpraca ze Stowarzyszeniem Krajowej Unii Producentów Soków przy realizacji kampanii „5 porcji owoców, warzyw i soku”.

Po każdym roku akademickim Koordynator ds. Praktyk na Kierunku Dietetyka przygotowuje sprawozdanie ze swojej działalności, a realizacja praktyk jest podsumowywana na posiedzeniu Rady Programowej. Do roku akademickiego 2019/2020 (przed zmianami struktury) sprawozdania przedstawiane były na posiedzeniach Rady Wydziału przez Pełnomocnika Dziekana ds. Praktyk na Kierunku Dietetyka. Analizie podlegają również zamieszczane w Dziennikach praktyk opinie pracodawców/ opiekunów praktyk o praktykancie, które dotyczą zarówno jego przygotowania merytorycznego, jak i przebiegu praktyki. Praktykodawcy (interesariusze zewnętrzeni) stanowią istotny element łączący Uczelnię ze środowiskiem branżowym pracodawców i odgrywają ważną rolę w weryfikacji efektów uczenia się, których ocena jest możliwa po odbyciu przez studenta praktyk zawodowych.

Dzięki temu, że otoczenie społeczno-gospodarcze ma bezpośredni wpływ na program studiów i jego realizację, jak również współpraca z otoczeniem podlega systematycznym ocenom, z udziałem

studentów, a wyniki tych działań są wykorzystywane w działaniach doskonalących. Większość miejsc realizacji praktyk została oceniona przez studentów pozytywnie i jest polecana następnym rocznikom studentów kierunku dietetyka. Studenci podkreślają, że w miejscach realizacji praktyk umożliwiono im zdobycie bardzo dobrego lub dobrego doświadczenia zawodowego i pozwoliło to im na wykorzystanie wiedzy zdobytej w toku studiów w praktyce. Ponadto, rozmowy telefoniczne Koordynatora ds. Praktyk na Kierunku Dietetyka z zakładowymi opiekunami praktyk (w czasie ich trwania i/ lub po ich zakończeniu) na temat zadań realizowanych przez studentów, zdobytej przez studenta w danej placówce/ zakładzie wiedzy, uzyskanych umiejętności i kompetencji dostarczają informacji, które przyczyniają się do doskonalenia współpracy z praktykodawcami i efektywniejszej realizacji programu praktyk w danej placówce oraz wykorzystywane są podczas wprowadzania zmian i modyfikacji w programie praktyk.

Biorąc pod uwagę obecne doświadczenia płynące ze współpracy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Wydziału Żywienia Człowieka z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz wpływ współpracy z przedsiębiorcami na rozwój kierunku, celowe wydaje się systematyczne zwiększanie ich udziału w prowadzonych przez Instytut i Wydział pracach, a tym samym podjęcie w przyszłości następujących działań: opracowanie materiału informacyjnego dla podmiotów otoczenia społeczno- gospodarczego przedstawiającego możliwe obszary współpracy, jej zasady i potencjalne korzyści dla interesariuszy zewnętrznych, zacieśnienie współpracy z organizacjami skupiającymi przedsiębiorców w celu promowania działalności Instytutu i Wydziału, zorganizowanie tzw. Dni otwartych Instytutu i Wydziału dla podmiotów otoczenia społeczno-gospodarczego, pozyskiwanie nowych interesariuszy zewnętrznych do dalszej współpracy. Koncepcja kształcenia, uwzględnia nie tylko potrzeby europejskiego i krajowego rynku pracy wyrażone opiniami interesariuszy zewnętrznych, ale też sytuację rynku pracy monitorowaną poprzez m.in. śledzenie losów absolwentów. Na wydziale powołany został Koordynator ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, który rokrocznie przeprowadza wśród nich ankiety, analizuje uzyskane dane i przedstawia je w formie raportów Radzie Programowej. Ponadto analizuje się informacje z ogólnopolskiego system monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA) szkół wyższych. Dobrą praktyką stosowaną od lat na Wydziale jest konsultowanie ze studentami zmian w programach studiów i przedstawianie im do zaopiniowania programów studiów.

## **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - kryterium spełnione**

### **Uzasadnienie**

Jednostka wykazuje się aktywną i owocną współpracą z otoczeniem społeczno - gospodarczym w procesie kształcenia studentów kierunku dietetyka. Pracodawcy włączeni są w proces budowania oferty edukacyjnej służącej rozwijaniu programów studiów w oparciu o aktualne potrzeby ciągle rozwijającego się rynku pracy. Jednostka jest otwarta na współpracę z otoczeniem społeczno - gospodarczym. Pracodawcy mają możliwość wnioskowania i opiniowania do Władz Uczelni o wprowadzenie zmian do programów studiów, które następnie są dyskutowane, analizowane i po wspólnych ustaleniach sukcesywnie wdrażane. Uczelnia analizuje i monitoruje poziom współpracy z otoczeniem społeczno - gospodarczym, a działania te są udokumentowane i dają możliwość pełnej weryfikacji.

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



---

## Zalecenia

---

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

#### **Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7**

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia mające na celu przygotowanie studentów i przyszłych absolwentów do potrzeb współczesnego, międzynarodowego rynku pracy, jest jednym z celów strategicznych rozwoju Wydziału Żywienia Człowieka SGGW w Warszawie. Cel ten jest realizowany poprzez włączanie studentów oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach programów stypendialnych i szkoleniowych ERASMUS+, ERASMUS Mundus, PAX, czy PROM. W ramach programu Erasmus+ Kraje Programu studenci mogą studiować na 43 uczelniach partnerskich, z którymi Wydział ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. W ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Żywienia Człowieka SGGW opracowano „Wymagania dotyczące zaliczenia okresu studiów odbytych w ramach programu wymiany międzynarodowej: Erasmus/ Eureca/ Ceepus”. Dokument ten znacznie ułatwia studentom przygotowanie się do wyjazdu oraz uzyskanie zaliczenia zajęć realizowanych w ramach wymiany międzynarodowej.

W latach 2017-2021 w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu (UE) oraz Erasmus+ Kraje Partnerskie (spoza UE) studia zagraniczne podjęto piętnastu studentów kierunku dietetyka.

Studenci kierunku dietetyka mają też możliwość odbywania praktyk zagranicznych w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu. Rekrutacja na praktyki organizowana jest centralnie przez Biuro Współpracy Międzynarodowej i odbywa się przez cały rok. W roku akademickim 2017/2018 z praktyk zagranicznych skorzystało dwóch studentów kierunku dietetyka (praktyka w Danii i Hiszpanii). W roku 2018/2019 trzech studentów odbyło praktyki we Włoszech, w Danii i Belgii. W 2019/2020 jeden student odbył praktykę w Austrii, a w 2020/2021 trzech studentów miało możliwość odbycia praktyk we Włoszech i Hiszpanii. Corocznie praktyki w ramach programu Erasmus+ Kraje Programu odbywają studenci zagranicznych uczelni. Ich liczba waha się od 1-3 w roku akademickim, na co niewątpliwym wpływ w ostatnich dwóch latach miały ograniczenia związane z pandemią. Znacznie licznější grupę stanowią studenci zagraniczni odbywający pełny cykl kształcenia.

Dzięki finansowaniu z programu PROM – Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej (NAWA) studenci kierunku dietetyka mają również możliwość uczestnictwa w zagranicznych stażach, szkołach letnich i konferencjach. W latach 2018/2019 skorzystało z niego pięciu studentów, w latach 2019/2020 – dwóch studentów, podobnie jak w roku 2020/2021 – dwóch studentów.

Studenci mają możliwość uczestnictwa w zajęciach, wykładach czy seminariach prowadzonych przez zagranicznych wykładowców akademickich lub profesorów wizytujących (Visiting Professors). Studenci mogą także uczestniczyć w międzynarodowych kursach, warsztatach, szkołach letnich i zimowych organizowanych przez Wydział Żywienia Człowieka lub uniwersytety zrzeszone w ramach Euroleague of Life Sciences, której członkiem jest SGGW.

O możliwości uczestniczenia w programach wymiany międzynarodowej studenci są informowani na spotkaniach informacyjnych, poprzez media społecznościowe, plakaty, ulotki, ogłoszenia, informacje na stronach Wydziału Instytutu/Uczelni.

Podnoszeniu stopnia umiędzynarodowienia oraz wymiany studentów i kadry sprzyja kształcenie nauczycieli akademickich, którzy podnoszą swoje kwalifikacje korzystając z różnych form aktywności, w tym m.in. uczestnicząc w zagranicznych kursach związanych z tematyką nowoczesnych metod dydaktycznych. W latach 2020-2021 zorganizowano dwa szkolenia podnoszące kwalifikacje dydaktyczne dotyczące nowych metod nauczania on-line: TEP Project Development, Erasmus+ Virtual Exchange; szkolenie dydaktyczne „Study Quality: Experience and Improvement” oraz kurs dla nauczycieli Wydziału Żywienia Człowieka pt. „Innovative Teaching in Higher Education for Sustainable Food Systems”.

Istotny wpływ na proces internacjonalizacji wywiera także udział nauczycieli akademickich w konferencjach międzynarodowych, umożliwiając nawiązywanie nowych i zacieśnianie już istniejących kontaktów. Pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka, nie tylko uczestniczą w międzynarodowych konferencjach, ale także niejednokrotnie zdobywają nagrody czy wyróżnienia za udział w konferencjach.

Na Wydziale Żywienia Człowieka powołani zostali Koordynator ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów oraz Koordynator ds. Studiów Anglojęzycznych w związku z planami dalszego zwiększenia internacjonalizacji kształcenia, poprzez m.in. opracowywanie programu studiów anglojęzycznych drugiego stopnia w obszarze żywienia człowieka i dietetyki.

Ważnym elementem programu studiów służącym umiędzynarodowieniu jest obowiązkowy kurs języków obcych (do wyboru: *język angielski, język niemiecki, język rosyjski, język hiszpański i język francuski*) ujęty w programie studiów pierwszego stopnia ocenianego kierunku. Celem zajęć z lektoratów językowych jest opanowanie znajomości języka obcego przez studentów na poziomie B2, zgodnie z Europejskim Systemem Opisu Kształcenia Językowego. W szczególności, celem zajęć jest osiągnięcie przez studentów umiejętności pozwalających na efektywne posługiwanie się językiem obcym (w zakresie słuchania ze zrozumieniem, mówienia, pisanie i czytania) w zakresie tematyki ogólnej, a także zawodowej i naukowej. Umiejętności te są doskonalone podczas prowadzonych konwersacji na zadany temat, pracy w grupach, studium przypadku.

Na studiach drugiego stopnia na kierunku dietetyka każdy student jest zobowiązany do wyboru jednego przedmiotu fakultatywnego prowadzonego w języku angielskim. Na podstawie wyborów studentów w roku akademickim 2021/2022 prowadzony jest przedmiot „Nutrition&Health”, a wśród innych przedmiotów oferowanych do wyboru studentom są również przedmioty takie jak: „Advanced FoodTechnology”; „Food Chain Development”, „Consumer Behaviour”, „Nutrition and Immunity”.

Pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka, realizujący zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka, uczestniczą w licznych zagranicznych wyjazdach dydaktycznych w ramach zarówno programu Erasmus+ Kraje Programu - z tej oferty w latach 2017-2021 skorzystało czterdziestu dwóch nauczycieli, jak również w ramach programu Erasmus+ Kraje Partnerskie - trzynastu zagranicznych wyjazdów w celach dydaktycznych. Wyjazdy zagraniczne pracowników Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka finansowane są również z Własnego Funduszu Stypendialnego Uczelni. Z tej formy wsparcia w latach 2017-2021 skorzystało dziewięciu nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka. Współpraca pracowników realizujących zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka z uczelniami zagranicznymi jest także możliwa dzięki uczestnictwu w programie PROM-Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej. Dzięki finansowaniu z tego programu w 2019/2020 jeden pracownik odbył staż w Irlandii w Technological University Dublin, a w latach 2020/2021 dwóch pracowników skorzystało z możliwości uczestnictwa w konferencji oraz odbycia stażu w Hiszpanii w University of Santiago de Compostela.

Istotnym aspektem umiędzynarodowienia procesu kształcenia studentów kierunku dietetyka jest ich kontakt z profesorami wizytującymi. W ciągu ostatnich kilku lat na Wydziale Żywienia Człowieka gościło siedmiu naukowców z zagranicznych ośrodków, którzy jako profesorowie wizytujący prowadzili zajęcia dydaktyczne, w których mogli uczestniczyć studenci ocenianego kierunku.

Monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku dietetyka prowadzony jest na Wydziale Żywienia Człowieka przez Dziekanat, Prodziekana i Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów Wydziału Żywienia Człowieka, jak również Biuro Współpracy Międzynarodowej. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu poziomu tego procesu, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację odbywa się raz w roku. Sprawozdania przygotowywane są na podstawie danych z Biura Współpracy Międzynarodowej dotyczących mobilności dydaktycznej studentów oraz naukowej i dydaktycznej pracowników, jak również danych gromadzonych przez Koordynatora na Wydziale i są one przedstawiane przez Koordynatora ds. Międzynarodowej Wymiany Studentów przed Radą Programową Wydziału Żywienia Człowieka, która również ma możliwość wskazania wyzwań niezbędnych do realizacji w kolejnym roku akademickim

### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione**

#### **Uzasadnienie**

Rodzaj, zakres i zasięg umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku dietetyka są zgodne z koncepcją i celami kształcenia. Stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów związanej z kształceniem na kierunku, a także prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia kształcenia, obejmujące ocenę skali, zakresu i zasięgu aktywności międzynarodowej kadry i studentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do intensyfikacji umiędzynarodowienia kształcenia.

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku dietetyka ma wielowymiarowy charakter, zgodny z koncepcją i celami kształcenia. Stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności zarówno studentów, jak i kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku poprzez udział w konferencjach, szkoleniach, stażach naukowych, jak i współpracę międzynarodową. W realizację programu kształcenia włączani są nauczyciele akademicy z zagranicy. Pracownicy uczestniczą w wymianie międzynarodowej w ramach programu Erasmus+ oraz umów z uczelniami partnerskimi. Nauczyciele wykorzystują doświadczenia z pobytu w zagranicznych uczelniach do wzbogacania treści kształcenia. Prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia, które precyzują kierunki dalszych działań zmierzających do intensyfikacji tego procesu, zwłaszcza mobilności studentów.

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

---

#### **Zalecenia**

---

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

#### **Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8**

Wsparcie studentów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest przeprowadzane systematycznie, ma charakter stały i kompleksowy. Przybiera zróżnicowane formy oraz jest adekwatne do potrzeb studentów, a także potrzeb wynikających z realizacji programu studiów oraz osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się.

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie funkcjonują Studenckie Koła Naukowe dedykowane studentom kierunku dietetyka. Należą do nich między innymi: Koło Naukowe Żywniowców oraz Koło Naukowe Dietetyków. W ramach działalności w studenckich kołach naukowych studenci mają możliwość z pomocą ich opiekunów, ale również innych nauczycieli akademickich będących opiekunami poszczególnych projektów, prowadzić badania naukowe oraz przedstawiać ich wyniki w postaci publikacji naukowych oraz podczas konferencji zarówno ogólnopolskich jak i międzynarodowych. W ramach działalności naukowej mają możliwość aplikowania do Władz Wydziału o wsparcie finansowe, które przeznaczane jest na prowadzenie badań, jak również na dofinansowanie czynnego udziału studentów w konferencjach naukowych.

W związku z sytuacją epidemiologiczną w Polsce, studenci na kierunku dietetyka mają możliwość korzystania z metod i technik kształcenia na odległość. Uczelnia zapewnia dostęp do platform MS Teams oraz Moodle. Nad prawidłowym przebiegiem kształcenia z wykorzystaniem metod kształcenia zdalnego czuwa Koordynator ds. Nauczania przez Internet.

Aktywność naukowa studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wiąże się z gratyfikacją w postaci stypendium rektora, które jest przyznawane zarówno laureatom olimpiad międzynarodowych oraz olimpiad o zasięgu ogólnopolskim, ale również najlepszym studentom, w tym również na kierunku dietetyka. Wszystkie informacje dotyczące terminów oraz sposobu składania wniosków przez studentów oraz kontakt z osobami odpowiedzialnymi za ich przyjmowanie są dostępne dla wnioskodawców na stronie internetowej Uczelni. Studenci mają także możliwość ubiegania się o stypendia naukowe, do których należą Stypendium Ministra Edukacji i Nauki, a także stypendium Fundacji Jana Pawła II, a osoby, które przez cały tok kształcenia na kierunku dietetyka osiągają bardzo dobre wyniki uczenia się, mają możliwość po zakończeniu studiów dyplomu z wyróżnieniem.

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, studenci zrzeszają się w organizacjach studenckich takich jak Klub Uczelniany Akademickiego Związku Sportowego SGGW, Chór Akademicki, Ludowy Zespół Artystyczny PROMINI, Orkiestra Reprezentacyjna czy Klub Żeglarski. W ramach działalności w tych organizacjach, studenci mają możliwość rozwijania swoich umiejętności zarówno sportowych, artystycznych jak i organizacyjnych. Uczelnia wspiera działalność w wymienionych organizacjach między innymi poprzez dofinansowywanie wyjazdów na konkursy czy zawody sportowe. Na SGGW funkcjonuje stanowisko Koordynatora ds. Osób z Niepełnosprawnościami. Osoba pełniąca tę funkcję ma za zadanie wsparcie studentów podczas całego procesu edukacji, w tym ustalenie indywidualnego procesu zaliczenia przedmiotu czy wydłużenie czasu na zaliczenie egzaminów. Pomoc ze strony Koordynatora można uzyskać zarówno przez kontakt bezpośredni, jak i drogą mailową. Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość brania udziału w zaliczeniach oraz egzaminach korzystając z pomocy tłumaczy języka migowego, a także asystentów osób z niepełnosprawnościami oraz asystentów osób niewidomych dzięki współpracy ze stowarzyszeniem „Twoje nowe możliwości”. Dostępna jest również dedykowana strona internetowa, na której studenci mogą znaleźć informacje przydatne w czasie edukacji na kierunku dietetyka, takie jak formy wsparcia dostępne dla studentów, co więcej znajdują się tam również informacje skierowane dla nauczycieli akademickich dotyczące sposobu kontaktu ze studentami z niepełnosprawnościami. Uczelnia przeprowadziła również szkolenie z języka migowego oraz z zakresu komunikacji oraz form wsparcia pomocnych w kontakcie

ze studentami, u których występują zaburzenia psychiczne. W Regulaminie Studiów uwzględniona została indywidualna organizacja studiów w postaci indywidualnego programu studiów (IPS) oraz indywidualnego planu zajęć (IPZ), dostępna również dla osób z niepełnosprawnościami.

W SGGW funkcjonuje Niepubliczne Przedszkole, dostępne dla dzieci studentów, nauczycieli jak i pracowników. Studentki w ciąży mają możliwość regulowania swojego uczestnictwa w zajęciach dydaktycznych, w taki sposób, żeby mogły one w pełni osiągnąć efekty uczenia się podczas edukacji, jednocześnie nie stwarzając zagrożenia dla przebiegu ciąży.

W związku z sytuacją epidemiologiczną w Polsce studentki w ciąży, studenci z chorobami autoimmunologicznymi oraz studenci, którzy mają chorych domowników, przy pomocy Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Zakażeń mają możliwość organizacji zajęć w formie zdalnej w wymiarze pozwalającym na osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Co więcej, studenci pochodzący z Ukrainy i Białorusi mogą liczyć na pomoc w organizacji szczepienia na Covid-19 we współpracy Koordynatora z Niepublicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej SGGW.

Studenci kierunku dietetyka mogą zgłaszać skargi i wnioski w formie pisemnej do Prodziekana Wydziału, dziekanatu, opiekuna roku oraz Uczelnianej/Wydziałowej Rady Samorządu Studentów. Swoje uwagi studenci mogą zgłaszać w formie pisma, poprzez rozmowę z przedstawicielami Samorządu lub opiekunem roku, jak również mogą w tym celu wykorzystać skrzynki mailowe oraz platformę MS Teams.

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie funkcjonuje stanowisko Koordynatora ds. Równego Traktowania. W przypadku zaistnienia sytuacji związanej z przemocą lub dyskryminacją, studenci mogą skontaktować się bezpośrednio lub drogą mailową z osobą pełniącą funkcję koordynatora celem podjęcia odpowiednich kroków w rozwiązaniu zaistniałej sytuacji. Studenci kierunku dietetyka mogą również zgłosić się o pomoc w rozwiązaniu wymienionych problemów poprzez kontakt z opiekunem roku, jak również prosząc o interwencję Samorząd Studentów. Uczelnia, w ramach zapewniania wsparcia dla zdrowia psychicznego, oferuje konsultacje z psychologiem, zarówno w formie zdalnej jak i stacjonarnej. Osoba udzielająca konsultacji psychologicznej nie jest zatrudniona jako nauczyciel akademicki, co dodatkowo zapewnia komfort studentom korzystającym z tej formy wsparcia.

Samorząd Studentów przy wsparciu Władz Uczelni co roku przeprowadza szkolenia z zakresu Praw i Obowiązków Studenta, podczas których student zdobywa wiedzę dotyczącą praw i obowiązków jakie obowiązują w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, jak również przedstawiane są ścieżki postępowania w przypadku różnych sytuacji, do których należą na przykład: zgłaszanie skarg oraz wniosków, przebieg zaliczeń poszczególnych modułów, jak i uzyskiwanie wsparcia materialnego oraz pozamaterialnego przez studentów.

Studenci w SGGW w Warszawie mają możliwość korzystania z pomocy materialnej, do której należą: stypendia socjalne, stypendia dla osób niepełnosprawnych oraz zapomogi. Wszystkie informacje dotyczące wymogów oraz sposobu składania wniosków, jak również dane kontaktowe pozwalające na skontaktowanie się studentów w przypadku niejasności oraz pytań można znaleźć na stronie internetowej Uczelni.

Nauczyciele akademicy na kierunku dietetyka są dostępni dla studentów w godzinach konsultacji odbywających się zarówno w formie stacjonarnej jak i przy użyciu technik zdalnych, podczas których studenci mogą wyjaśnić wątpliwości powstałe podczas zajęć. Co więcej, podczas konsultacji studenci mogą zgłosić swoje uwagi lub wątpliwości związane z uzyskaniem zaliczenia, a także otrzymują materiały naukowe, pozwalające na jak najlepsze przygotowanie się do egzaminów.

Administracja Wydziału, w tym również osoby pracujące w dziekanacie są otwarte na studentów i chętnie udzielają wsparcia oraz informacji studentom, w tym również studentom studiów niestacjonarnych. Osoby studiujące na kierunku dietetyka nie mają problemów z uzyskaniem informacji oraz pomocy w przypadku składania wniosków o stypendia czy w przypadku składania skarg lub wniosków dotyczących tego kierunku. W sytuacji zagrożenia epidemiologicznego w Polsce, wszelkie informacje studenci mogą być udzielone poprzez kontakt mailowy z dziekanatem. Informacje dotyczące godzin pracy oraz możliwości kontaktu z dziekanatem Wydziału Żywności Człowieka są dostępne na stronie internetowej Uczelni.

Przedstawicielami studentów w SGGW w Warszawie jest Uczelniana Rada Samorządu Studentów. Członkowie Samorządu wchodzi w skład między innymi Rad Programowych oraz Senatu Uczelni. Przedstawiciele studentów mają wpływ na program studiów poprzez składanie wniosków na posiedzeniach wymienionych gremiów, jak również podczas spotkań z Władzami Wydziału oraz Uczelni. Uczelnia zapewnia Samorządowi Studentów zarówno pomieszczenia jak i wsparcie materialne pozwalające na jego prawidłowe funkcjonowanie.

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie przeprowadza przeglądy wsparcia studentów poprzez przeprowadzanie ankiet, poprzez analizowanie wniosków przekazywanych przez studentów Władzom Wydziału, a także poprzez cykliczne spotkania z opiekunem roku. Informacje przekazywane przez studentów dotyczą zarówno pracy administracji, zadowolenia z infrastruktury, jak również z kształcenia na odległość.

## **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione**

### **Uzasadnienie**

Studenci w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie są wspierani na wielu płaszczyznach. Mają oni możliwość korzystania z pomocy materialnej, a ich rozwój naukowy wspierany jest przez możliwość zrzeszania się w organizacjach studenckich, w tym w studenckich kołach naukowych oraz motywacji i pomocy ze strony nauczycieli akademickich. Dzięki temu studenci mają możliwość prowadzenia badań, jak również prezentację i publikację ich wyników. Równie ważne w osiąganiu jak najlepszych wyników uczenia się jest wsparcie ze strony nauczycieli akademickich poprzez ich dostępność w godzinach konsultacji, na których studenci mają możliwość wyjaśnienia wątpliwości pojawiających się podczas zajęć dydaktycznych. Elementy te wpływają korzystnie na zaangażowanie studentów w osiąganie jak najlepszych wyników w nauce oraz w rozwijanie swojej działalności naukowej.

Ze względu na dbanie o jakość kształcenia bardzo ważna jest możliwość zgłaszania przez studentów skarg i wniosków w tym zakresie, co jest zapewnione na wielu płaszczyznach - zarówno przez kontakt bezpośredni z opiekunem roku, Samorządem Studenckim oraz poprzez zgłaszanie uwag za pomocą dostępnego dla nich formularza. Równie ważny jest komfort studentów podczas zdobywania wiedzy i osiąganiu efektów uczenia się. W tym celu istotne jest bezpłatne wsparcie psychologiczne zapewniane przez Uczelnię studentom oraz pomoc, na jaką mogą liczyć studenci z niepełnosprawnościami dzięki pracy koordynatora ds. osób z niepełnosprawnościami. W kompleksowym dbaniu o jak najlepsze wykształcenie studentów ważne jest również regularne przeprowadzanie ewaluacji na Uczelni, w tym oceny pracy dziekanatów, prowadzenia zajęć przy użyciu technik kształcenia na odległość oraz udzielanego wsparcia materialnego oraz pozamaterialnego, co jest zapewniane przez cykliczne spotkania z opiekunem roku, z Władzami Uczelni, jak również poprzez wypełnianie przez studentów ankiet oraz możliwość składania wniosków do Władz.

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

---

### **Zalecenia**

---

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

### **Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9**

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie strona internetowa jest dostosowana do potrzeb zarówno studentów polskich jak i zagranicznych, kandydatów na studia, jak i interesariuszy zewnętrznych. Ponadto Uczelnia zapewnia dedykowaną stronę internetową dla osób z niepełnosprawnościami, na której można znaleźć między innymi informacje dotyczące form wsparcia udzielanych na Uczelni. Poprzez zakładkę przeznaczoną dla Biura Karier interesariusze zewnętrzni mają możliwość zamieszczenia ofert pracy dla absolwentów kierunku dietetyka. Sposób ten jest bardzo efektywny na Uczelni o czym świadczą między innymi liczne rozmowy rekrutacyjne współorganizowane wraz z Wydziałem Żywienia Człowieka.

Studenci mają możliwość uzyskania informacji dotyczącej sposobu prowadzenia studiów na ich kierunku, mają dostęp do programu studiów oraz sylabusów, aktów prawnych takich jak Regulamin Studiów, Statut Uczelni, na stronie internetowej znajdują się również informacje dotyczące zapobiegania rozprzestrzeniania się wirusa Covid-19, w tym również sposobu prowadzenia zajęć przy użyciu metod i technik kształcenia na odległość oraz informacji dotyczących kontaktu w przypadku problemów z korzystaniem z platform wykorzystywanych w tej formie kształcenia. Wszystkie niezbędne informacje dotyczące dostępu do wsparcia studenckiego, w tym pomocy materialnej oraz pozamaterialnej, a także pomocy psychologicznej, są także dostępne poprzez stronę internetową.

W zakładce Rekrutacja, kandydaci na studia na kierunku dietetyka mogą znaleźć informacje dotyczące tego kierunku, w tym cel kształcenia, program studiów oraz efekty uczenia się obowiązujące na kierunku dietetyka, jak również terminarz oraz warunki rekrutacji w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, a także przyznawane kwalifikacje zawodowe po ukończeniu studiów.

Strona internetowa jest czytelna i nowoczesna. Zawiera wszystkie potrzebne informacje dotyczące procesu rekrutacji, programy studiów, warunki studiowania, najważniejsze akty prawne, wsparcie studentów w procesie uczenia się, ale również informacje dotyczące organizacji studenckich, życia kulturalnego i sportowego Uczelni. Co więcej, informacje dotyczące rekrutacji oraz programu studiów można znaleźć na znanych portalach dostępnych dla każdego użytkownika. Co ważne, informacje dostępne na stronie internetowej są stale aktualizowane, dzięki czemu wszystkie wymienione grupy mają możliwość jej komfortowego użytkowania.

Dostęp do aktualnych informacji poprzez stronę internetową oraz media społecznościowe jest zapewniane i monitorowane przez powołanych przez Uczelnię Koordynatorów (Koordynator ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, Koordynator ds. Strony internetowej, Koordynator ds. Promocji w Mediach Społecznościowych) oraz Zespół ds. Upowszechniania Oferty Dydaktycznej Wydziału Żywienia Człowieka. Wnioski i prośby związane z przekazywaniem informacji mogą być zgłaszane zarówno przez studentów, nauczycieli akademickich, jak i pracowników poprzez kontakt z Koordynatorami lub Samorząd Studentów, a także poprzez uczestniczenie w badaniach ankietowych. Złożone wnioski są w miarę możliwości realizowane przez Władze Uczelni.

## **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione**

### **Uzasadnienie**

Strona internetowa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, jak również media społecznościowe są prowadzone rzetelnie, informacje znajdujące się na nich są aktualne i czytelne dla każdej grupy zainteresowanych: kandydatów na studia, studentów, nauczycieli akademickich oraz interesariuszy zewnętrznych. Informacje pozwalają na zapoznanie się z Uczelnią przez kandydatów na studia, na uzyskanie potrzebnych informacji w trakcie procesu uczenia się, a także pomagają w wejściu na rynek pracy po zakończeniu studiów.

Publiczny dostęp do informacji jest stale monitorowany i aktualizowany dzięki pracy Koordynatorów z Uczelnią, w tym z Wydziałem Żywienia Człowieka. Dzięki badaniom ankietowym oraz rozmowom prowadzonym na Uczelni, strona internetowa jest stale modernizowana, tak aby zamieszczane na niej informacje były aktualne, zrozumiałe oraz kompleksowe.

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

---

### **Zalecenia**

---

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

### **Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10**

Polityka jakości realizowana jest w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia (WSZiDJK), który obejmuje wszystkie elementy związane z jakością kształcenia, m.in.: projektowanie, monitorowanie i doskonalenie programów studiów, monitorowanie, analizę i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się, zapewnienie spójności kształcenia i badań naukowych, doskonalenie jakości kadry, poprawę jakości infrastruktury naukowo-dydaktycznej, wykorzystanie potencjału otoczenia społeczno-gospodarczego, umiędzynarodowienie procesu kształcenia. System zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia podlega ciągłemu doskonaleniu i jest systematycznie dostosowywany do zmieniających się uwarunkowań prawnych, organizacyjnych, zmieniających się potrzeb rynku pracy oraz w związku z ciągłym rozwojem dziedziny i dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której odnoszą się efekty uczenia kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

Nadzór bieżący w zakresie realizacji programów studiów sprawowany jest przez dziekana i prodziekana. Do zadań dziekana należy: reprezentowanie Wydziału, sprawowanie bieżącego nadzoru nad procesem kształcenia prowadzonych na Wydziale kierunków studiów, sprawowanie nadzoru nad procesem promocji i rekrutacji na kierunkach studiów prowadzonych na Wydziale, ustalanie szczegółowych planów zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale, dokonywanie zleceń zajęć dydaktycznych w porozumieniu z Dyrektorami Instytutów, prowadzenie i sprawowanie nadzoru nad działaniami związanymi z zapewnianiem jakości kształcenia na Wydziale, współuczestniczenie w procesie oceny okresowej nauczycieli akademickich w ramach wykonywania przez nich obowiązków dydaktycznych. Z kolei do zadań prodziekana należy: wydawanie decyzji administracyjnych,



postanowień i innych rozstrzygnięć określonych Regulaminem Studiów, w indywidualnych sprawach studentów Wydziału związanych z tokiem ich studiów, dbałość o prawidłowe relacje student-nauczyciel oraz podejmowanie mediacji w kwestiach spornych i ewentualnych konfliktach. Dziekan, ze wsparciem administracyjnym pracowników dziekanatu, ustala semestralny i tygodniowy plan zajęć dydaktycznych, liczebność grup studenckich, terminy sesji egzaminacyjnych, Prodziekan zaś zatwierdza tematy prac dyplomowych, listy promotorów i recenzentów. Ponadto, Dziekan i Prodziekan monitorują postępy studentów w nauce poprzez system e-HMS oraz nadzorują prawidłowy przebieg egzaminów dyplomowych.

Zgodnie z zapisami Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia (WSZiDJK) za obszar ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia odpowiedzialni są: Dziekan, Prodziekan, Zastępca Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia oraz Koordynator ds. Jakości Kształcenia i Zespół Roboczy ds. Jakości Kształcenia członkowie zespołów roboczych powołanych przy Wydziale. Określono szczegółowe zakresy kompetencji Koordynatorów i Zespołów roboczych. Działania związane z organizacją i koordynacją zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia oraz przeglądem Wydziałowego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia podejmuje Wydziałowy Koordynator ds. Jakości Kształcenia.

Zasady projektowania nowych programów studiów oraz zasady modyfikacji programów studiów dla programów realizowanych od roku akademickiego 2019/2020 reguluje uchwała nr 67-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 25 marca 2019 r. w sprawie wytycznych tworzenia i zmiany programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich. Zgodnie ze wspomnianą uchwałą nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów w zakresie projektowania, zatwierdzania i doskonalenia programu studiów sprawuje Dziekan Wydziału we współpracy z wydziałowym Zespołem roboczym ds. jakości kształcenia oraz Radą Programową. Zaopiniowane przez przedstawicieli interesariuszy zewnętrznych, Zespół roboczy ds. jakości kształcenia, Koordynatora ds. jakości kształcenia, Samorząd Studentów oraz Dziekana i Prodziekana propozycje programu studiów są przedkładane Radzie Programowej, która opiniuje projekt. Następnie projekt jest zatwierdzany przez Senat SGGW w Warszawie. W przypadku znaczących zmian w programie studiów powołuje się zadaniowe Zespoły Robocze.

Oceny programu studiów dokonuje się poprzez badanie jakości prowadzonych zajęć dydaktycznych, weryfikację osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, hospitację zajęć dydaktycznych, weryfikację procesu dyplomowania, a także analizuje opinie absolwentów i wyniki monitorowania ich losów zawodowych.

Monitorowanie kształcenia na Wydziale Żywności Człowieka prowadzone jest w każdym roku akademickim. Co roku sporządzany jest również Raport z okresowego przeglądu programów studiów w zakresie spójności z wymaganiami przepisów prawa, stanem wiedzy oraz rynku pracy. W procesie monitorowania bierze się pod uwagę: opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych; gromadzone z wykorzystaniem elektronicznej ankiety oceny przedmiotów i nauczycieli; elektroniczny formularz weryfikacji efektów uczenia się; protokoły hospitacji; raporty analizy ocen prac dyplomowych; opinie studentów na temat praktyk; ankiety absolwentów; opinie pozyskiwane w ramach okresowych kontaktów z pracodawcami.

Ankieta oceny zajęć i nauczycieli zamieszczona jest w systemie e-HMS, a studenci mogą ją wypełnić po zakończeniu każdego semestru i wyrazić opinię na temat przekazywanych treści, sposobie realizacji zajęć, sposobie oceniania oraz stosunku prowadzącego do studentów. Następnie Koordynator ds. Jakości Kształcenia analizuje wyniki ankiet, dokonuje kwalifikacji zamieszczonych komentarzy i sporządza raport, który przedstawia Dziekanowi i Radzie Programowej. W przypadku negatywnych

ocen i/ lub komentarzy Koordynator ds. Jakości Kształcenia, Dziekan i Zastępca Dyrektora Instytutu ds. Kształcenia podejmują decyzję o potrzebie przeprowadzenia rozmowy z ocenionym nauczycielem. Zajęcia takiego nauczyciela wyznaczane są do hospitacji. Celem badania ankietowego dotyczącego studenckiej oceny jakości kształcenia jest pozyskanie opinii o zasadach prowadzenia zajęć dydaktycznych, stosowanych formach i metodach kształcenia, relacjach interpersonalnych pomiędzy nauczycielem akademickim a interesariuszem procesu dydaktycznego, jakim jest student oraz uzyskanie informacji o stosunku nauczyciela akademickiego do obowiązków dydaktycznych. Udostępniono wyniki ankiet, z których wynika, że w roku akademickim 2020/2021 średnie oceny zajęć znacznie przekraczały ocenę dobrą (w skali pięciostopniowej) Hospitacje zajęć na kierunku są przeprowadzane systematycznie, dokonuje je Zespół roboczy ds. hospitacji zajęć dydaktycznych. Uwagi zawarte w protokołach hospitacji służą do oceny prawidłowości prowadzenia zajęć i mogą być wykorzystane do modyfikacji treści przedmiotu i/ lub metody jego prowadzenia. Na podstawie przeprowadzonych hospitacji Zespół sporządza co semestralny raport. Z przedłożonego przez Uczelnię raportu wynika, że wszyscy nauczyciele, którzy zostali poddani ocenie uzyskali ocenę pozytywną i nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w sposobie realizacji zajęć dydaktycznych. Ponadto, absolwenci kierunku wypełniają ankietę losów zawodowych absolwentów bezpośrednio po ukończeniu studiów, po 3 i po 5 latach od ich ukończenia. Na podstawie ankiet pozyskano informacje na temat charakteru pracy zawodowej absolwentów kierunku, rodzaju firm, w których pracują absolwenci, aktualnych zarobków netto, stopnia zadowolenia z wykonywanej pracy, opinii studentów dotyczących praktyk oraz przydatności treści kształcenia w pracy zawodowej. Na podstawie pozyskanych informacji można śledzić ścieżki ich karier. Z tych ankiet wynika, że większość absolwentów pracuje w zawodzie dietetyka lub jest związana z produkcją żywności i jej oceną. Narzędziami do oceny prawidłowości realizacji programu studiów i osiągnięcia przez studentów efektów uczenia jakim posługuje się Wydział jest ankietą do badania weryfikacji efektów kształcenia (WEK). Po zakończeniu semestru nauczyciele dokonują samooceny osiągniętych efektów uczenia przy pomocy formularza dostępnego w systemie e-HMS. Następnie te ankiety są weryfikowane przez Koordynatora ds. jakości kształcenia, który sporządza tzw. „Raport WEK”. ZO PKA analizował takie raporty sporządzone dla roku akademickiego 2019/2020 i 2020/2021. W przypadku kierunku dietetyka liczba złożonych ankiet przez nauczycieli była bardzo satysfakcjonująca i wynosiła niemal 100%. Zdecydowana większość nauczycieli wykazała, że poprawnie realizuje i weryfikuje efekty uczenia prowadzonych zajęć dydaktycznych, niektórzy w tych ankietach wskazywali na potrzebę drobnych korekt w sposobie weryfikacji efektów uczenia się w ramach zajęć. Innym wykorzystywanym narzędziem jest systematyczna weryfikacja jakości prac dyplomowych dokonywana przez Zespół ds. Dyplomowania. Członkowie Zespołu wnikliwie analizowali wylosowane prace (ZO PKA zapoznał się z bardzo dobrymi recenzjami) i na ich podstawie opracowali sprawozdanie. Strategia SGGW do 2030 wskazuje na potrzebę włączenia w nowoczesną dydaktykę technik komputerowych i telekomunikacyjnych. W okresie pandemii proces ten znacznie przyspieszył w zależności od zagrożenia wszystkie zajęcia bądź część zajęć realizowano z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość. Spowodowało to nabycie przez nauczycieli nowych umiejętności posługiwania się technikami informatycznymi i telekomunikacyjnymi w prowadzeniu zajęć dydaktycznych. Podczas nauki zdalnej jakość kształcenia była monitorowana na bieżąco, a wszelkie problemy były rozwiązywane na bieżąco w ramach tzw. działań operacyjnych. Również prowadzono systemowe przeglądy sposobu realizacji zajęć zdalnych poprzez wprowadzenie ankiety dotyczącej jakości zdalnego kształcenia przeprowadzanej wśród studentów. Odbywały się także systematyczne spotkania Władz Wydziału ze Starostami i Opiekunami Roczników (realizowane on-line).

W początkowym okresie nauki zdalnej pojawiały się niewielkie problemy, np. „znikających” studentów w zespołach MS Teams, które na bieżąco rozwiązywano. W ramach działań strategicznych przeprowadzone zostało badanie dotyczące poziomu satysfakcji studentów z edukacji zdalnej. Z badania wynikało, że studenci zadeklarowali dostęp do urządzeń umożliwiających naukę zdalną i łącza internetowego, które działało bez zakłóceń. Większość studentów nie zgłaszała uwag co do sposobu realizacji nauczania zdalnego.

Obecnie powszechną praktyką stosowaną przez studentów jest wykorzystywanie skrzynek email (w domenie sggw.edu.pl) jako narzędzi do komunikacji, konsultacji oraz przekazywania prac wykonanych w ramach pracy własnej czy prac dyplomowych. Ponadto wykładowcy przesyłają materiały mailem lub zamieszczają na platformie e-learningowej SGGW (e.sggw.pl), wykorzystującej system Moodle lub grupy studenckie w MS Teams. Platforma MS Team i Moodle wykorzystywana jest przez część nauczycieli akademickich jako narzędzie wspierające, uzupełniające proces kształcenia lub narzędzie do prowadzenia wykładów oraz seminariów, także tych realizowanych stacjonarnie.

Uczelnia systemowo wspiera proces kształcenia zdalnego poprzez organizowane szkolenia z MS Teams, a informacje o szkoleniach przesyłane są z Centrum Informatycznego na imienne skrzynki pocztowe pracowników. Pod koniec maja 2020 r. w SGGW uruchomiono dla pracowników portal informacyjny w zakresie MS Office365, na którym zamieszczane są informacje, materiały pomocnicze i instruktażowe, filmy ze szkoleń, odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania. Warto wskazać, że Wydział Żywności Człowieka jako jedyny wydział w SGGW ma również powołanego Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, który jest odpowiedzialny za opracowywanie i rozpowszechnianie wytycznych prowadzenia działań w reżimach sanitarnych oraz ich monitorowanie. Koordynator ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2 opracował wytyczne dotyczące prowadzenia zajęć i na bieżąco je aktualizował, w zależności od sytuacji epidemiologicznej w kraju.

W Uczelni zostały jasno i jednoznacznie określone formalne zasady przyjęcia na kierunek dietetyka zarówno na studia pierwszego stopnia jak i drugiego. Zasady te zostały opisane w kryterium 3. W zakresie systemowym zasady te są corocznie omawiane przez władze Wydziału.

Na podstawie analizy dokumentów przedłożonych przez Uczelnię oraz przeprowadzonych w trakcie wizytacji rozmów stwierdzono, że Wydział Żywności Człowieka efektywnie wykorzystuje pozyskane w oparciu o procedury WSZiDJK informacje do doskonalenia programu studiów. Na ocenianym kierunku dietetyka, znaczące zmiany programu studiów były realizowane w roku akademickim 2017/ 2018 i obejmowały one zmiany, które zostały wprowadzone do programu studiów od roku akademickiego 2018/ 2019. W celu realizacji tych zmian powołany został na rok akademicki 2017/ 2018 Zespół ds. Zmian Programu Kształcenia na Kierunku Dietetyka. W jego skład weszły osoby będące doświadczonymi nauczycielami akademickimi, prowadzącymi zajęcia na kierunku dietetyka, ale niezaangażowanymi w rutynowo realizowane procedury zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia (tj., niebędące członkami Zespołów Roboczych, czy Koordynatorami, oraz niepełniące funkcji kierowniczych na wydziale). Niniejsze działania miały na celu modyfikację programu studiów na studiach drugiego stopnia i były one realizowane w ramach projektu „Sukces z natury - kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie” (Nr POWR.03.05.00-00-Z033/17).

Studenci jako interesariusze wewnętrzni oraz pracodawcy mają wpływ na kształt programu studiów, co odbywa się przy wykorzystaniu różnych mechanizmów. Udział studentów polega na możliwości corocznej oceny zajęć oraz wyrażeniu opinii na temat ich prowadzenia poprzez wypełnienie ankiety w systemie e-HMS. Wyniki ankiety są wykorzystywane do modyfikacji programów zajęć oraz sposobu

ich realizacji i zaliczania. Przedstawiciele studentów są członkami Rady Programowej Wydziału Żywienia Człowieka, na posiedzeniach której mogą przekazywać opinie studentów. Ponadto organizowane są cykliczne spotkania z przedstawicielami Samorządu Studentów, na których mają oni możliwość przekazania opinii i postulatów dotyczących programu studiów oraz poszczególnych przedmiotów. Na podkreślenie zasługuje fakt, że studenci mają znaczący wpływ na ofertę przedmiotów fakultatywnych. Pula przedmiotów fakultatywnych jest otwarta i podlega zmianom w zależności od zainteresowań oraz potrzeb zgłaszanych przez studentów, rozwoju nauki i poszerzania możliwości badawczych (na skutek zwiększania bazy sprzętowej), jak również w odpowiedzi na zapotrzebowanie pracodawców. Lista zajęć obieralnych jest weryfikowana corocznie przy uwzględnieniu sugestii studentów, nauczycieli akademickich oraz interesariuszy zewnętrznych i zatwierdzana jest przez Radę Programową. Ogromną rolę odgrywa tu opinia studentów, która zbierana jest na podstawie ankiet przeprowadzonych na roczniku realizującym przedmioty fakultatywne, co owocuje propozycją konkretnych zajęć na dany rok, lub ofertą nowych. Studenci kierunku dietetyka nie tylko każdorazowo wybierają zajęcia do wyboru z przygotowanej dla nich listy, ale także mają wpływ na kształt tej listy. Zajęcia rzadko wybierane zostają z listy usunięte i zastąpione nowymi dotyczącymi zagadnień bardziej interesujących dla studentów. Przykładowo studenci kierunku dietetyka w roku akademickim 2020/2021 wskazali potrzebę uruchomienia dla nich następujących zajęć do wyboru takich jak *ziółolecznictwo i fitoterapia*, czy też *cukiernictwo*. Podejście Uczelni do systemowego aktualizowania listy zajęć wybieralnych należy uznać za dobrą praktykę. Interesariusze zewnętrzni także mają wpływ na kształt programu studiów.

Nauczyciele/ Koordynatorzy przedmiotów jako kolejna grupa interesariuszy, mogą na bieżąco zgłaszać potrzebę lub konieczność wprowadzania zmian do programów studiów, treści programowych, form i metod dydaktycznych, sposobów weryfikacji efektów uczenia się, a także form i sposobów ich dokumentowania.

Interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni biorą udział w ocenie treści programowych, ich zgodności z efektami uczenia się, przydatności zawodowej oraz aktualności, co ma na celu usprawnienie procesu kształcenia. W ramach formalnych i nieformalnych spotkań z przedstawicielami Zespołu Pracodawców i Doradców, a także innymi ważnym dla rozwoju koncepcji kształcenia przedstawicielami podmiotów zewnętrznych omawiane są ważne aspekty związane z programem studiów i przygotowaniem studentów pod względem wiedzy, umiejętności i kompetencji do rynku pracy. Przykładami wpływu podmiotów zewnętrznych na kształtowanie programów studiów na kierunku dietetyka mogą być: (1) postulowane przez Wiceprezesa Zarządu i Dyrektora Generalnego Polskiej Federacji Producentów Żywności Związek Pracodawców zagregowanie treści dotyczących organizacji i prawa na pierwszym stopniu studiów i wprowadzenie do programu zajęć *prawo i ekonomika w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym*; (2) postulowany przez przedstawiciela Instytut Matki i Dziecka blokowy układ zajęć o charakterze specjalistycznym w ramach studiów drugiego stopnia i na tej podstawie w nowym programie wprowadzono blokowy układ zajęć: *dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynych; dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych; dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego; dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym i dietetyka geriatryczna*; (3) postulowany przez przedstawiciela Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (1) zagregowanie treści dotyczących suplementów diety i preparatów dietetycznych i na tej podstawie w nowym programie wprowadzono zajęcia *preparaty dietetyczne i suplementy diety*; (2) włącznie innych zakładów żywienia zbiorowego w zakres tematyczny *zasady organizacji żywienia w szpitalach i sanatoriach* i na tej podstawie w nowym programie wprowadzono *zajęcia organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego*. Przedstawiciele otoczenia gospodarczego, z którym Wydział Żywienia

Człowieka aktywnie współpracuje, mają znaczący udział w opiniowaniu i kształtowaniu programów studiów, również dzięki weryfikowaniu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów podczas praktyk. Przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych jest członkiem Rady Programowej i ma możliwość przekazywania Radzie swoich opinii i spostrzeżeń dotyczących potrzeb i oczekiwań pracodawców wobec przyszłych absolwentów. Ponadto organizowane są spotkania z pracodawcami, na których mogą oni bezpośrednio wyrazić swoje opinie. Ze względu na aktualną sytuację pandemiczną, spotkania te są organizowane za pośrednictwem narzędzi porozumiewania się na odległość, poczty mailowej i telefonów. Kierunek dietetyka nie jest poddawany cyklicznej ocenie zewnętrznej innej niż ta dokonywana przez PKA. Wyniki ocen formułowane przez PKA są przedmiotem dyskusji i wykorzystywane w procesie doskonalenia procesu kształcenia.

### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione**

#### **Uzasadnienie**

Polityka jakości w ramach funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. Zapewniony jest udział kadry akademickiej oraz studentów w powyższym procesie. Sięga się także po opinie interesariuszy zewnętrznych dotyczące programu kształcenia oraz oceny przygotowania studentów i absolwentów kierunku do działalności zawodowej. Program kształcenia jest systematycznie monitorowany a uzyskane wyniki są wykorzystywane do doskonalenia programu. Podejmuje się także systematyczne działania umożliwiające ocenę realizacji programu kształcenia oraz przyjętych sposobów weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć. Kierunek poddawany jest cyklicznej ocenie zewnętrznej jedynie przez PKA.

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

1. Systemowe systematyczne weryfikowanie przy aktywnym udziale przedstawicieli studentów puli zajęć fakultatywnych.
2. Powołanie na Wydziale Żywienia Człowieka Koordynatora ds. Zapobiegania Rozprzestrzenianiu się Wirusa SARS-CoV-2, którego zadaniem jest m.in..opracowanie wytycznych dotyczących prowadzenia zajęć.

#### **Zalecenia**

---

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

W uzasadnieniu uchwały nr 236/ 2016 z dnia 19 maja 2016 r. w sprawie oceny programowej na kierunku dietetyka prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim, nie sformułowano zaleceń o charakterze naprawczym.