



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **dietetyka**

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

Data przeprowadzenia wizytacji: **15-16 stycznia 2021 r.**

Warszawa, 2021

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	5
3. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	6
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	6
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	11
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	19
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	23
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	26
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	30
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	33
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	36
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	39
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	41
4. 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)	46
5. Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	

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

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

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

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

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

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

członkowie:

1. prof. dr hab. Monika Bronkowska – ekspert PKA,
2. dr hab. Joanna Sadowska – ekspert PKA,
3. dr Anna Bugajewska – ekspert reprezentant pracodawców,
4. Krzysztof Pszczołka – ekspert reprezentant studentów,
5. mgr Agnieszka Socha-Woźniak, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku dietetyka prowadzonym przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2019/2020 – z powodu pandemii nastąpiło przesunięcie oceny na rok akademicki 2020/2021. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Wizytacja została przeprowadzona zdalnie, zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej. Zespół oceniający zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania z zespołem przygotowującym raport samooceny, osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto przeprowadzono hospitacje zajęć dydaktycznych, dokonano oceny losowo wybranych prac dyplomowych, a także przeglądu bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski, o których Przewodnicząca zespołu oceniającego oraz współpracujący z nim 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 I stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia 126,5 ECTS; nauki o zdrowiu 53,5 ECTS	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	studia stacjonarne: 6 semestrów, 180 ECTS; studia niestacjonarne: 7 semestrów, 180 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	12 tygodni, 14 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	brak	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	324	169
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2300	1380
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	101 ECTS	64 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	125 ECTS	125 ECTS
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	56 ECTS	56 ECTS

Nazwa kierunku studiów	dietetyka
Poziom studiów	studia II stopnia

(studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)		
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia 67,5 ECTS; nauki o zdrowiu 52,5 ECTS	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	studia stacjonarne i niestacjonarne: 4 semestry, 120 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	6 tygodni, 10 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	brak	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	109	59
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	1100	660
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	56,2 ECTS	38,2 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	70 ECTS	70 ECTS
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	38 ECTS	38 ECTS

3. 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

Studia na kierunku dietetyka na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie są prowadzone od 2012 r. Realizowana koncepcja kształcenia jest efektem odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku pracy na absolwentów kierunku legitymujących się wiedzą dotyczącą zasad prawidłowego żywienia oraz

przyczyn występowania chorób dietozależnych, jak również mogących prowadzić poradnictwo żywieniowe i dietetyczne. Kształcenie na ocenianym kierunku wpisuje się w misję UP w Lublinie, która została przyjęta Uchwałą Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (66/2018-2019 z dnia 24 maja 2019 r.), w ramach opracowanej strategii na lata 2019-2030. Do celów strategicznych Uczelni należy m. in.: systematyczna poprawa jakości i efektywności kształcenia poprzez koncentrację potencjału badawczego, wdrożeniowego, kształcenie kadr, rozwinięcie i poszerzenie oferty kształcenia w nawiązaniu do potrzeb gospodarki, rozwój współpracy z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi. W kontekście ocenianego kierunku strategia ta zakłada między innymi: „...*Jednym z ważnych elementów misji Uniwersytetu są również badania ukierunkowane na produkcję żywności o wysokich walorach dietetycznych i prozdrowotnych, co jest jednym z istotnych elementów zapobiegania narastającego problemu chorób cywilizacyjnych w społeczeństwie.*” Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii prowadzący kierunek dietetyka realizują misję Uczelni poprzez ciągłe doskonalenie kształcenia w zakresie metod, jak i programów studiów oraz prowadząc na wysokim poziomie badania związane z żywnością i żywieniem człowieka.

Koncepcja i cele kształcenia są powiązane z prowadzoną na Wydziale działalnością naukową. Wydział posiada kategorię naukową A oraz pełne uprawnienia akademickie do nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Tematy badawcze podejmowane przez pracowników obejmują cały zakres dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz wybrane aspekty nauk o zdrowiu, do których to dyscyplin zostały przyporządkowane efekty uczenia się kierunku. Badania te mają charakter badań podstawowych oraz aplikacyjnych. Z punktu widzenia kierunku dietetyka największy wpływ na koncepcję kształcenia mają badania związane z żywieniem człowieka i dietetyką oraz bromatologią żywności, dotyczące np. analizy trendów żywieniowych w różnych grupach społecznych, roli żywienia oraz poszczególnych składników żywieniowych w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych (m.in. choroby układu krążenia i odpornościowego, choroba Alzheimera, osteoporoza), analizy właściwości żywieniowych i funkcjonalnych izolatów i hydrolizatów białkowych z konwencjonalnych i niekonwencjonalnych źródeł białka, czego konsekwencją jest opracowywanie innowacyjnych produktów o zwiększonej zawartości białka i obniżonej kaloryczności, oznaczenia wpływu składników żywności na aktywność enzymów regulujących szlaki metaboliczne w organizmie człowieka, badania z zakresu proteomiki, peptydomiki, metabolomiki i nutrigenomiki, doskonalenia technik pozyskiwania substancji biologicznie aktywnych z surowców roślinnych, projektowania związków organicznych o potencjalnej aktywności biologicznej oraz wykorzystania nowoczesnych metod instrumentalnych w analizie składu ciała. Prowadzone są również badania związane z wielopłaszczyznową analizą zmian składu żywności po procesie trawienia *in vitro* w modelu hodowli tkanek ludzkiego jelita grubego i wpływu na procesy onkogenezy komórek jelita. Poziom badań naukowych jest dobry lub bardzo dobry, o czym świadczy ich publikacja w wysokopunktowanych czasopiśmie naukowych z listy JCR, co ma także przełożenie na przekazywane treści kształcenia w ramach programu studiów. Działalność naukowa nauczycieli kierunku wpływa także na doskonalenie programu studiów i jego realizację, bowiem systematycznie wprowadzane są modyfikacje do programu studiów uwzględniające postęp w badaniach naukowych (np. poprzez wprowadzanie nowych interesujących zajęć fakultatywnych). Prowadzona działalność badawcza na Uczelni w zakresie dietetyki ma też wpływ na zainteresowania naukowe studentów kierunku dietetyka, którzy uczestniczą w projektach edukacyjno-badawczych (np. ABC Zdrowego żywienia, edycja 2015, 2016, 2016-2017), jak i w badaniach realizowanych w ramach Koła Naukowego Dietetyków, oraz wykonując prace dyplomowe, z których najlepsze stanowią podstawę publikacji naukowych.

Wydział przy opracowaniu koncepcji kształcenia na kierunku współpracował z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Opracowana koncepcja i cele kształcenia uwzględniają opinie i sugestie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, także ich opinię uwzględnia się przy doskonaleniu programu kształcenia. Obecnie obowiązujące efekty uczenia się na ocenianym kierunku były konsultowane z interesariuszami zewnętrznymi, również na specjalnych spotkaniach z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, jak i podczas konferencji, seminariów i festiwali organizowanych w Jednostce i na uczelni. Kierunek wychodząc naprzeciw oczekiwaniom interesariuszy zewnętrznych oferuje treści związane z działalnością gospodarczą i usługową np. przedsiębiorczość w dietetyce, organizację usług żywieniowych, prawo żywnościowe. Dodatkowo na kierunku, który jest o profilu ogólnoakademickim aktywizuje się zawodowo studentów, bowiem w toku studiów zaplanowano obowiązkowe praktyki zawodowe. Współpraca Wydziału z przedsiębiorstwami umożliwia także odbywanie studentom ciekawych staży zawodowych. Pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji organizują warsztaty i szkolenia przygotowujące studentów do wejścia na rynek pracy, prowadzą doradztwo zawodowe, nawiązują i utrzymują kontakty z pracodawcami oferującymi miejsca praktyk, staży i pracy, monitorują zmiany na rynku pracy, badają losy zawodowe absolwentów i utrzymują kontakty z absolwentami. W koncepcji kształcenia kierunku jest także upowszechnianie wiedzy na temat zasad racjonalnego żywienia. Kadra kierunku oraz doktoranci uczestniczą w corocznym Festiwalu Nauki w ramach, którego odbywają się warsztaty oraz wykłady a także projekty naukowe w ramach Dni Otwartych UP w Lublinie.

Program studiów przewiduje osiągnięcie efektów uczenia uzasadnionych z punktu widzenia oczekiwań rynku pracy, m.in. na studiach pierwszego stopnia: DI_W12 (absolwent zna i rozumie) podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego, handlu i konsumpcji produktów żywnościowych; DI_U09 (absolwent potrafi) oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety; DI_K06 (absolwent jest gotów do) dostrzegania potrzeby zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia. Natomiast studenci jako interesariusze wewnętrzni również uczestniczyli w przygotowaniu koncepcji kształcenia na kierunku oraz jej doskonaleniu poprzez swoich przedstawicieli w różnych organach Uczelni i Wydziału (samorząd studencki, Rada Programowa i Komisja ds. Jakości Kształcenia).

Zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia nadrzędnym celem kształcenia na kierunku dietetyka jest wykształcenie absolwenta potrafiącego wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego, zarówno w działaniach praktycznych, jak również w edukacji grupowej i indywidualnej, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych. Studia o profilu ogólnoakademickim prowadzone są na pierwszym i drugim stopniu studiów w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Studia pierwszego stopnia na ocenianym kierunku pozwalają studentowi zdobyć wiedzę i umiejętności z zakresu: programowania żywienia dla różnych grup ludności; planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym, oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia, oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku; kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania; prowadzenia edukacji żywieniowej. Absolwent studiów I stopnia legitymuje się znajomością języka obcego na poziomie B2 oraz jest przygotowany do samodzielnego pogłębiania wiedzy i nabywania kompetencji społecznych niezbędnych do pracy na różnych stanowiskach. Może także kontynuować

kształcenie na drugim stopniu kierunku dietetyka. Studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka pozwalają studentowi zdobyć specjalistyczną wiedzę i umiejętności z: opartego o podstawy naukowe planowania i wdrażania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dla zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków życia grup ludności; profilaktyki i zaleceń dietetycznych wspierających leczenie chorób żywieniowo-zależnych; rozpoznawania symptomów niedożywienia oraz wskazań do ich zapobiegania i leczenia; oceny zapotrzebowania na makro- i mikrośkładniki odżywcze, stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów; stosowania żywienia klinicznego w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem lub powstających na tle wadliwego żywienia i chorób; prowadzenia oświaty zdrowotnej dotyczącej zasad prawidłowego żywienia oraz prowadzenia dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów. Absolwent legitymuje się znajomością języka obcego na poziomie B2+. Absolwent jest przygotowany do prowadzenia badań z zakresu żywienia i dietetyki, zna podstawy przedsiębiorczości oraz prawa żywnościowego. Jest przygotowany do podjęcia studiów w ramach szkoły doktorskiej. Absolwenci mogą znaleźć zatrudnienie w wielu placówkach, m.in. publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, poradniach żywieniowych, zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie, placówkach oświatowo-wychowawczych, organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych, instytutach naukowo-badawczych, inspekcjach zajmujących się kontrolą żywności i żywienia. Mogą także rozpocząć własną działalność gospodarczą związaną z poradnictwem dietetycznym.

Analiza programu studiów wskazuje na zgodność opisu celów i koncepcji z treściami programowymi. W efekcie realne są zakładane przez Wydział cele kształcenia.

Kształcenie na kierunku odbywa się obecnie w oparciu o efekty kształcenia (cykle kształcenia rozpoczynające się do roku akademickiego 2018/2019) oraz efekty uczenia się (cykle kształcenia rozpoczynające się od roku akademickiego 2019/2020). Od roku akademickiego 2019/2020 obowiązują efekty uczenia się wprowadzone Uchwałą nr 115/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. w sprawie dostosowania programu studiów kierunku dietetyka dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie. Od 1 października 2019 r. dla pierwszego i drugiego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych obowiązują efekty uczenia się zgodne z rozporządzeniem w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Odpowiadają one koncepcji i celom kształcenia dla profilu ogólnoakademickim oraz są zgodne z właściwym poziomem Polskiej Ramy Kwalifikacji. Uwzględniają aktualny stan wiedzy w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz dyscypliny nauki o zdrowiu, do których został przypisany oceniany kierunek.

Lista kierunkowych efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia zawiera 12 efektów w zakresie wiedzy, 12 efektów w zakresie umiejętności i 6 efektów w zakresie kompetencji społecznych. Do najważniejszych kierunkowych efektów uczenia się należy zaliczyć na studiach pierwszego stopnia m.in.: z zakresu wiedzy (absolwent zna i rozumie): DI_W03 zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności, substancji szkodliwych w niej występujących a także wartości odżywczej produktów i potraw; z zakresu umiejętności (absolwent potrafi) DI_U01 planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności oraz DI_U02 opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia i z zakresu kompetencji społecznych (absolwent jest gotów do) DI_K03 przestrzegania ustalonych standardów żywieniowych oraz z zakresu kontroli jakości żywności podczas jej produkcji i w żywieniu zbiorowym.

Z kolei na studiach drugiego stopnia wymienić należy: w zakresie wiedzy (absolwent zna i rozumie): DI2A_W01 w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet oraz DI2A_W06 w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływ na postępowanie dietetyczne; z zakresu umiejętności U02 (absolwent potrafi): DI2A_ przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób żywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowym oraz DI2A_U04 identyfikować błędy żywieniowe, zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; oraz z zakresu kompetencji społecznych (jest gotów do) DI2A_K01 systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz DI2A_K02 ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości. W przypadku studiów pierwszego stopnia brakuje jednak jednoznacznie sformułowanego efektu związanego z zagadnieniami dotyczącymi nabywania zaawansowanej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka oraz wiedzy na temat planowania żywienia różnych grup ludności. Efekty te zostały określone w kategoriach jedynie umiejętności. Zespół oceniający PKA rekomenduje zatem modyfikację efektów uczenia w celu wyraźnego wyodrębnienia nabywania wiedzy z wymienionych zagadnień.

Zakres kształcenia kierunkowego i specjalistycznego w pełni pokrywa się z zagadnieniami badawczymi podejmowanymi przez kadrę dydaktyczną kierunku. Efekty uczenia się zapewniają przygotowanie absolwentów do prowadzenia badań naukowych i prezentacji ich wyników i są zgodne z aktualnym stanem wiedzy w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Osiągnięciu efektów uczenia się sprzyja włączenie studentów do prac naukowo-badawczych oraz ich aktywny udział w badaniach w ramach kół naukowych. Efekty uczenia się przewidują nabycie przez absolwentów umiejętności posługiwania się językiem obcym, a nabyte kompetencje potwierdzone są egzaminem na poziomie B2 na studiach pierwszego stopnia oraz B2+ na studiach drugiego stopnia. Efekty uczenia się uwzględniają uzyskanie kompetencji społecznych zgodnych z profilem absolwenta, umożliwiając przygotowanie zarówno do prowadzenia działalności naukowej jak i do prowadzenia działalności gospodarczej oraz przyjęcie właściwej roli w społeczeństwie. Analiza efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć pozwala stwierdzić, że zostały one sformułowane poprawnie, w sposób umożliwiający opracowanie i realizację właściwego systemu weryfikacji uzyskania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku dietetyka są w pełni zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest realizowane na profilu ogólnoakademickim na studiach pierwszego i drugiego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. 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 na dobrym poziomie w dyscyplinach, do których odnoszą się efekty uczenia kierunku. Uczelnia w opracowaniu koncepcji kształcenia na kierunku oraz w trakcie jej doskonalenia aktywnie współpracowała z otoczeniem społeczno-gospodarczym. W koncepcji kształcenia przyjęto, że absolwent studiów jest przygotowany do pracy. Efekty uczenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na profilu ogólnoakademickim oraz z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinach technologia

żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Uwzględniają także charakterystyki uczenia się dla kwalifikacji na odpowiednich poziomach Polskiej Ramy Kwalifikacji, w tym dla kompetencji badawczych, znajomości języka obcego na odpowiednim poziomie.

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

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

Treści kształcenia są zgodne z założonymi efektami uczenia się i uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu jak również wyniki badań naukowych. Treści programowe na studiach pierwszego i drugiego stopnia są zgodne z efektami uczenia się. Wymienić tu można takie przykładowe efekty zajęć na studiach pierwszego stopnia jak: student zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka; ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw; zna zasady przygotowania różnych potraw, posiłków i napojów, zna procesy technologiczne i zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw; potrafi dokonać porad w zakresie prawidłowego żywienia, potrafi samodzielnie opracowywać jadłospisy w zależności od wymagań dietetycznych, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia jest w stanie ocenić sposób żywienia ludzi, dostosować dietę do wymagań indywidualnych oraz udzielać porad dietetycznych.

Z kolei na studiach drugiego stopnia na uwagę zasługują takie efekty zajęć jak: zna patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym wybranych chorobach jedno i wielogenowych; zna wybrane parametry stosowane do oceny poszczególnych zaburzeń dietozależnych; ma pogłębioną wiedzę na temat mikrobioty człowieka i przyczyn jej zaburzeń, komponowania diety zawierającej żywności fermentowaną wpływającą pozytywnie na mikrobiotę przewodu pokarmowego człowieka oraz profilaktycznego stosowania probiotyków, prebiotyków i synbiotyków; umie interpretować podstawowe wyniki parametrów hematologicznych, biochemicznych; potrafi opracować postępowanie dietetyczne i ustalić hierarchię postępowania dietetycznego dla osób z określoną chorobą.

Do kluczowych zajęć na pierwszym stopniu studiów pozwalających studentom w wyniku ich realizacji na nabycie najważniejszych dla kierunku efektów uczenia się należy zaliczyć: *anatomię i fizjologię człowieka, chemię i biochemię żywności, żywienie człowieka, podstawy dietetyki, mikrobiologię żywności, edukację żywieniową, toksykologię, nutrigenomikę, farmakologię i interakcję leków z żywnością, żywienie różnych grup ludności, a także higienę, bezpieczeństwo i normalizację żywności, technologię produkcji żywności, w tym potraw oraz towaroznawstwo produktów roślinnych i zwierzęcych*. Program jest skonstruowany w ten sposób, że w pierwszych 4 semestrach studenci realizują treści podstawowe dla kierunku, natomiast od 5 semestru pojawiają się treści bardziej specjalistyczne, przykładowo związane z żywieniem różnych grup ludności, m.in. *dietetyka pediatryczna, żywienie ludzi starszych, żywienie ludzi otyłych*. W treściach kształcenia realizowanych są

obecne także aktualne zagadnienia związane z dietetyką np. realizowane na zajęciach z *nutrigenomiki, żywienia ludzi otyłych, żywienia sportowców i osób aktywnych fizycznie*. Analizując program studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka Zespół oceniający PKA rekomenduje, aby do programu zajęć obowiązkowych włączyć bardzo ważne z punktu widzenia pracy dietetyka treści ujęte w module *ocena stanu odżywienia*, które obecnie są oferowane jako zajęcia do wyboru. Ponadto w programie studiów brakuje zajęć ze *statystyki*, co też było powodem stosunkowo niskiej oceny prac dyplomowych realizowanych na kierunku. Ponadto rekomenduje się, aby rozważyć zmianę proporcji w realizacji godzin z zajęć w blokach podstawy *żywienia człowieka i podstawy dietetyki* (łącznie 105 h) oraz *metody analizy instrumentalne i analiza i ocena jakości żywności* (łącznie 120 h). Treści kształcenia realizowane w pierwszym z wymienionych bloków są dużo ważniejsze z punktu widzenia przyjętej koncepcji kształcenia i uzyskiwania kierunkowych efektów uczenia niż w drugim bloku. Na studiach pierwszego stopnia nauczanie języka obcego odbywa się przez trzy semestry, w wymiarze 105 h lekcyjnych, treści nauczania wskazują, że studenci nabywają znajomość języka na poziomie B2. Analiza treści programowych na studiach pierwszego stopnia wskazuje, że przygotowują one studentów do podjęcia studiów drugiego stopnia.

Na drugim stopniu studenci w pierwszym semestrze realizują takie treści jak: *fizjologia żywienia człowieka, immunologia, profilaktyka żywieniowa, mikrobiota człowieka*. Są to treści wprowadzające do kształcenia realizowanego na późniejszych semestrach mającego na celu zapoznanie się z żywieniem w różnych jednostkach chorobowych (np. *żywienie kliniczne, żywienie w chorobach genetycznych, żywienie w chorobach nowotworowych*), jak również żywieniem osób o specjalnych wymaganiach (np. *nowoczesne systemy odchudzania, żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt*). Szczególnie na studiach drugiego stopnia prowadzone są zajęcia poświęcone aktualnym zagadnieniom w naukach o żywności i żywieniu oraz naukach o zdrowiu, są to m.in., *mikrobiota człowieka, interakcje składników żywności, nietolerancje i alergię pokarmowe, żywienie w zespole metabolicznym, żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych*. W programie studiów uwzględniono również zajęcia związane z umiejętnościami prowadzenia badań naukowych (np. *metodologia badań żywieniowych, statystyka w dietetyce*). Język obcy realizowany jest jedynie w pierwszym semestrze w wymiarze 30 h. Ponadto zaplanowano wśród zajęć obieralnych możliwość wyboru zajęć w języku angielskim, co pozwala studentom na osiągnięcie znajomości języka obcego na poziomie B2+.

Studenci pierwszego i drugiego stopnia w ostatnich dwóch semestrach biorą udział w seminarium dyplomowym. Na pierwszym stopniu realizowana jest na zakończenie studiów praca licencjacka, a na drugim praca magisterska. Formy zakończenia odpowiadają poziomom kształcenia i pozwalają na kształtowanie odpowiednich kompetencji naukowych. Dodać należy, że studia drugiego stopnia przygotowują także do podjęcia studiów trzeciego stopnia.

Treści programowe są kompleksowe i zgodne ze specyfiką kierunku studiów oraz zapewniają uzyskanie wszystkich określonych efektów uczenia się. Treści programowe są w wielu aspektach i fragmentach przedmiotów powiązane z działalnością naukową pracowników prowadzących zajęcia i badaniami prowadzonymi na uczelni. Szczególnie widoczne to jest w programach kursów ściśle związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Wymienić tu można takie zajęcia jak: *technologia żywności; towaroznawstwo produktów roślinnych i zwierzęcych; współczesne trendy w żywieniu człowieka; żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie* realizowanych na studiach pierwszego stopnia oraz *procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności, biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności, biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności* realizowanych na studiach drugiego stopnia.

Czas trwania studiów pierwszego stopnia wynosi 6 semestrów dla studiów stacjonarnych lub 7 semestrów dla studiów niestacjonarnych. Studia drugiego stopnia to 4 semestry dla obydwu form studiów. Liczba punktów ECTS wymagana do ukończenia studiów pierwszego stopnia, bez względu na formę tych studiów to 180, a na studiach drugiego stopnia to 120. Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich (bez uwzględniania praktyk, konsultacji i egzaminów) wynosi na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia 2300 godzin, zaś na studiach drugiego stopnia 1100 godzin, na niestacjonarnych odpowiednio 1380 (pierwszego stopnia) i 660 (drugiego stopnia). Harmonogram realizacji programu studiów nie budzi zastrzeżeń.

Na studiach pierwszego stopnia, w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich student musi uzyskać 90 punktów ECTS. Niemniej jednak Uczelnia wartości tej nie doszacowała, bowiem oprócz zajęć dydaktycznych zgodnie z sylabusami należy doliczyć zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów realizowane w trakcie praktyk (w sumie 230 h), co sprawia, że liczba punktów ECTS w ramach zajęć zorganizowanych wynosi co najmniej 101 ECTS. Natomiast łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów w raporcie samooceny nie została określona. Na podstawie przedłożonej dokumentacji oszacować ją należy na około 125 ECTS (ok. 70% ogólnej liczby ECTS), a zatem jest to wartość właściwa dla kierunku o profilu ogólnoakademickim. Na studiach pierwszego stopnia student realizuje zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i społecznych w wymiarze 11 punktów ECTS (m.in. *psychologia ogólna, rynek i marketing produktów żywnościowych, historia nauki o żywieniu i dietetyki*). Zajęciom z języka obcego przypisano 8 ECTS. Studenci mają do wyboru kilka języków (*angielski, rosyjski, niemiecki, francuski*), a liczba godzin umożliwia osiągnięcie właściwego poziomu opanowania języka (B2). Łączna liczba punktów ECTS modułów do wyboru jest równa 56, co stanowi 31% wszystkich punktów. Za nieprawidłowe uznać należy podawanie w sylabusach zajęć zawyżonej liczby godzin konsultacji, jak np. *chemia ogólna: 15h, podstawy chemii organicznej: 15h, biochemia ogólna i żywności 8 h*. Rekomenduje się urealnienie liczby godzin konsultacji oraz przeliczenie liczby godzin kontaktowych i przypisanych im punktów ECTS. Konsultacje nie są zaliczane do pensum dydaktycznego pracowników oraz nie są im przypisane, jako forma realizacji zajęć dydaktycznych, efektów uczenia się i treści programowe, a więc nie mogą one być traktowane jako godziny kontaktowe. Rekomenduje się wprowadzenie większej możliwości wyboru zajęć również wewnątrz grup zajęć obieralnych. Studenci wybierają w jednej grupie zajęć zazwyczaj spośród dwóch rodzajów zajęć, dodatkowo, dla których zarówno efekty uczenia jak i treści programowe są bardzo zbliżone (np. *chemia ogólna* oraz *chemia organiczna i nieorganiczna; technologia gastronomiczna* oraz *przemysłowa produkcja potraw*). Wykłady stanowią 48% wszystkich realizowanych godzin zajęć. Dobór form zajęć do treści kształcenia jest prawidłowy. Rekomenduje się, aby zamienić kolejność realizacji zajęć *klinicznych zarys chorób* (obecnie II semestr) z *genetyką* (obecnie III semestr), oraz *podstaw żywienia człowieka* (obecnie II semestr) z *chemią żywności* (obecnie III semestr), bowiem treści programowe z zajęć później realizowanych są niezbędne do nauczania wcześniejszych. Sekwencja pozostałych zajęć nie budzi zastrzeżeń.

Na studiach drugiego stopnia student musi uzyskać co najmniej 60 punktów ECTS w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i w raporcie samooceny taką liczbę zadeklarowała Uczelnia. Niemniej jednak analiza programu studiów wskazuje, że zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób oraz studentów są to zajęcia realizowane w programie studiów (1100 h czyli 44 ECTS), praktyki (7,2 ECTS, tylko zajęcia kontaktowe) oraz realizacja pracy dyplomowej z udziałem nauczyciela akademickiego wycenione zgodnie z

sylabusem na 125 h czyli 5 ECTS, choć formalnie te godziny nie są wliczane do pensum nauczyciela akademickiego. Uczelnia zaliczyła też przy ustalaniu tego wskaźnika nieprawidłowo punkty ECTS związane z prowadzonymi konsultacjami. Zgodnie z dokonaną oceną uczelni brakuje do spełnienia wymogu ustawowego około 4 ECTS. Zaleca się zatem zwiększenie w programie studiów drugiego stopnia liczby godzin kontaktowych. Łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową, w dyscyplinach do których przyporządkowany jest kierunek studiów, wynosi szacunkowo 70 ECTS (ok. 60% ogólnej liczby ECTS). Zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i społecznych to 9 punktów ECTS (m.in. *prawo żywnościowe, przedsiębiorczość w dietetyce*), natomiast liczba punktów ECTS przypisana do zajęć z języka obcego wynosi 2. Studenci dokonują wyboru języka, a liczba godzin umożliwia osiągnięcie poziomu opanowania języka B2+. Łączna liczba punktów ECTS przypisanych zajęciom do wyboru wynosi 38, co stanowi 32% wszystkich punktów ECTS. Wykłady na drugim stopniu studiów stanowią 49% wszystkich godzin zajęć. Na drugim stopniu studiów studenci mają dość szeroką możliwość kształtowania swojej ścieżki edukacyjnej, mając do wyboru treści o zróżnicowanym charakterze, bowiem do wyboru jest 5 modułów, w każdym podobnie jak na studiach pierwszego stopnia są po dwa zajęcia, niemniej jednak są one tematycznie zróżnicowane. Rekomenduje się urealnienie liczby godzin konsultacji w poszczególnych modułach. Alternatywnym rozwiązaniem jest naturalnie zaliczenie przez Uczelnię liczby godzin konsultacji do pensum dydaktycznego nauczycieli oraz przypisanie im efektów uczenia się i metod ich weryfikacji. Dobór form zajęć do treści kształcenia oraz sekwencyjność przedmiotów jest prawidłowa.

W trakcie studiów pierwszego stopnia studenci dwukrotnie odbywają obowiązkowe praktyki w wymiarze po 6 tygodni, wycenione na 7 ECTS dla każdego rodzaju. Praktyki realizowane są po 2 i po 4 semestrze w przypadku studiów stacjonarnych oraz po 4 i 6 semestrze w przypadku studiów niestacjonarnych. W przypadku studiów stacjonarnych praktyki realizowane są w przerwie wakacyjnej po pierwszym oraz po drugim roku studiów. W przypadku studiów niestacjonarnych praktyki odbywają się w podobnym systemie z tą różnicą, że pierwszy blok jest po drugim roku studiów, a drugi blok po trzecim roku studiów.

W przypadku studiów drugiego stopnia praktyki odbywają się także dwukrotnie w wymiarze po 3 tygodnie, każdej przyznano 5 ECTS i są realizowane w przerwie wakacyjnej po pierwszym roku studiów oraz na drugim roku studiów, przy czym w przypadku studiów stacjonarnych, w trakcie trzech ostatnich tygodni trzeciego semestru, zaś w przypadku studiów niestacjonarnych w trakcie trzeciego semestru w dni wolne od zajęć.

Liczba tygodni i godzin praktyk jest taka sama zarówno dla studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych dla obydwu stopni studiów.

Zasady organizacji i zaliczania praktyk zawodowych są określone przez Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego i umieszczone na stronie internetowej UP. Pracownicy Działu udostępniają do wyboru studentom rozległy wykaz instytucji sektora publicznego i prywatnego, w których mogą być realizowane praktyki, zawierający m.in. szpitale (poradnie dietetyczne i działy żywienia w szpitalu, kuchnia ogólna, poradnie chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych), szpitale dziecięce (kuchnia ogólna i niemowlęca), domy opieki społecznej, sanatoria, żłobki, przedszkola.

Dodatkowo Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii w ramach Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka zorganizował Poradnię Dietetyczną w budynku Centrum Sportowo-Rekreacyjnego UP, w której pod opieką wykwalifikowanej kadry studenci realizują praktyki zawodowe i pogłębiają wiedzę oraz doskonalą swoje umiejętności w zawodzie dietetyka.

Ramowy program praktyk dla kierunku dietetyka, jest dostępny na stronie Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji (BKPiRK) i zakłada, że student podczas praktyk zapozna się z:

- obowiązującym regulaminem oraz zarządzaniem szpitalem/zakładem/ instytucją/firmą odnośnie przepisów o ochronie tajemnicy państwowej i służbowej, będzie przeszkolony w ramach BHP,
- zakresem działania i strukturą organizacyjną szpitala/zakładu/instytucji/firmy,
- rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej,
- charakterystyką poszczególnych etapów organizacji żywienia osób w zakładzie, w tym:
 - ✓ zaopatrzenie w żywność (pozyskiwanie surowców, ocena przydatności, surowce pomocnicze),
 - ✓ magazynowanie żywności,
 - ✓ produkcja posiłków,
 - ✓ wydawanie posiłków i ich rozdział (transport wewnątrzzakładowy),
- planowaniem i przygotowywaniem potraw wchodzących w skład poszczególnych diet specjalistycznych zgodnie z obowiązującą klasyfikacją,
- systemem kontroli i zarządzania jakością: zapoznanie się z zasadami bezpieczeństwa i higieny żywności (poznać zasady funkcjonowania systemu HACCP, Dobra Praktyka Produkcyjna GMP, Dobra Praktyka Higieniczna GHP). Wdrażać w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisy sanitarne zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi,
- urządzeniami, materiałami, programami stosowanymi w jednostce (obsługą aparatury, programami komputerowymi itp.),
- edukowaniem żywieniowym pacjentów (pensjonariuszy).

Na podstawie udostępnionego wykazu miejsc odbywania praktyk potwierdzono, że Uczelnia zapewnia wystarczającą liczbę miejsc praktyk dla studentów, których profil aktywności zawodowej jest odpowiedni i obejmuje wszystkie przewidziane w programie grupy, tj. 1) dom pomocy społecznej, 2) poradnia dietetyczna lub 3) szpital, 4) zakłady zbiorowego żywienia. Wystarczające zasoby proponowanych miejsc praktyk, przy tak rozbudowanym zapotrzebowaniu ze względu na liczbę studentów i wymiar praktyk wynikają m.in. z oferowanych przez Wydział gratyfikacji finansowych podmiotom przyjmującym studentów na praktyki. W przypadku samodzielnego wskazania przez studenta miejsca odbywania praktyki, osoba sprawująca nadzór nad praktykami zatwierdza to miejsce w oparciu o z góry określone i formalnie przyjęte kryteria jakościowe. Warunkiem koniecznym przy kwalifikacji danego zakładu jest posiadanie odpowiedniej infrastruktury i profilu zawodowego. Instytucja przyjmująca w ramach zawartego porozumienia potwierdza zapewnienia warunków niezbędnych do realizacji praktyki, w szczególności do: zapewnienia odpowiednich stanowisk pracy, urządzeń, narzędzi i materiałów, zapoznania studentów z zakładowym regulaminem pracy, przepisami bhp p. poż., przeprowadzenia szkolenia stanowiskowego, zapewnienia nadzoru przez zakładowego opiekuna praktyk nad pracami wykonywanymi przez studentów w celu spełnienia założonych efektów. Przedstawiona podczas oceny pełna dokumentacja dotycząca praktyk zawodowych potwierdza realizację zasad odbywania praktyki przez studentów określonych szczegółowo w Instrukcji realizacji praktyk i Regulaminie studenckich praktyk programowych UP. Na podstawie przeglądu udostępnionych dzienników praktyk, np. w przypadku realizacji praktyk w domu pomocy społecznej potwierdzono, że student zapoznał się z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, poznał metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach oraz zasady opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku. Z kolei w przypadku praktyki odbywanej w poradni dietetycznej student zapoznał się z specyfiką funkcjonowania poradni,

poznał metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach oraz poznał metody pracy z pacjentem indywidualnym. Kolejnym miejscem, w którym studenci odbyli praktyki są oddziały szpitalne oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. W tym przypadku oprócz szczegółowego poznania przez studenta organizacji żywienia, zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy student zapoznał się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy. W przypadku praktyk odbytych w zakładach żywienia zbiorowego studenci zapoznali się ze specyfiką organizacji pracy oraz zdobyli wiedzę na temat sposobów opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.

W trakcie praktyk studenci w dzienniku praktyk, szczegółowo opisują w ramach każdego dnia wszystkie realizowane zadania i nabytą wiedzę oraz umiejętności, których treść jest potwierdzana przez opiekuna z ramienia zakładu pracy. Opiekun praktyk ze strony praktykodawcy po zakończeniu praktyk wystawia opinię na temat osiągniętych efektów w odniesieniu do założeń programowych, co stanowi podstawę do uzyskania zaliczenia praktyk w trybie egzaminu ustnego.

Nadzór nad realizacją praktyk ze strony kierunku prowadzą pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji (BKPiRK) podległego pod Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich UP w Lublinie. W zakładzie pracy jest osoba prowadząca nadzór bezpośredni (zakładowy opiekun praktyk). Podczas praktyk pracownik biura hospituje losowo wybrane zakłady pracy w celu uzyskania informacji o przebiegu praktyk. Wyniki hospitacji praktyk przeprowadzonych, np. w przedszkolach i ośrodku rekreacyjnym, udokumentowane w raporcie z hospitacji potwierdzają spełnienie założonych efektów przewidzianych w programie w oparciu o obserwację realizowanych przez studenta zadań w miejscu praktyk i bezpośrednią rozmowę z opiekunem. Studenci mają możliwość bezpośredniego kontaktu z BKPiRK w przypadku wykonywania czynności niezgodnych z zakładanymi efektami uczenia się w ramach praktyk. W przypadku potwierdzenia tego typu zastrzeżeń, BKPiRK posiada uprawnienia do interwencji i rezygnacji z dalszej współpracy z praktykodawcą. Podczas oceny nie potwierdzono wystąpienia powyższej sytuacji. Studenci wpisują zastrzeżenia dotyczące praktykodawców w dzienniku praktyk, o ile występują, jak również wymiana tego typu informacji odbywa się podczas egzaminu ustnego.

Ostateczna weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się zaplanowanych w ramach praktyk następuje podczas ustnego egzaminu. Przystępując do zaliczenia praktyki zawodowej student przedstawia uzupełniony dzienniczek praktyk. Zaliczenie praktyki zawodowej następuje przed komisją powołaną przez Dziekana, w skład której wchodzi przewodniczący i dwóch nauczycieli akademickich reprezentujących kierunek oraz pracownik Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji. Sposób weryfikacji w formie ustnego egzaminu, na którym zadawane są pytania pozwalające na ocenę każdego z założonych efektów oraz przyjęte zasady oceny potwierdzają ich spełnienie.

Infrastruktura i jakość realizacji praktyk jest również oceniana na podstawie wyników ankiet wypełnianych przez studentów oraz w czasie kontroli praktyk przez pracownika Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji. Przedstawione wyniki ankietyzacji dotyczyły oceny przez studentów praktyk objętych planem studiów na danym kierunku studiów w latach 2018/19 i 2019/20. Studenci wypełnili ankiety oceny praktyki w wersji papierowej po zakończeniu praktyki, przed egzaminem z praktyk. Poprzez ankietę studenci dokonali: oceny ogólnej praktyki zawodowej, programu praktyki zawodowej oraz podsumowania praktyki zawodowej. Zastosowano skalę oceny: 1- zdecydowanie nie, 2 –raczej nie, 3- trudno powiedzieć, 4- raczej tak, 5 – zdecydowanie tak. Badaniu ankietowemu przeprowadzonemu przez Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji zostało poddanych 203 studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Ankieta obejmowała zagadnienia, które zostały zbadane na podstawie dziesięciu pytań ankietowych podzielonych na 3

części. Ankiety wypełnili studenci kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia stacjonarne w roku akademickim 2018/19 (58), niestacjonarne (37) oraz studia drugiego stopnia stacjonarne i niestacjonarne w semestrze letnim (58), i w semestrze zimowym (50). Oceny poszczególnych pytań zawartych w ankiecie na kierunku dietetyka kształtowały się na dobrym poziomie, o czym świadczy fakt, że w około 90% wystawiono oceny 4 i 5, co wyraża zadowolenie studentów z wybranych miejsc praktyk oraz prawidłowym ich przebiegu. Najslabiej na tle innych wyróżników, zarówno w raporcie za rok 2018/19 jak i 2019/20 oceniono nabytą podczas studiów wiedzę, która na poziomie odpowiednio ok 20% i 9% otrzymała wynik 1,0-3,0. Pomimo braku odniesienia się we wnioskach do przytoczonych wyników widać pozytywny trend zmian, nie mniej w związku z dostępem do narzędzia ankietowego w ilości, którego zasięg pozwala na uznanie, że są to wyniki odzwierciedlające w sposób reprezentatywny studentów poszczególnych roczników, warto poddać pod rozagę wprowadzenie oceny i analizy najslabszego ogniwa systemu oraz jego trendu w korelacji z podejmowanymi działaniami w tym obszarze.

Podczas oceny w ramach przeprowadzonych rozmów oraz udostępnionej dokumentacji, potwierdzono, że jeden pracownik Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji UP w Lublinie obsługuje 700 studentów w ramach praktyk w sposób kompletny i prawidłowy, co wskazuje pomimo dużej liczby studentów, na wystarczające zaplecze personelu w połączeniu z odpowiednią organizacją procesów.

Regulamin Krajowych Studenckich Praktyk Programowych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie zał. 3 do Zarządzenia nr 7 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 27 stycznia 2020 r. dopuszcza zwolnienie w całości lub w części z obowiązku odbycia praktyki na podstawie udokumentowanej pracy zawodowej w kraju lub za granicą albo w ramach prowadzenia własnej działalności gospodarczej, lub udokumentowanej nieodpłatnej formy zatrudnienia (np. wolontariatu, stażu), zgodnych z ramowym programem praktyki, jak również na podstawie udziału w pracach obozu naukowego, jeśli program obozu odpowiada wymaganiom określonym w programie praktyki. Na podstawie udostępnionego kompletu dokumentacji dotyczącej 7 wniosków studentów o zaliczenie praktyk na podstawie pracy zawodowej, potwierdzono prawidłowe procedowanie oceny spełnienia zasadności wniosków. W przypadku każdego wniosku student udokumentował, że prowadzona przez studenta działalność zawodowa umożliwiła mu osiągnięcie efektów uczenia się zawartych w ramowym programie praktyki obowiązującej dla danego kierunku, poziomu i profilu studiów, a czas jej trwania nie był krótszy niż wymiar praktyki określony w programie studiów. Rekomenduje się, aby zmienić tą praktykę i nie zaliczać studentom praktyki zawodowej na podstawie pracy zawodowej, bowiem działanie to stanowi naruszenie dyspozycji norm ustawy, które stanowią jednoznacznie, iż odmienne sposoby osiągania i weryfikacji efektów uczenia się, niż typowe, a zatem oparte na udziale studenta w zajęciach ujętych w programie i planach studiów, zorganizowanych przez uczelnię oraz na weryfikacji jego wysiłku przez osobę prowadzącą zajęcia, upoważnioną przez Uczelnię, w trakcie tych zajęć.

Dobór metod kształcenia w przedstawionym programie studiów nie budzi zastrzeżeń. Metody kształcenia na kierunku dietetyka są różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich efektów uczenia się. Zajęcia dydaktyczne realizowane w kontakcie z nauczycielem prowadzone są w formie wykładów oraz ćwiczeń w grupach audytoryjnych i laboratoryjnych. Wykłady realizowane są w formie informacyjnej lub problemowej na ogół z wykorzystaniem technik wizualnych (rzutników, projektorów multimedialnych, filmów dydaktycznych). W przypadku zdalnego nauczania przeprowadzone hospitacje potwierdziły umiejętne wykorzystanie techniki komputerowej do prowadzenia wykładów w sposób zdalny. Prezentacje w Power Point były bardzo dobrze przygotowane. Ćwiczenia służą uzyskaniu przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych

niezbędnych w pracy dietetyka. Zajęcia te mają charakter problemowy, czasami dyskusyjny i polemiczny. Prowadzący wykorzystują nowoczesne formy przekazu. Stosowane metody aktywizują pracę w grupach w formie dyskusji, projektowania np. sposobu żywienia, analizy danych czy prezentacji. Metody te stymulują studentów do aktywności, samodzielności i współpracy w zespołach, a w efekcie przygotowania do pracy naukowej. Przygotowanie w zakresie pracy naukowej obejmuje formułowanie i analizę problemów badawczych, dobór metod, planowanie eksperymentu i ocenę statystyczną wyników. Umiejętności te pogłębiają realizując prace dyplomowe oraz biorąc udział w seminariach. Mają również możliwość uczestniczenia w pracach badawczych prowadzonych na Wydziale, w różnorodnych i aktywnie działających na Wydziale kołach naukowych. Stosowane metody nauczania umożliwiają również uzyskanie kompetencji językowych na wymaganych poziomach (B2/B2+) i pozyskanie umiejętności w zakresie języka specjalistycznego, związanego ze studiowanym kierunkiem. Charakter zajęć oraz ich powiązanie z prowadzoną przez nauczycieli działalnością naukową umożliwia studentom pozyskanie kompetencji przygotowujących ich do pracy naukowej. Potwierdzeniem tego jest udział studentów w publikacjach naukowych, konferencjach oraz organizowanych warsztatach, a szczególnie w prezentacjach popularyzujących naukę.

Na kierunku dietetyka nie prowadzi się wyspecjalizowanej oferty dla studentów z niepełnosprawnością, ale udzielana jest pomoc w nauce studentom mającym orzeczenie niepełnosprawności. Studenci z niepełnosprawnością mają możliwość indywidualnych konsultacji z pracownikami naukowo-dydaktycznymi prowadzącymi zajęcia na kierunku. Podejmowane działania dotyczące studentów z niepełnosprawnością na Uniwersytecie koordynuje specjalista ds. osób niepełnosprawnych w Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich. Na ocenianym kierunku nie ma oferty kształcenia w języku angielskim, chociaż nauczyciele akademicki realizujący zajęcia dydaktyczne na tym kierunku wyrażają chęć prowadzenia zajęć w języku angielskim. Możliwość prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz sprawdzianów wiedzy lub umiejętności w języku obcym, pod warunkiem wyrażenia zgody przez wszystkich studentów w grupie, dopuszcza Regulamin studiów (§ 15). W planie studiów jest możliwość wyboru przedmiotu realizowanego w języku angielskim *bases of human nutrition* (studia pierwszego stopnia) i *nutrition in cardiovascular diseases* (studia drugiego stopnia). Rozplanowanie zajęć nie budzi zastrzeżeń, zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Na studiach niestacjonarnych zajęcia realizowane są w czasie o I semestr dłuższym niż stacjonarnych. Pozwala to na łatwiejsze pogodzenie studiów z pracą zawodową. Studenci mają możliwość samodzielnego uczenia się, a czas przeznaczony na weryfikację umożliwia ocenę wszystkich efektów uczenia się i zapewnia otrzymanie właściwej informacji zwrotnej. Harmonogram sesji egzaminacyjnych jest uzgadniany ze studentami i umożliwia przygotowanie się studentów do egzaminów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie ocenianego kierunku dietetyka są zgodne z efektami uczenia się, z aktualnym stanem wiedzy oraz z metodami badań w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek. Treści programowe umożliwiają osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Harmonogram realizacji zajęć, treści programowe, metody kształcenia zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. Liczba godzin zajęć realizowanych na studiach pierwszego stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych odpowiada specyfice programu studiów i pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia. Natomiast na studiach drugiego stopnia wykazano zbyt mało punktów ECTS realizowanych w ramach zajęć z

bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów. Sekwencja zajęć na studiach pierwszego stopnia wymaga drobnej korekty, a uwaga ta dotyczy takich zajęć jak chemia żywności, podstawy żywienia człowieka, genetyka, kliniczny zarys chorób. Sekwencja zajęć na studiach drugiego stopnia jest prawidłowa. Na obu formach studiów i stopniach kształcenia co najmniej 30% ECTS przypisano przedmiotom do wyboru, przy czym na studiach pierwszego stopnia wskazana jest większa różnorodność w treściach zajęć wybieralnych. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji na poziomie B2 (studia I stopnia) lub B2+ (studia drugiego stopnia) w zakresie znajomości języka obcego. Program studiów obejmuje zajęcia związane z prowadzoną na wydziale działalnością naukową w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowany jest kierunek studiów. Treści i metody kształcenia umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej i udział w tej działalności. Program i wymiar praktyk, ich umiejscowienie w planie studiów i dobór miejsc praktyk na ocenianym kierunku umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, dokumentowanie przebiegu praktyk, harmonogram realizacji są dobrane właściwe i dają możliwość skutecznej weryfikacji stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom przez prowadzących, na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, umożliwia wykorzystanie czasu przeznaczanego na uczenie się, właściwą weryfikację efektów uczenia się i dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

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

Realizacja dużego wymiaru praktyk, powszechnie niespotykanego w ramach profilu ogólnoakademickiego tj. dwukrotnie podczas studiów pierwszego i drugiego stopnia odpowiednio po 6 i po 3 tygodnie, co niewątpliwie przyczynia się do zwiększenia kompetencji praktycznych i tym samym atrakcyjności absolwentów na rynku pracy w regionie oraz kraju.

Bardzo duża baza instytucji proponowana studentom przez Wydział do realizacji praktyk, pozyskiwana m.in. dzięki gratyfikacji finansowej wypłacanej przez Uczelnię opiekunom praktyk ze strony pracodawcy

Zalecenia

Zaleca się zwiększenie liczby punktów ECTS objętych programem studiów drugiego stopnia uzyskiwanych w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów.

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

Warunki rekrutacji są zrozumiałe i przejrzyste, uwzględniają zasadę równych szans dla wszystkich kandydatów i są dostępne na stronie Uczelni. Zasady i tryb przyjmowania kandydatów na studia określają Uchwały Senatu nr 63/2018-2019 i 64/2018-2019 z dnia 26 kwietnia 2019. Nabór na studia pierwszego stopnia odbywa się na podstawie konkursu świadectw dojrzałości. Przy naborze na studia pierwszego stopnia dla kandydatów z nową maturą uwzględnia się wyniki części pisemnej zewnętrznego egzaminu maturalnego. W ocenie konkursowej stosowane są mnożniki odnoszące się

do ocen z przedmiotów zdawanych na maturze na poziomie podstawowym lub rozszerzonym. Przyjęcia kandydatów na studia pierwszego stopnia odbywają się na podstawie list rankingowych sporządzonych według liczby uzyskanych punktów, przez Wydziałową Komisję Rekrutacyjną. Dla kierunku dietetyka punktowane są następujące przedmioty: *język obcy nowożytny* oraz jeden przedmiot do wyboru: *matematyka, biologia, chemia, fizyka i astronomia, informatyka, geografia*. Dla kandydatów legitymujących się starą maturą nabór opiera się na konkursie świadectw, a jeśli kandydat nie zdawał egzaminu dojrzałości z przedmiotów objętych konkursem, wówczas brane są pod uwagę oceny końcowe z tych przedmiotów, uwzględnione na świadectwie ukończenia szkoły. Laureatów i finalistów olimpiad i konkursów, w zależności od tematyki konkursu lub olimpiady przyjmuje się na zasadach preferencyjnych zgodnie z Uchwałą Senatu nr 64/2018-2019. Zespół oceniający PKA jest zdania, że przy rekrutacji na kierunek dietetyka nie powinni być preferowani kandydaci zdający maturę z *geografii*, bowiem *geografia* nie zapewnia odpowiedniego przygotowania do podjęcia kształcenia na tym kierunku studiów.

O przyjęcie na studia drugiego stopnia mogą ubiegać się kandydaci posiadający dyplom z tytułem zawodowym licencjata lub inżyniera z kierunków, na których efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskane na studiach pierwszego stopnia pokrywają się przynajmniej w 60% z efektami uczenia się obowiązującymi na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka oraz w programie studiów występował przedmiot dotyczący zasad żywienia człowieka. Kandydaci posiadający dyplom z tytułem zawodowym licencjata, inżyniera, magistra lub magistra inżyniera kierunku pokrewnego i ubiegający się o przyjęcie na studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka zobowiązani są w ciągu pierwszych trzech semestrów studiów do uzupełnienia kierunkowych efektów uczenia się w wymiarze nieprzekraczającym 24 ECTS, które ustala dziekan dokonując wpisu w formularzu deklaracji kandydata z kierunku pokrewnego. Przyjęcia kandydatów na studia drugiego stopnia odbywają się na podstawie list rankingowych sporządzonych wg średniej ocen z egzaminów i zaliczeń uzyskanych na studiach pierwszego albo drugiego stopnia albo jednolitych magisterskich. O przyjęcie na pierwszy rok studiów drugiego stopnia mogą również ubiegać się osoby, które uzyskały dyplom uczelni zagranicznej potwierdzający ukończenie studiów wyższych tego samego lub pokrewnego kierunku.

Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się (PEU) reguluje Uchwała nr 69/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 24 maja 2019 r. w sprawie zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Określa ona ogólne warunki i zasady potwierdzania efektów uczenia się oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Potwierdzanie prowadzone jest na wniosek kandydata, w którym wskazane zostały efekty uczenia się zawarte w poszczególnych modułach programu studiów odpowiadające efektom uczenia się uzyskanym przez kandydata. Procedurę potwierdzania przeprowadza się na poziomie modułów zajęć dydaktycznych.

Uznanie efektów uczenia się dla danego modułu zajęć następuje w przypadku ich potwierdzenia w odniesieniu do wszystkich efektów uczenia się zdefiniowanych dla tego modułu. W przypadku decyzji pozytywnej skutkuje to zaliczeniem określonej liczby punktów ECTS przypisanej w programie studiów modułom zajęć, dla których efekty uczenia się zostały potwierdzone efektami uczenia się kandydata. W wyniku postępowania studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej określonemu poziomowi kształcenia na danym kierunku. Procedura jest czytelna i zrozumiała oraz zapewnia możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów.

Na zakończenie studiów student w zależności od poziomu studiów przedstawia pracę licencjacką (pierwszy stopień) lub magisterską (drugi stopień) oraz w obu przypadkach zdaje egzamin. Zasady dyplomowania określa Regulamin Studiów UP Lublin oraz procedura wydziałowa określająca tryb wyboru i zatwierdzania tematów prac dyplomowych oraz instrukcji pisanie prac dyplomowych. Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego jest uzyskanie wymaganych zaliczeń i zdanie egzaminów ze wszystkich przewidzianych programem studiów zajęć dydaktycznych oraz przedłożenie pracy dyplomowej. Oceny pracy dyplomowej dokonuje nauczyciel akademicki kierujący pracą oraz recenzent powołany przez Dziekana spośród nauczycieli akademickich posiadających co najmniej stopień naukowy doktora. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym przed komisją powołaną przez Dziekana. W przypadku cykli kształcenia rozpoczynających się w 2017/2018 i w 2018/2019 egzamin składa się z prezentacji założeń i wyników pracy dyplomowej, licencjackiej lub magisterskiej, oraz 3 pytań, zadawanych przez członków komisji. Studentów studiów I stopnia, którzy rozpoczęli kształcenie w roku akademickim 2019/2020 i później czeka egzamin dyplomowy polegający na losowaniu ze znanej wcześniej puli trzech pytań związanych ze wszystkimi modułami realizowanymi w czasie studiów. Od roku akademickiego 2019/2020 program kształcenia nie przewiduje opracowania przez studentów pracy licencjackiej.

Metody weryfikacji i oceniania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć dydaktycznych przedstawione są w sylabusach. Studenci informowani są o nich na pierwszych zajęciach z danego modułu. Zastosowanie konkretnej metody zależne jest od zakładanych efektów uczenia się. Sprawdzanie wiedzy przeprowadza się na drodze egzaminu lub/oraz zaliczenia. Umiejętności i kompetencje społeczne weryfikowane są w trakcie zajęć praktycznych. Wykorzystywane są różnorodne metody, a więc testy, kolokwia pisemne z pytaniami otwartymi i zamkniętymi, zadania problemowe i obliczeniowe, sprawozdania, projekty oraz prezentacje. W przypadku formy ustnej egzaminu/zaliczenia, którą nauczyciele wybierają znacznie rzadziej, egzaminator jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji zawierającej: imię i nazwisko studenta, numery zadanych pytań z listy lub treści zadawanych pytań i oceny z każdego pytania. W ocenie efektów osiągnięcia umiejętności bierze się również pod uwagę aktywność na zajęciach, sprawdziany pisemne, sprawozdania lub prace projektowe. Kompetencje społeczne są oceniane na podstawie aktywności na zajęciach oraz umiejętności współpracy przy zespołowej realizacji ćwiczeń lub projektów. System sprawdzania uwzględnia weryfikację efektów zajęć dydaktycznych odnoszących się do prowadzenia działalności naukowej. W trakcie realizacji zajęć zdalnych wykorzystywane są odpowiednie systemy elektroniczne, w których prowadzone są zajęcia, a w ocenie bierze się również pod uwagę cyfrową analizę aktywności studentów generowaną z systemu komputerowego. System umożliwia także weryfikację i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 lub B2+ zależnie od poziomu studiów, z uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego, którego naukę studenci rozpoczynają już na początku na zasadzie analizy tekstów źródłowych związanych z kierunkiem studiów. Stosowane metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się są odpowiednio dostosowane do treści i celu zajęć dydaktycznych, uwzględniają zasady sprawiedliwości, a także są pomocne w procesie uczenia się. Były one zgodne z wymaganiami stawianymi na odpowiednim poziomie studiów. Pytania weryfikujące wiedzę były sformułowane dobrze i jasno, jednak sporadycznie zdarzało się, że zadawane pytania były bardzo łatwe lub łatwe, co powodowało, że oceny z zaliczeń i egzaminów były wysokie i mało zróżnicowane. Sprawozdania, projekty, ekspertyzy i prezentacje były wykonane starannie, na dobrym poziomie, w wszystkich przypadkach oceniane i komentowane przez prowadzących. Do uzyskania oceny pozytywnej z zajęć dydaktycznych konieczne jest, aby student

uzyskał wszystkie efekty uczenia się zawarte w module – w stopniu co najmniej dostatecznym, przy czym miernikiem oceny dostatecznej jest uzyskanie odpowiedzi pozytywnej w co najmniej 51%.

Temat pracy dyplomowej ustalany jest na początku przedostatniego semestru studiów pierwszego (semestr 5) i drugiego stopnia (semestr 3). Tematy są zatwierdzane pod względem zgodności z profilem kierunku przez Przewodniczącą Rady Programowej i przekazywane do Dziekana. Przy ustalaniu tematu pracy dyplomowej brana jest pod uwagę problematyka badawcza jednostki, w której będzie realizowana praca oraz zainteresowania studenta. Tematyka prac licencjackich najczęściej dotyczy opracowania założeń dietetycznych, w tym projektów jadłospisów dla określonych grup oraz badania świadomości żywieniowej określonych grup. Sporadycznie zdarzają się prace o charakterze przeglądowym, które powinny być wyeliminowane jako forma pracy dyplomowej licencjackiej. Natomiast prace magisterskie są pracami badawczymi, ukierunkowanymi na studium przypadku oraz badania ankietowe. W załączniku nr 3 w części II przedstawiono oceny losowo wybranych prac dyplomowych. Większość ocenianych przez zespół oceniający PKA prac dyplomowych była na dobrym poziomie merytorycznym. Tematy prac odpowiadały efektom uczenia kierunku. Niemniej jednak zespół oceniający PKA miał zastrzeżenia do 4 na 13 ocenianych prac, w których stwierdzono, że cel pracy i jej treść jedynie częściowo odpowiada tematowi pracy. W niektórych pracach wykazano przypadki stosowania nieprawidłowej terminologii. W załączniku 3.II szczegółowo opisano zastrzeżenia do jednej pracy (nr albumu 94302), w której wylistowano wiele popełnionych błędów o charakterze merytorycznym. Literatura źródłowa wykorzystywana w analizowanych pracach jest właściwa i ilościowo wystarczająca. Oceny pracy promotora i recenzentów z reguły są właściwe, zdarzają się jednak przypadki rozbieżności i zawyżania ocen. Jednak niektóre recenzje są lakoniczne, brakowało w nich oceny merytorycznej pracy. Pytania zadawane na egzaminie dyplomowym były w pełni związane z efektami uczenia kierunku.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane poprzez badanie losów absolwentów przez pracowników Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji, którzy również utrzymują kontakty z absolwentami.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia są zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń ze strony zespołu oceniającego PKA. Zasady i procedury dyplomowania są przejrzyste, dostosowane do kierunku i zapewniają ocenę osiągnięcia w czasie studiów zdefiniowanych efektów uczenia.

Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają monitorowanie postępów studenta w procesie kształcenia. Zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Przewidują również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia oraz postępów w zakresie efektów wiedzy i umiejętności. W systemie weryfikacji efektów uwzględniono efekty przedmiotowe odnoszące się do prowadzenia działalności naukowej. System pozwala również na sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 lub B2+ odpowiednio na pierwszym i drugim stopniu studiów, z uwzględnieniem języka specjalistycznego. Metody sprawdzenia i oceniania efektów uczenia

się są odpowiednie i dostosowane do treści i celów przedmiotów oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Poziom prac dyplomowych na ogół jest dobry, zgodny z koncepcją kształcenia na kierunku i efektami uczenia. Niemniej jednak stwierdzono w części prac (ok. 1/3 wśród ocenianych prac) błędy o charakterze formalnym i merytorycznym. Najczęściej dotyczyły one niepełnej zgodności treści z tytułem oraz niewłaściwej stosowanej terminologii. Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane poprzez badanie losów absolwentów przez pracowników Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji, którzy również utrzymują kontakty z absolwentami.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Zajęcia na kierunku dietetyka prowadzą pracownicy Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z Wydziałów Nauk o Żywności i Biotechnologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, Medycyny Weterynaryjnej oraz Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych i Studium Wychowania Fizycznego) oraz pracownicy Uniwersytetu Medycznego.

Kształcenie na kierunku dietetyka prowadzone jest przez liczną i doświadczoną kadrę, o wysokich kompetencjach naukowych, przede wszystkim z dorobkiem naukowym w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, ale w kadrze nauczającej są także nauczyciele z dorobkiem w dyscyplinie nauki o zdrowiu. Nauczyciele realizujący proces nauczania posiadają także doświadczenie dydaktyczne. Kadra naukowo-dydaktyczna, prowadząca zajęcia na kierunku dietetyka liczy 109 nauczycieli akademickich i 3 doktorantów. Większość nauczycieli akademickich, prowadzących zajęcia z przedmiotów kierunkowych i specjalnościowych na kierunku dietetyka, reprezentuje dziedzinę nauk rolniczych, przede wszystkim dyscyplinę technologia żywności i żywienia (35 osób). Ponadto wśród osób prowadzących zajęcia dydaktyczne znajdują się przedstawiciele innych dyscyplin (zootechnika lub zootechnika i rybactwo - 11 osób, weterynaria - 10 osób), i dziedzin: nauki medyczne (4 osoby) i nauki o zdrowiu (3 osoby), dziedzina nauk ścisłych i przyrodniczych dyscyplina biologia (7 osób). Pod względem struktury stopni i tytułów nauczycieli akademickich zajęcia na kierunku dietetyka prowadzone są przez 14 profesorów tytularnych, 24 profesorów uczelni, 3 doktorów habilitowanych, 38 doktorów oraz 25 magistrów. Wykazana liczebność kadry i przedstawione obciążenie godzin dydaktycznych zrealizowanych przez nauczycieli w latach 2016-2020 wskazuje na właściwą proporcję liczby nauczycieli akademickich do liczby studentów, a także możliwość prawidłowej realizacji zajęć dydaktycznych. Większość kadry posiada dorobek naukowy, który odpowiada dyscyplinom naukowym, do których odnoszą się efekty uczenia się i treści programowe poszczególnych zajęć dydaktycznych. Wykłady prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem profesora i stopniem doktora habilitowanego oraz doktora, pozytywnie zaopiniowani przez Radę Wydziału/Kolegium Wydziału. Zajęcia dydaktyczne związane efektami uczenia z dyscypliną technologia żywności i żywienia realizują głównie pracownicy WNoŻiB, wskazujący tę dyscyplinę jako wiodącą (70% prowadzących zajęcia). Zajęcia odnoszące się do

dziedziny nauk medycznych, dyscypliny: nauki o zdrowiu (25%) i nauki farmaceutyczne (5%) także prowadzone są przez kadrę zatrudnioną na WNoŻiB, jak również kadrę z Uniwersytetu Medycznego. Kadra prowadząca zajęcia kierunkowe łączy działalność naukową z działalnością dydaktyczną. W latach 2015-2019 pracownicy WNoŻiB opublikowali 427 publikacji z listy A uzyskując 17319 punktów o łącznym IF 961,294 (średnio 40 p za publikację), 18 monografii oraz uzyskali 17 patentów i praw ochronnych. Nauczyciele prowadzący zajęcia realizowali i realizują także projekty badawcze finansowane przez NCN, MNiSw, NCBiR oraz RID (łącznie w latach 2015-2019 byli uczestnikami 65 projektów). Tematyka publikacji przedstawionych przez pracowników mieści się dyscyplinie technologia żywności i żywienia, jednak prace dotyczące żywienia człowieka i dietetyki stanowią niewielką część dorobku kadry nauczającej, niemniej jednak są one powiązane z realizowanymi treściami na zajęciach dydaktycznych. W związku z czym należy uznać, że dorobek naukowy pracowników i prowadzone badania nauczycieli akademickich są w części zgodne z efektami uczenia dla kierunku, ale część pracowników prowadzących zajęcia nie wykazała dorobku naukowego w zakresie prowadzonych zajęć dydaktycznych. Dotyczy to między innymi takich zajęć jak: *podstawy dietetyki, basis of dietetics, fizjologia żywienia człowieka, dietetyka pediatryczna, żywienie osób starszych, żywienia ludzi otyłych, mikrobiologia ogólna i żywności*. Zastrzeżenia budzi także obsada zajęć tj. *żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie, żywienie w warunkach ekstremalnych, nowoczesne systemy odchudzania*, które prowadzone są przez wykładowców wykazujących dorobek publikacyjny przede wszystkim w zakresie technologii żywności, ukierunkowany na opracowanie żywności funkcjonalnej dla osób aktywnych fizycznie lub redukujących masę ciała. Rekomendowane jest włączenie do prowadzenia tych zajęć nauczycieli także z dorobkiem z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, jako współprowadzących. Wymienione wyżej zajęcia są silnie powiązane z dietetyką, a dorobek naukowy nauczycieli, wykazany w postaci publikacji, pomimo że znaczny, jest jedynie częściowo powiązany z tematyką prowadzonych wymienionych zajęć dydaktycznych. Na brak kompetencji części kadry w zakresie żywienia człowieka i dietetyki wskazuje także niski poziom niektórych prac dyplomowych.

Pracownicy zatrudniani są na drodze konkursów i muszą posiadać wykształcenie i umiejętności adekwatne do wymagań podanych w ogłoszeniu konkursowym. Propozycje osób odpowiedzialnych za przedmiot zgłasza kierownik Katedry, tak aby zajęcia były prowadzone przez nauczyciela specjalizującego się w obszarze wiedzy odpowiadającej realizowanym zajęciom dydaktycznym. Taka polityka kadrowa powinna umożliwiać dobór odpowiedniej kadry i prawidłową obsadę zajęć. Biorąc pod uwagę podejmowane działania, które wskazują, że Uczelnia przykłada dużą wagę do właściwego doboru i rozwoju kadry dydaktycznej, nieprawidłowa obsada części zajęć pokazuje, że nie zawsze są to działania skuteczne. Zastrzeżenia budzi także prowadzenie zajęć w ramach *seminarium* przez pracowników ze stopniem doktora oraz obciążenie pracowników nie wykazujących dorobku z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prowadzeniem prac dyplomowych. Niemniej jednak, podczas hospitacji wybranych zajęć zespół oceniający PKA stwierdził (załącznik 5), że wizytowana kadra posiada odpowiednie kwalifikacje zawodowe, zapewniające możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się przez studentów i zrealizowania programu studiów. Stwierdzono, że nauczyciele akademicy byli poprawnie przygotowani do zajęć, prowadzili je zgodnie z sylabusem przedmiotu, odpowiednio dla poszczególnych form zajęć (wykłady, ćwiczenia). Stosowane metody i materiały dydaktyczne były właściwe i rzetelnie przygotowane.

Ważnym elementem zapewniania jakości kształcenia jest okresowa ocena pracowników, która uwzględnia osiągnięcia naukowe oraz działalność dydaktyczną i organizacyjną. Pracownicy podlegają również ocenie przez studentów i przez bezpośredniego przełożonego oraz Dziekana na podstawie

hospitacji w czasie zajęć ze studentami. Nauczyciel otrzymujący niskie noty jest motywowany do większej staranności w prowadzeniu zajęć przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, bezpośredniego przełożonego, dziekana.

Władze UP i Wydziału wspierają i motywują pracowników do rozwoju systemem nagród. Są to m.in. nagrody JM Rektora za działalność naukową, dydaktyczną, organizacyjną i całokształt dorobku (w ocenianych latach otrzymało je 15 pracowników Wydziału, jednak żaden z pracowników nie otrzymał nagrody za działalność dydaktyczną) oraz dodatkowymi nagrodami naukowymi: za publikację o największej liczbie cytowań, za publikację z największym IF oraz za badania aplikacyjne. Od 2017 r. 10% pracowników Wydziału/dyscypliny otrzymuje nagrody projakościowe za działalność publikacyjną. Pracownicy angażują studentów do badań, czego efektem jest udział studentów w konferencjach oraz publikacjach naukowych (36 prac opublikowanych przy współudziale studentów). System wsparcia i motywacji nauczycieli sprawia, że kadra prowadząca zajęcia rozwija się naukowo, co skutkuje awansami. W latach 2015-2019 jedenaście osób uzyskało stopień naukowy doktora habilitowanego, a dwie osoby - tytuł profesora.

Uczelnia wspiera także pracowników w rozwoju zawodowym. W celu podniesienia kwalifikacji zawodowych nauczyciele oraz innych pracowników uczestniczących w procesie dydaktycznym zorganizowano fundusz szkoleniowy Prorektora ds. Organizacji i Rozwoju Uczelni. Co roku korzysta z niego 10-15 osób z Wydziału, podnosząc swoje kompetencje dydaktyczne. W celu podniesienia kwalifikacji dydaktycznych pracownicy uczestniczą w różnych kursach i szkoleniach oraz wyjeżdżają w ramach programu Erasmus+ na uczelnie zagraniczne. W roku 2019, w ramach szkolenia zagranicznego „Masters of Didactics”, 14 pracowników Wydziału uczestniczyło w szkoleniu na Uniwersytecie Groningen (Holandia). Uczelnia umożliwia także podnoszenie kompetencji Pracowników w zakresie wykorzystania multimediów podczas prowadzenia zajęć dydaktycznych w ramach projektu "Zintegrowany Program Rozwoju UP w Lublinie" - Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany z EFS.

Na Uczelni istnieją także sformalizowane procedury dotyczące rozwiązywania sytuacji konfliktowych i mobbingowych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich w większości zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się i kompetencji badawczych. Przydział zajęć jest jednak w kilku przypadkach nieodpowiedni, nieuzasadniony tematyką dorobku naukowego prowadzących. Nieprawidłowości w obsadzie części zajęć dydaktycznych budzą zastrzeżenia dotyczące działania odpowiednich procedur przydzielania zajęć dydaktycznych na kierunku dietetyka.

Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia w oparciu o transparentne zasady i umożliwiające prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadrę do rozwoju. Wykazano także, że realizowana polityka kadrowa obejmuje sformalizowane zasady rozwiązywania konfliktów i reagowania na przypadki mobbingu, zagrożenia, dyskryminacji lub przemocy.

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

Zalecenia

Zaleca się właściwej obsady zajęć dydaktycznych tj.: *podstawy dietetyki, basis of dietetics, fizjologia żywienia człowieka, dietetyka pediatryczna, żywienie osób starszych, żywienia ludzi otyłych, mikrobiologia ogólna i żywności*, tak aby zajęcia prowadzone były przez osoby posiadające dorobek naukowy związany z treściami prowadzonych zajęć.

Zaleca się, aby zajęcia w ramach seminariów prowadzone były przez nauczycieli akademickich posiadających tytuł naukowy lub stopień doktora habilitowanego, legitymujących się dorobkiem naukowym w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.

Zaleca się powierzanie opieki nad pracami dyplomowych na kierunku dietetyka, nauczycielom wykazującym dorobek naukowy związany z efektami uczenia kierunku, szczególnie nauczycielom legitymującym się dorobkiem z w zakresu żywienia człowieka i dietetyki.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Zajęcia na kierunku dietetyka są realizowane głównie w budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, w którym mieszczą się 2 aule, 2 sale komputerowe, 6 sal seminaryjnych, 3 sale póltechniki, sale ćwiczeniowe i pracownie magisterskie oraz specjalistyczne laboratoria naukowo-badawcze. Wydział dysponuje także nowoczesnie wyposażoną pracownią gastronomiczną, w której studenci dietetyki realizują zajęcia związane z technologią przygotowania potraw. Część zajęć odbywa się w budynku Agro I, w którym znajdują się 2 laboratoria chemiczne i pracownia fitochemii oraz sala seminaryjna. Zajęcia odbywają się także w budynku Medycyny Weterynaryjnej, w którym mieszczą się laboratoria fizjologii zwierząt. Wychowanie fizyczne realizowane jest w Centrum Sportowo-Rekreacyjnym, a miejscem realizacji zajęć dydaktycznych z języków specjalistycznych jest Centrum Innowacyjno-Wdrożeniowe Nowych Technik i Technologii w Inżynierii Rolniczej. Studenci mogą także brać udział w pracy Poradni Dietetycznej WNoŻiB, w której pod opieką wykwalifikowanej kadry mogą pogłębiać wiedzę i doskonalić umiejętności w zawodzie dietetyka, realizując praktyki zawodowe.

Sal, w których odbywają się zajęcia, są w większości wyposażone w nowoczesne systemy audiowizualne i multimedialne - projektory, ekrany, tablice suchościerne, komputery, wizualizery, mikrofony i nagłośnienie, posiadają także systemy konferencyjne. W salach komputerowych mieszczą się stanowiska komputerowe (dla 16-18 osób) wraz z odpowiednim oprogramowaniem do realizacji zajęć związanych z nauką układania diet przy wykorzystaniu specjalistycznych programów komputerowych (Dieta 6D i kcalmar, obydwa programy z odpowiednią liczbą licencji), zajęć ze statystyki oraz wybranych zajęć w ramach seminariów dyplomowych. Sale laboratoryjne wyposażone są w stanowiska umożliwiające wykonywanie doświadczeń chemicznych, biochemicznych, mikrobiologicznych i z zakresu fizjologii zwierząt. Wielkość grup audytoryjnych i laboratoryjnych dostosowana jest do infrastruktury dydaktycznej, dzięki czemu wszyscy studenci mogą brać czynny udział w zajęciach.

Na podkreślenie zasługuje bardzo dobre wyposażenie pracowni gastronomicznej oraz dostęp do doskonale wyposażonych laboratoriów i sal, w których realizowane są zajęcia z zakresu przedmiotów podstawowych i kierunkowych lub w których studenci mogą prowadzić badania. Obejmuje ono m.in.

liczne chromatografy cieczowe i gazowe, spektrofotometry, komorę klimatyczną, próżniowy koncentrator próbek, liofilizator, mikrofalowy system suszenia próbek, analizator tekstury, fluorometr, aparat do elektroforezy pulsacyjnej DNA, bioreaktor LABFORS II, aparat do sekwencjonowania DNA, autoklaw przenośny, czytnik Elisa, detektor polarymetryczny, dezintegrator ultradźwiękowy, fermentor, BIOFLO, inkubator CO₂, instalację pilotową do filtracji membranowej, liofilizator Labconco, komory laminarne, w tym o regulowanej atmosferze, termocyklery, elektroporator komórek, automatyczną płuczkę mikropłyt, sekwenator kapilarny Real Time PCR, system do określania poziomu oddychania mitochondrialnego z homogenizatorem, mikroskop stereoskopowy, analizator składu mleka Bentley 150, procesor tkankowy karuzelowy, maszynę do badań wytrzymałościowych, obwodowy ilościowy tomograf komputerowy, wirówki laboratoryjne z chłodzeniem, mikroskop odwrócony z kamerą, inkubatory z wytrząsaniem, wagi, termobloki, komorę fitotronową, wyparkę, cieplarki, rotatory, łaźnie wodne, wytrząsarki, inkubator CO₂, komorę laminarną, homogenizatory, licznik komórek, autoklaw, destylatory, pakowarkę próżniową, suszarki laboratoryjne, wagosuszarki, dejonizatory, elektroforezer, medyczny analizator składu ciała i metabolizmu metodą respirometryczną, system do dokumentacji żeli i blotów, pojemnik do przechowywania próbek w ciekłym azocie. Wyposażenie Poradni Dietetycznej stanowią medyczny analizator składu ciała Seca 515 mBCA, urządzenie do pomiaru tempa metabolizmu metodą respirometryczną ergospirometr Fitmate PRO (Cosmed), analizator moczu Clinitek Status+ Analyzer (Siemens), ciśnieniomierz Health&Life Co., fałdomierz Warrior, wzrostomierz SECA 216, miarki obwodu ciała SECA 201 oraz programy komputerowe niezbędne do analizy diet. W Katedrze Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, w ramach realizacji projektu 029/RID/2018/2019, tworzona jest pracownia hodowli tkankowych, której powstanie przyczyni się do podniesienia poziomu badań naukowych i prowadzenia innowacyjnych prac badawczych na liniach komórkowych prawidłowych i nowotworowych z wykorzystaniem nowoczesnej metodologii i aparatury badawczej. Dział Praktyk podczas wizytacji i kontroli weryfikuje także, czy infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są praktyki zawodowe, jest właściwa dla kierunku studiów. Instytucja przyjmująca jest obowiązana do zapewnienia warunków niezbędnych do realizacji praktyki, szczególnie do zapewnienia odpowiednich stanowisk pracy, urządzeń, narzędzi i materiałów, zapoznania studentów z zakładowym regulaminem pracy, przepisami bhp i p. poż., przeprowadzenia szkolenia stanowiskowego, zapewnienia nadzoru przez zakładowego opiekuna praktyk nad pracami wykonywanymi przez studentów.

Infrastruktura dla potrzeb kierunku dietetyka jest stale rozwijana i doskonalona dzięki działaniom Dziekanów, Kierowników, Przewodniczących oraz Członków Rady Programowej kierunku i pracowników. Prowadzący zajęcia mogą zgłaszać potrzeby w zakresie rozwoju infrastruktury, a kierownicy Katedr odpowiadają za prawidłowe przypisanie i wykorzystanie aparatury, przyrządów, sprzętu specjalistycznego, programów komputerowych oraz zasobów bibliotecznych w ramach poszczególnych modułów. Kierownik jednostki, po stwierdzeniu braków w istnieniu bazy materialnej /dydaktycznej, podejmuje środki zaradcze, składając zapotrzebowanie do Dziekana/Rektora w sprawie uzupełnienia bazy.

Podsumowując, infrastruktura pozostająca do dyspozycji pracowników i studentów pozwala w sposób właściwy realizować proces kształcenia i osiągać zakładane dla ocenianego kierunku studiów efekty uczenia. Liczba sal dydaktycznych, laboratoriów i pracowni jest wystarczająca, dzięki czemu studenci i pracownicy mają stworzone bardzo dobre warunki do nauki i pracy. Do mocnych stron należy zaliczyć wyposażenie laboratoriów dydaktycznych i naukowych Wydziału w nowoczesną aparaturę badawczą, z której mogą korzystać także studenci przy realizacji prac dyplomowych. Rekomendowane jest jednak stworzenie pracowni antropometrycznej i rozszerzenie aparatury o urządzenia i sprzęt pozwalający na

ocenę stanu odżywienia, tj. aparat do segmentowej oceny składu ciała, fałdomierze, wagi, stadiometry, miarki obwodów, taśmy Gulick'a, cyrkle kabłąkowe. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że tego typu sprzęt jest dostępny tylko w Poradni Dietetycznej, w której studenci mogą odbywać praktyki, w związku z czym nie wszyscy studenci w ramach zajęć dydaktycznych mają możliwość pracy z wykorzystaniem tego typu aparatury.

Infrastruktura informatyczna zapewnia studentom i pracownikom dostęp do niezbędnych programów komputerowych. W ramach umowy podpisanej z firmą Microsoft Uniwersytet uruchomił dla pracowników, studentów i doktorantów usługę „Office365”, która zapewnia dostęp online do programów komputerowych niezbędnych w realizacji procesu kształcenia. Przykładem doskonalenia bazy dydaktycznej jest zakup subskrypcji oprogramowania Statistica Rozszerzony Pakiet Akademicki z licencją akademicką Site License dla wszystkich pracowników, pracowni studenckich, studentów i doktorantów. Z oprogramowania można korzystać bezpłatnie na terenie Uniwersytetu jak i poza nim, na podstawie adresu e-mail w domenach nadanych przez Uniwersytet. Aktualnie na UP w Lublinie trwają prace nad wdrożeniem wewnętrznej sieci Intranet z platformami umożliwiającymi dostęp do otwartych danych naukowych czy materiałów szkoleniowych. Pracownicy udzielają konsultacji studentom oraz przesyłają materiały dodatkowe drogą elektroniczną. Takie udostępnienie usług informatycznych należy uznać za w pełni zadowalające. Mankamentem jest brak zapewnionego stałego dostępu do internetu w uczelnianej sieci WIFI, dla studentów i pracowników na terenie budynków WNoŻiB. Zapewniony jest jedynie wolny dostęp dla studentów do stanowiska komputerowego z dostępem do internetu, mieszczącego się na korytarzu. Rekomenduje się zapewnienie dostępu do internetu w uczelnianej sieci WIFI dla studentów i pracowników na terenie budynków WNoŻiB.

Studenci kierunku dietetyka mogą korzystać z bogatych zasobów bibliotecznych umożliwiających poszerzanie wiedzy oraz analizę i interpretację literatury. Biblioteka Główna UP w Lublinie gromadzi literaturę polską i obcą związaną z profilem prac naukowych i dydaktycznych prowadzonych przez pracowników uczelni. Księgozbiór zgromadzony w Bibliotece Głównej liczy ok. 390 000 woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych. Tematycznie księgozbiór obejmuje także pozycje literaturowe dla kierunku dietetyka. Zapewniony jest dostęp do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach przedmiotów. Biblioteka użytkuje zintegrowany system biblioteczny VIRTUA. Abonowany jest dostęp do ponad 20 000 tys. tytułów czasopism naukowych i książek w wersji elektronicznej. Dostępne są bazy bibliograficzno-bibliometryczno-abstraktowe (CAB Abstracts, Scopus, Web of Science, Journal Citation Reports) oraz pełnotekstowe (Serwis EMIS, Science Direct - Elsevier, Springer, Wiley, Oxford, Knovel, American Chemical Society Publications, Baza BioOne, Serwis EBSCOhost, Wydawnictwo Cambridge), w których znajdują się liczne artykuły w zakresie dietetyki. Bezpośrednio związany z kierunkiem dietetyka jest Serwis Knovel, który udostępnia książki z zakresu biochemii, biologii i biotechnologii; chemii i inżynierii chemicznej; środowiska i inżynierii środowiska; żywności i żywienia. W zasobach znajdują się m.in. podręczniki i interaktywne tabele. Pracownicy, Doktoranci i Studenci UP posiadają dostęp do wybranych źródeł elektronicznych z komputerów znajdujących się w sieci uczelnianej oraz możliwość logowania z dowolnego komputera do elektronicznych zasobów poprzez system HAN (Hidden Automatic Navigation). Biblioteka uzupełnia zbiory literatury (czasopisma, książki, normy) na zlecenie Rady Programowej kierunku. Prenumerata baz danych, wydawnictw ciągłych i zwartych, prolongowana jest na podstawie statystyk, obecnie prowadzonych dzięki systemowi HAN. Studenci są zapoznawani z zasadami funkcjonowania biblioteki i korzystania z udostępnionych zasobów w ramach szkolenia bibliotecznego na I roku. Ponadto Pracownicy Oddziału Informacji Naukowej Biblioteki Głównej organizują szkolenia z obsługi baz danych prowadzone przez

zewnątrznych, wykwalifikowanych szkoleniowców, aby zwiększyć świadomość funkcjonalności i zawartości konkretnej bazy danych. Organizowany jest dostęp testowy do baz danych, których nie ma w prenumeracie, aby studenci i pracownicy mogli sami ocenić, czy taką bazę warto włączyć do zasobów. W 2015 roku Biblioteka zorganizowała i przeprowadziła ankietę na temat badania potrzeb użytkowników, dzięki czemu możliwe było udoskonalenie bazy bibliotecznej. Biblioteka i czytelnia główna są otwarte od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-19.00 oraz w soboty w godzinach 9.00-14.00. Wielkość czytelni, jej wyposażenie i organizacja zapewniają szeroki i dogodny dla studentów dostęp do zbiorów.

Zasoby biblioteczno-informacyjne w formie tradycyjnej oraz elektronicznej są dostosowane do kształcenia na kierunku dietetyka, odpowiadają potrzebom studentów i umożliwiają właściwe przygotowanie do zajęć dydaktycznych zarówno na studiach I jak i II stopnia. Pozwalają także na ich przygotowanie do prowadzenia badań naukowych. Warto odnotować starania Rady Programowej kierunku zmierzające do powiększania zbiorów Biblioteki Głównej w literaturę z zakresu dietetyki. Biblioteka Główna oferuje szeroki dostęp do licznych książek, podręczników, skryptów i czasopism wyszczególnionych w sylabusach przedmiotów w wystarczającym nakładzie oraz niezbędnych przy realizacji prac dyplomowych. Dostępne zasoby biblioteczno-informacyjne są na bieżąco uaktualniane (książki, czasopisma, bazy internetowe, e-książki, e-czasopisma) i dają studentom możliwość osiągnięcia założonych efektów uczenia.

Posiadana infrastruktura odpowiada także potrzebom osób z niepełnosprawnością, do udogodnień należy zaliczyć podjazdy do budynków, brak progów w budynkach, dostosowane windy i toalety, możliwość pracy indywidualnej w wydzielonym pomieszczeniu. Przedstawione udogodnienia zapewniają osobom z niepełnosprawnością pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej oraz korzystaniu z technologii informacyjno-komunikacyjnej. Nie stwierdzono barier w dostępie do sal dydaktycznych, pracowni, laboratoriów i zaplecza sanitarnego.

W laboratoriach zapewnione są warunki do bezpiecznej pracy oraz przestrzegane są zasady BHP. W pomieszczeniach, w których odbywają się zajęcia są dostępne apteczki pierwszej pomocy oraz instrukcje BHP. Infrastruktura dydaktyczna, naukowa i biblioteczna oraz wyposażenie techniczne pomieszczeń i aparatura badawcza, podlegają okresowym przeglądom, obejmującym ocenę sprawności, dostępności, nowoczesności, aktualności, dostosowania do potrzeb procesu nauczania i uczenia się, liczby studentów, potrzeb osób z niepełnosprawnością. Wyniki przeglądów są weryfikowane w celu wprowadzenia odpowiednich działań, które prowadzą do realizacji potrzeb w danym zakresie i korekty ewentualnych braków.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Infrastruktura dydaktyczna i naukowa oraz zasoby biblioteczne są dostosowane zarówno do realizacji programu kształcenia, jak i prowadzenia badań naukowych. Zapewniają one nabywanie efektów uczenia na kierunku dietetyka. Sale wykładowe i ćwiczeniowe są dostosowane pod względem powierzchni, jak i wyposażenia do realizowanego procesu dydaktycznego, także dla osób z niepełnosprawnością. Na podkreślenie zasługuje dobre wyposażenie laboratoriów w nowoczesną aparaturę naukową, która pozwala na prowadzenie badań naukowych na wysokim poziomie oraz dbałość działu praktyk o zapewnienie odpowiednich warunków w zakresie infrastruktury w miejscach realizacji praktyk. Studenci kierunku mają zapewniony łatwy dostęp do różnorodnych zasobów bibliotecznych, w tym do bogatego zasobu materiałów on-line, a ich zawartość w pełni odpowiada

programowi kształcenia i zakładanym efektom uczenia. Na szczególną uwagę zasługuje zapewnienie studentom możliwości dostępu do nowoczesnych technologii informacyjnych. Stan infrastruktury Wydziału jest systematycznie monitorowany, a ewentualne niedobory/ubytki na bieżąco uzupełniane lub naprawiane.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w trzech głównych obszarach, tj. w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów uczenia się, weryfikacji i ocenie stopnia ich realizacji oraz organizacji praktyk zawodowych a także w aspekcie prowadzonych badań naukowych. Konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym są istotnym elementem doskonalenia procesu dydaktycznego na kierunku dietetyka. Kierunek dietetyka nie ma sformalizowanego ciała doradczego w skład, którego wchodzi przedstawiciele konkretnych firm. Zasady współpracy oraz tryb wykorzystywania zebranych informacji od otoczenia społeczno-gospodarczego jest określony w dokumencie Instrukcja współpracy Wydziału z otoczeniem społeczno – gospodarczym w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów uczenia się na kierunku studiów.

Wymiana informacji na temat kształtowania i doskonalenia programu na kierunku dietetyka prowadzona jest głównie w postaci korespondencji mailowej i rozmów bezpośrednich z przedstawicielami firm w ramach spotkań formalnych i nieformalnych.

Większość przedstawicieli utrzymujących bezpośredni kontakt z pracownikami kierunku dietetyka to absolwenci Wydziału lub przedstawiciele firm przyjmujących studentów na praktyki, którzy reprezentują, m.in.: Centrum Edukacji Żywieniowej i Dietoterapii 'VITANUTRICA', STREFA ZDROWIA Gabinet Dietetyczny, EduNutrica.pl, Gabinet dietetyczny i diet-coaching, Dom Pomocy Społecznej Betania, Dom Pomocy Społecznej KALINA, Przedszkole Dzwoneczek, Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, Establo Pharma Sp. z o.o.

Podczas spotkania z pracodawcami, w którym uczestniczyło pięciu przedstawicieli firm, gdzie sektor publiczny był reprezentowany przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego oraz Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej, a pozostali uczestnicy reprezentowali sektor prywatny, tj.: Centrum Edukacji Żywieniowej i Dietoterapii 'VITANUTRICA', EduNutrica.pl, Gabinet dietetyczny i diet-coaching, Vitagenum, potwierdzono następujące zasady współpracy:

- wywiady przeprowadzone z otoczeniem społeczno – gospodarczym w ramach nieformalnych spotkań,
- spotkania seminaryjne, konferencje,
- wywiady przeprowadzane przez opiekunów praktyk z podmiotami przyjmującymi studentów.

Wymiana informacji na temat kształtowania i doskonalenia programu na kierunku dietetyka głównie bazuje na indywidualnych kontaktach pomiędzy pracownikiem kierunku a pracodawcą i prowadzona jest m.in. w postaci korespondencji mailowej, co potwierdzono na podstawie przedstawionych maili, a także bezpośrednich rozmów z wyżej wymienionymi przedstawicielami, których przebieg jest dokumentowany w Sprawozdaniu z konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, z którym zapoznał się zespół oceniający PKA.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego zapraszani są do współpracy poprzez zapytania dotyczące oceny programów studiów, efektów uczenia. Konsultacjom prowadzonym w sposób nieformalny przez cały rok z otoczeniem społeczno – gospodarczym nadawany jest tryb formalny podczas systematycznych spotkań WKdsJK i Rady programowej. Konsultacje dotyczące różnych kierunków z tym samym interesariuszem mogą być prowadzone łącznie w ramach posiedzenia Kolegium Wydziałowego i Rad Programowych Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Z prowadzonych konsultacji jest sporządzany protokół. Konsultacje prowadzono m.in. z: Vitagenum Sp. z o. o., Nexbio Sp. z o. o. EduNutrica. Przedstawiciele wymienionych firm nie zgłaszali zastrzeżeń do programu studiów na kierunku dietetyka i wyrażali zadowolenie z wiedzy teoretycznej absolwentów, ale zwracali uwagę na potrzebę doskonalenia umiejętności praktycznych np. poprzez zwiększenie liczby godzin praktyk zawodowych oraz położenia szczególnego nacisku na zagadnienia w zakresie psychodietetyki i obszarów powiązanych. Stąd też, w ostatnich latach wprowadzono szereg zmian w programie studiów kierunku dietetyka dla toku studiów 2017/2018, 2018/2019 i 2019/2020. Zmiany, które są powiązane z potrzebami rynku pracy uwzględniającymi obecne trendy rynkowe to: wprowadzenie w ramach języków obcych wyboru poziomu biegłości językowej oraz wprowadzenie anglojęzycznych zajęć *bases of human nutrition* do wyboru z polskojęzycznym *podstawy żywienia człowieka*, przeniesienie zajęć *statystyka* na IV semestr studiów w przypadku studiów stacjonarnych oraz na VI semestr studiów w przypadku studiów niestacjonarnych I stopnia, wprowadzenie zajęć *statystyka w dietetyce* w II semestrze studiów drugiego stopnia; wprowadzenie zajęć *rynek i marketing usług dietetycznych* do wyboru z zajęciami *rynek i marketing produktów żywnościowych*.

Dla toku studiów 2019/2020- studia pierwszego stopnia zmiany dotyczyły zajęć *przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego*, które zastąpiono *współczesnymi trendami w żywieniu człowieka*, dodatkowo wprowadzono zajęcia *interwencja żywieniowa*, co wynikało z potrzeby zwiększenia udziału zajęć związanych bezpośrednio z dietetyką. W przypadku toku studiów 2019/2020 - studia drugiego stopnia, dokonano zmiany zajęć *żywność ekologiczna a zalecenia dietetyczne na żywienie w wybranych chorobach* z uwagi na potrzebę zwiększenia udziału zajęć związanych z chorobami dietozależnymi.

Kierunek zaprasza pracowników otoczenia do realizacji wybranych zagadnień w ramach takich zajęć jak *psychodietetyka* (drugi stopień, II rok), gdzie wybrane zajęcia prowadził psychodietetyk i psychoterapeuta, prowadzący swój gabinet czy *dietetyka pediatryczna* (pierwszy stopień, III rok) - zaproszony diabetolog, lekarz chorób wewnętrznych; *żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie* (pierwszy stopień, III rok) – zaproszony dietetyk, pracujący w poradni dietetycznej EduNutrica; *nutrigenomika* (pierwszy stopień III rok), *dietoterapia* (pierwszy stopień IV rok) – zaproszony pracownik laboratorium badawczo rozwojowego Vitagenum. Dodatkowo dzięki uruchomieniu Wydziałowej Poradni Dietetycznej, nauczyciele akademicki pracując w tej poradni komercyjnie wykorzystują rzeczywiste przypadki pacjentów do realizacji zajęć w formule case study.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w aspekcie naukowo-badawczym jest realizowana np. w ramach wspólnych badań z pracownikami naukowymi z Chorwacji (University Hospital Centre Zagreb), czy z SGGW w ramach projektu ABC Zdrowego Żywienia. Kierunek organizuje Festiwal Zdrowia Przedszkolaka (od 2015 r.) wraz z lubelskimi przedszkolami i urzędem miasta. We współpracy z Polskim

Stowarzyszeniem osób z celiakią i na diecie bezglutenowej kadra kierunku realizuje projekt edukacyjno-warsztatowy "Dieta bezglutenowa bez przeszkód - jedz zdrowo i smacznie" (2018-2020 r., POWR.03.01.00-T153/18-03). Efektem tej współpracy są publikacje naukowe, umożliwienie pozyskania materiałów do prac dyplomowych oraz wykorzystanie wyników badań do doskonalenia treści modułów oraz wymiana doświadczeń dydaktycznych, co przekłada się na osiąganie odpowiednich efektów uczenia. Ważnym wydarzeniem w ramach współpracy z biznesem było zorganizowanie I Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej "Naukowo o żywieniu" (18.05.2019 r.) przez Wydział, SKN Dietetyków i firmę EduNutrica.

Formą oceny współpracy jest Sprawozdanie z konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego zgodnie z Instrukcją I.9. dotyczącą obiegu dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Kierownicy Katedr dostarczają do Przewodniczącego WKdsJK informacje o kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym (Sprawozdanie z konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego). Inną formą oceny jest również wnikliwe pochylenie się Rady Programowej kierunku nad przesyłanymi opiniami, o czym świadczą sprawozdania z działalności Rady Programowej kierunku dietetyka.

Kierunek w sposób aktywny podejmuje działania służące nawiązaniu współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym wychodząc naprzeciw rozpoznanym potrzebom w ramach opublikowanej na stronie oferty Centralnego Laboratorium Agroekologicznego. W ofercie można zidentyfikować szereg interesujących usług analitycznych, szkoleniowych i konsultacyjnych bazujących na nowoczesnej aparaturze badawczej i wykwalifikowanym personelu. Wydział posiada kilka patentów, których autorami są pracownicy naukowcy realizujący zajęcia na kierunku dietetyka.

Uczelnia oraz Wydział podejmują różne formy aktywności mające na celu rozszerzanie kontaktów i zwiększenie skuteczności współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym biznesem poprzez Biuro Komercjalizacji Badań i Transferu Technologii, gdzie na stronie www można znaleźć wszystkie patenty i ofertę naukowo badawczą. W ramach przytoczonej oferty kierunek dietetyka proponuje współpracę wyłącznie w zakresie prowadzenia szkoleń i akcji edukacyjnych z zakresu żywienia i dietetyki. W przypadku informacji na stronie www pod hasłem Usługi i Oferty dla Biznesu zasadniczo nie można znaleźć żadnej pozycji dotyczącej aktywności kierunku dietetyka w ramach takiej formy komunikacji z biznesem, co powinno być rozważone jako możliwe do wykorzystania dodatkowe, obecnie bardzo popularne narzędzie do kontaktów z interesariuszami zewnętrznymi.

Kierunek, w ramach Katedry Biotechnologii Mikrobiologii i Żywienia Człowieka w budynku Centrum Sportowo-Rekreacyjnego UP ul. Głęboka 31 w Lublinie posiada Poradnię Dietetyczną dostępną w trybie usług komercyjnych, w której m.in. studenci realizują praktyki zawodowe, nie mniej informacja nt. zakresu działalności tej jednostki na stronie internetowej jest dość ograniczona. Na stronie Poradni oprócz prezentacji zespołu dietetyków i cen wizyt jest jedynie podane, że w poradni można dokonać samej analizy składu ciała przy użyciu medycznego analizatora składu ciała SECA mBCA515.

Przy Wydziale działa Klub Absolwenta, do którego zadań należy:

- Kształtowanie kreatywności absolwentów poprzez umożliwienie współpracy z pracownikami Wydziału;
- Przekazywanie absolwentom najnowszych osiągnięć naukowych pracowników Wydziału podczas seminariów tematycznych;
- Ułatwianie szybkiej wymiany oczekiwań pracodawców od absolwentów;
- Tworzenie przyszłym absolwentom jak najlepszych warunków do zdobywania odpowiednich kwalifikacji zawodowych, a absolwentom – do ich podnoszenia, dzięki ocenie prowadzonych kierunków kształcenia przez absolwentów;

- Integracja zawodowa specjalistów w regionie.

Koncepcja orientacji na absolwenta i założenia określone dla działalności Klubu są dobrą inicjatywą do rozwoju współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Potwierdzono różnorodne formy kontaktów i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, jak również działania na początkowym etapie wdrożenia dające możliwość rozszerzania tej współpracy. Rodzaj i zakres działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi kierunek współpracuje w zakresie doskonalenia i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscyplinami, do których kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem zawodowego rynku pracy. Pozyskiwane odpowiedzi na temat oceny programu oraz ich analiza, systematyczne kontakty z interesariuszami zewnętrznymi o charakterze formalnym i nieformalnym jest dobrym narzędziem do monitorowania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i oceny jej efektów w odniesieniu do programu studiów, poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i kierunki jego zmian oraz osiągania oczekiwanych przez pracodawców efektów uczenia i podnoszenie kompetencji absolwentów. Obserwowane zmiany w programie uwzględniające uwagi i zgłaszane potrzeby pracodawców potwierdzają, że Wydział podejmuje nowe wyzwania w celu ciągłego dostosowywania programu do potrzeb zmieniającego się rynku pracy, doskonalenia efektów uczenia się i tym samym zwiększenia atrakcyjności absolwentów kierunku na rynku pracy.

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 kształcenia na kierunku dietetyka realizowane jest poprzez włączanie studentów oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych takich jak: „Mistrzowie dydaktyki”, Erasmus+, CEPUS oraz współpracy z firmą Camp Leaders Poland, oferującą wyjazdy wakacyjne do pracy w ośrodkach kolonijnych i resortach w Stanach Zjednoczonych, z których skorzystały 3 osoby. Wydział aktywnie promuje międzynarodową wymianę studencką, a studenci kierunku mogą studiować na ponad 100 uczelniach partnerskich, z którymi UP w Lublinie ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych.

Głównym programem wspierającym umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku jest program Erasmus+, w ramach którego w ocenianych latach wyjechało za granicę 8 pracowników (realizując 20 wyjazdów) i 1 student dietetyki. Zdecydowanie większe zainteresowanie stwierdzono ze strony studentów przyjeżdżających na Wydział, w ocenianym okresie przyjechało 19 studentów z

zagranicy. Wydział nie monitoruje jednak, czy studenci Ci byli zainteresowani kierunkiem dietetyka czy innymi kierunkami prowadzonymi na Wydziale.

Nauczyciele akademicki, uczestniczący w procesie kształcenia na ocenianym kierunku studiów, podejmują działania związane z podniesieniem stopnia umiędzynarodowienia kształcenia uczestnicząc w licznych wyjazdach naukowo-szkoleniowych, m.in. w ramach programu Erasmus+, w ramach którego prowadzili zajęcia dydaktyczne w Technological Educational Institute of Larissa i University of Thessaly w Grecji, Czech University of Life Sciences Prague w Czechach, Slovak University of Agriculture in Nitra na Słowacji, University of Cordoba w Hiszpanii, University of Molise we Włoszech. Były to wyjazdy związane z tematyką zajęć i badań realizowanych na kierunku dietetyka, m.in. "Healthy lifestyle and dieting", "Nutrition of physically active people", "Nutrition according to physique type. Non dairy supplements for sportsmen".

Czternastu pracowników naukowo-dydaktycznych skorzystało z możliwości wyjazdów oferowanych w projekcie „Mistrzowie Dydaktyki”, który ma na celu podniesienie kompetencji kadry akademickiej Wydziału w zakresie stosowania nowoczesnych metod dydaktycznych, m.in. wykorzystania metody tutoringu w kształceniu, którą po powrocie kadra ma obowiązek zastosować podczas zajęć ze studentami. W ramach projektu „Mistrzowie Dydaktyki” Pracownicy uczestniczyli w 10-15 dniowych szkoleniach na wybranych renomowanych uczelniach europejskich, znajdujących się w pierwszej setce rankingu szanghajskiego (m.in. Uniwersytet w Groningen, Uniwersytet Aarhus, University College London). Jeden z nauczycieli uczestniczył także w Training Course on Biotechnology Application in Food Industry for Developing Countries organizowanym przez China National Research Institute of Food and Fermentation Industries w Beijing w Chinach. Udział pracowników w licznych szkoleniach umożliwiających umiędzynarodowienie i poprawę jakości kształcenia wskazuje na duże zaangażowanie kadry w proces doskonalenia dydaktycznego.

Uniwersytet podejmuje różne działania mające na celu zwiększenia mobilności międzynarodowej studentów. W maju 2018 zorganizowana została międzynarodowa konferencja poświęcona tematowi integracji studentów zagranicznych pt. "Integrating international students: perspectives from cities, civil society and academia", na której przybliżono społeczności akademickiej możliwości wymiany międzynarodowej. Umiędzynarodowienie kształcenia możliwe jest dzięki zdobywaniu przez studentów kompetencji językowych oraz doskonaleniu kompetencji językowych przez Pracowników Wydziału. Służy temu obowiązkowy kurs języków obcych ujęty w programie studiów kierunku dietetyka, który jest zlecany przez Wydział do realizacji w Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych. Łączny wymiar godzin z języka obcego wynosi 120 godzin na studiach pierwszego stopnia i 30 h na studiach drugiego stopnia. W ramach lektoratów studenci mogą wybrać naukę języka angielskiego, francuskiego, niemieckiego lub rosyjskiego. Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji w ramach "Zintegrowanego Programu Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie", realizowanego z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój Oś III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych, organizuje także dla studentów ostatnich 4 semestrów studiów pierwszego lub drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich bezpłatne szkolenia i warsztaty pt. "Język angielski praktycznie" (realizowane w formie zdalnej). Studenci mogą także realizować przedmiot *podstawy dietetyki* w języku angielskim. Natomiast pracownicy mogą rozszerzać swoje kompetencje językowe na bezpłatnych kursach języka angielskiego, realizowanych w ramach projektu „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i administracyjnej oraz potencjału instytucjonalnego w przyjmowaniu osób z zagranicy przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie”, w programie „Welcome to Poland”, który jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

Udział kadry i studentów w wymianie międzynarodowej umożliwia zdobywanie najnowszej wiedzy i doświadczeń, pozwala także na doskonalenie warsztatu naukowego oraz podniesienie poziomu merytorycznego oferty dydaktycznej.

Działaniami wspierającymi umiędzynarodowienie zajmuje się Biuro Wymiany Akademickiej, podlegające Prorektorowi ds. organizacji i rozwoju uczelni. Wymianę międzynarodową na WNoŻiB wspiera Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, który ściśle współpracuje z Biurem Wymiany Akademickiej. Przeprowadza on wśród studentów kierunku nabór na studia wymienne w ramach programu Erasmus+ oraz nabór ciągły na wyjazdy na praktykę, pomaga studentom ułożyć program studiów na uczelni partnerskiej oraz znajduje opiekuna naukowego dla studentów z zagranicy chcących przyjechać na Wydział w ramach praktyki. Informacje dotyczące naboru na studia wymienne oraz dokumenty aplikacyjne udostępniane są na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Erasmus+”. Studenci, którzy chcą aplikować na studia wymienne w ramach Erasmus+ powinni wykazać się znajomością języka obcego, w którym będą prowadzone zajęcia na uczelni partnerskiej, a ich kompetencje w tym zakresie są dokumentowane certyfikatem potwierdzającym znajomość języka obcego na odpowiednim poziomie.

Wydział prowadzi nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Dokumentację w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, Dziekanat i Biuro Wymiany Akademickiej. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia i wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację odbywa się raz w roku. Dane dotyczące wymiany międzynarodowej były przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Wydziału, a w obecnej strukturze organizacyjnej będą prezentowane Radzie Programowej kierunku.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Na podstawie przedstawionych dokumentów stwierdzono wystarczające ze strony studenckiej oraz znaczne ze strony pracowników umiędzynarodowienie działalności edukacyjnej na kierunku dietetyka. Umiędzynarodowienie to ma charakter wieloaspektowy, uwzględnia zarówno mobilność studentów jak i kadry naukowej kierunku. Studenci oraz pracownicy uczestniczą w wymianie międzynarodowej korzystając ze stypendium Erasmus+, CEEPUS oraz innych programów i porozumień. Mocną stroną umiędzynarodowienia procesu kształcenia są umowy bilateralne podpisane ze 107 ośrodkami zagranicznymi ze wszystkich regionów świata.

Na Wydziale zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, oferowane są różne programy z zakresu międzynarodowej mobilności studentów i nauczycieli akademickich oraz możliwość zdobywania i podnoszenia kompetencji językowych, dzięki czemu nauczyciele akademicy są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych.

Uczelnia aktywnie wspiera kadrę akademicką w wyjazdach i wymianie z zagranicznymi ośrodkami. Nauczyciele wykorzystują doświadczenia z pobytu w zagranicznych uczelniach do wzbogacania treści kształcenia.

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

Studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii są w pełni wspierani w procesie uczenia się, motywowania do nauki, rozwijania swoich umiejętności oraz działalności w organizacjach studenckich. Działania te opierają się między innymi na:

- wsparciu finansowym dla studenckich kół naukowych, organizacji studenckich, inicjatyw wydziałowego Samorządu Studenckiego oraz udziału studentów w wyjazdach konferencyjnych i dydaktycznych;
- wsparciu administracyjnym polegającym na pomocy w korzystaniu z wirtualnego dziekanatu, przygotowywaniu i składaniu dokumentów, czy przygotowaniu do wyjazdów międzynarodowych;
- wsparciu merytorycznym w ramach konsultacji, przy realizacji badań naukowych, udostępnianiu zbiorów bibliotek oraz sieci informatycznej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Nauczyciele akademicki są zaangażowani w proces dydaktyczny poprzez przygotowywanie autorskich podręczników, skryptów oraz rozdziałów w podręcznikach związanych bezpośrednio z ocenianym kierunkiem. Ponadto pracownicy są zobowiązani do prowadzenia konsultacji w wymiarze minimum 1 godziny tygodniowo. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie do momentu przejścia Uczelni w zdalny tryb pracy korzystał w bardzo ograniczonym zakresie z metod kształcenia na odległość. W pierwszym etapie zawieszenia działalności Uczelni pojawiły się problemy z przeprowadzaniem zajęć w postaci e-learningu, jednak zostały poczynione natychmiastowe kroki w celu polepszenia sytuacji. Studenci potwierdzili, że w momencie wizytowania, kształcenie zdalne działa bardzo dobrze, zostały przeprowadzone kursy wprowadzające, a sami studenci otrzymali pełne wsparcie w procesie uczenia się.

Osoby obecne na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA, a w szczególności studenci studiów niestacjonarnych zwrócili uwagę na niedostosowany plan zajęć oraz zjazdów. Zwrócono uwagę na problemy związane z przemieszczaniem się pomiędzy dwiema lokalizacjami, w których studenci odbywają zajęcia dydaktyczne. Niejednokrotnie przerwa pomiędzy zajęciami trwała 15 minut, co jest zbyt krótkim okresem czasu na przemieszczenie się pomiędzy budynkami, szczególnie w weekend, gdy komunikacja publiczna kursuje rzadziej niż w tygodniu. Ponadto pojawiały się również sytuacje, w których studenci musieli się kilka razy przemieszczać pomiędzy obiema lokalizacjami. Dodatkowo studenci studiów niestacjonarnych mieli uwagi do zajęć odbywających się w piątkowe popołudnie. W większości przypadków nie byli w stanie w nich uczestniczyć ze względu na zobowiązania zawodowe. Rekomenduje się podjęcie działań mających na celu konsultacje ze studentami oraz reorganizację planu zajęć, tak aby był dostosowany do ich potrzeb.

Ważnym elementem wsparcia studentów oraz opieki dydaktycznej stanowią władze dziekańskie Wydziału. Dziekan Wydziału sprawuje nadzór nad procesem kształcenia, procesem rekrutacji, planami zajęć, współuczestniczy w procesie oceny okresowej nauczycieli akademickich w ramach wykonywania przez nich obowiązków dydaktycznych, jak również wspiera finansowo inicjatywy naukowe i organizacyjne zgłaszane przez Samorząd Studentów i Koła Naukowe. Prodziekan z kolei podejmuje pozostałe decyzje w indywidualnych sprawach studenckich związanych z tokiem studiów, wspiera studentów w rozwiązywaniu problemów pojawiających się w procesie kształcenia, odpowiada za przyznawanie warunkowych zaliczeń semestrów i określa warunki powtarzania przedmiotów lub

semestrów, przewodniczy egzaminom dyplomowym, komisyjnym, zatwierdza tematy prac dyplomowych i odpowiada za organizację indywidualnego trybu studiów. Studenci pozytywnie wypowiadali się w kontekście wsparcia udzielanego ze strony władz dziekańskich. Zespół Oceniający nie ma uwag w tym zakresie.

Zgodnie z Regulaminem Studiów, studenci mogą ubiegać się o zindywidualizowaną formę kształcenia w ramach indywidualnej organizacji studiów. O IOS mogą wnioskować studenci wyróżniający się w działalności samorządowej, kulturalnej lub sportowej, studiujący na dwóch lub więcej kierunkach studiów, odbywający część studiów w innych uczelniach krajowych lub zagranicznych, znajdujący się w wyjątkowo trudnej sytuacji życiowej, studenci z niepełnosprawnością, studentki w ciąży oraz studenci będący rodzicem. Studenci potwierdzili, że nie mają problemu z ubieganiem się o indywidualizację procesu kształcenia, jednak w większości przypadków wystarczające są indywidualne ustne ustalenia z nauczycielami akademickimi na początku semestru, bez potrzeby administracyjnego przypisywania IOS. Z perspektywy studenta indywidualizacja procesu kształcenia jest w pełni dostosowana do potrzeb studenckich.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie posiada podstawowy system motywowania studentów w procesie uczenia się. Najważniejszym narzędziem jest stypendium rektora dla najlepszych studentów, dla którego jest stworzona lista dodatkowych kryteriów premiujących osoby zaangażowane naukowo, sportowo i artystycznie. Z kolei osoby, które ukończą studia z bardzo dobrym wynikiem, mogą starać się o wyróżnienie pracy dyplomowej.

Studenci ocenianego kierunku mogą realizować się naukowo poprzez prowadzenie badań w ramach prac dyplomowych, pracy w kołach naukowych lub poprzez uczestnictwo w projektach naukowych koordynowanych przez pracowników naukowo-dydaktycznych Wydziału. Wsparcie jest zapewnione poprzez możliwość samodzielnego wyboru tematu pracy dyplomowej i dobór odpowiedniego promotora.

Studenci są aktywowani również do prac badawczych w ramach kół naukowych. Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii działają Koło Naukowe Dietetyków i Koło Naukowe Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności. Osoby studiujące dietetykę mogą również brać udział w projektach naukowych finansowanych z NCN oraz NCBiR, koordynowanych przez pracowników naukowo-dydaktycznych Wydziału. Najbardziej aktywni studenci mają możliwość wyjazdu na konferencje krajowe oraz międzynarodowe, na których zdobywają nagrody za prezentowane wyniki swoich badań. Studenci kierunku dietetyka przekazali jednak uwagi w kontekście aktywizacji studenckiego ruchu naukowego. Ich zdaniem w pierwszych tygodniach roku akademickiego podejmowane są inicjatywy pobudzające ruch naukowy, jednak w późniejszym okresie działania te prowadzone są w niewielkim zakresie, przez co studenci nie czują motywacji do działania. Rekomenduje się podjęcie działań polegających na zbadaniu potrzeb i zainteresowań studentów i ukierunkowaniu ruchu naukowego zgodnie z tym zapotrzebowaniem.

Studenci ocenianego kierunku mają również zapewnione wsparcie w rozwoju umiejętności praktycznych. Na Uczelni działa Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji UP w Lublinie. Koordynuje ono kontakty z otoczeniem gospodarczym Uczelni w celu doskonalenia dydaktyki i zwiększania zaangażowania otoczenia gospodarczego w proces kształcenia studentów i realizacji prac dyplomowych, koordynuje także działania mające na celu ułatwienie startu zawodowego dla absolwentów i prowadzi działania związane z procesem monitorowania losów absolwentów w celu zwiększenia wartości uzyskiwanych danych i lepszego wsparcia na przyszłość, wspomagają studentów w procesie organizacji praktyk zawodowych i nadzorują ich realizację. Wsparcie w tym zakresie jest zapewnione.

Szczególną opieką są otoczeni studenci z niepełnosprawnościami. Na Uczelni działa Specjalista ds. Osób z niepełnosprawnościami, który w zakresie swoich obowiązków ułatwia korzystanie z oferty Wydziału oraz informuje o przewidzianej dla nich pomocy w zdobywaniu wiedzy i kompetencji zawodowych. Nauczyciele akademicki przechodzą szkolenia z zakresu metod wsparcia studentów niepełnosprawnych w procesie kształcenia uniwersyteckiego. Ponadto w razie potrzeby osoby z niepełnosprawnościami mogą korzystać ze wsparcia asystenta w czynnościach związanych z nauką, których nie mogą wykonać samodzielnie, wypożyczalni sprzętu technicznego, indywidualnego toku nauczania języków obcych, pomocy psychologicznej, czy dostosowania materiałów dydaktycznych do potrzeb indywidualnych. Oprócz tego w Bibliotece Głównej stworzono stanowisko komputerowe ze specjalistycznym sprzętem, a Studium Wychowania Fizycznego i Sportu oferuje specjalistyczne zajęcia z wychowania fizycznego dedykowane osobom z poszczególnymi niepełnosprawnościami. Wsparcie w tym zakresie jest w pełni zapewnione.

Dużą rolę wspierającą od strony administracyjnej oraz informacyjną dla studentów pełni również dziekanat. Zdaniem studentów pracownicy dziekanatu w pełni spełniają swoją rolę i pomagają studentom we wszystkich sprawach związanych z tokiem studiów i z kwestiami socjalno-bytowymi.

Osoby zainteresowane mobilnością studencką mogą się zwrócić z prośbą o pomoc do Biura Wymiany Akademickiej. W ofercie przewidziane są praktyki zagraniczne, wymiany krajowe w ramach programu MostAR, czy wymiana międzynarodowa między innymi dzięki programowi Erasmus+. W celu wspierania mobilności krajowej i międzynarodowej studentów organizowane są spotkania informacyjne na temat dostępnych możliwości w tym zakresie. Informacje umieszczane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału. Z możliwości wymiany akademickiej w latach 2015–2019 skorzystało 14 studentów Wydziału, natomiast w celu realizacji części studiów przyjechało na Wydział 37 studentów, natomiast w realizacji praktyk uczestniczyło 7 studentów z zagranicznych uczelni partnerskich. Studenci obecni na spotkaniu z Zespołem oceniającym poinformowali, że informacje o możliwości wymiany międzynarodowej do nich nie trafiają, a sami z siebie nie czują motywacji do wyjazdu. Rekomenduje się, aby przeprowadzić akcję promocyjną dotyczącą wymian studenckich we współpracy z samorządem studenckim.

Studenci mogą zgłaszać wszelkie skargi i wnioski do opiekuna roku bądź bezpośrednio do władz Wydziału. Podczas spotkania z Zespołem oceniającym nie zostały zgłoszone żadne uwagi związane z tą kwestią. Zdaniem studentów Władze Wydziału działają skutecznie i są przychylne studentom.

Studenci Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie mają dostęp do pomocy psychologicznej. Informacje na ten temat są zamieszczone na stronie internetowej oraz na plakatach w domach studenckich. Studenci są świadomi, że mogą zwrócić się z prośbą o pomoc i gdzie powinni szukać informacji na ten temat.

Na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie funkcjonują liczne organizacje studenckie, w których studenci mogą rozwijać swoje pasje i zainteresowania. Wśród nich są między innymi: Klub Uczelniany Akademickiego Związku Sportowego, Stowarzyszenie Studentów Nauk Przyrodniczych, Związek Młodzieży Wiejskiej, Magazyn Studentów „Radar”, Chór Akademicki Uniwersytetu Przyrodniczego, Zespół Pieśni i Tańca „Jawor”, Duszpasterstwo akademickie. Uczelnia deklaruje, że studenci mają zapewnione zaplecze techniczne i pomieszczenia do organizacji spotkań oraz wsparcie finansowe agend studenckich, co studenci potwierdzili na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA.

Ponadto bardzo ważną rolę na Wydziale odgrywa samorząd studencki, który pośredniczy w kontaktach pomiędzy studentami, a władzami wydziału. Przedstawiciele samorządu aktywnie włączają się w działania na rzecz jakości kształcenia, organizują życie kulturalne oraz wspierają studentów w wielu kwestiach. Podczas spotkania z Zespołem oceniającym przedstawiciel wydziałowego samorządu

studenckiego przekazał, że samorząd nie posiada swojego pomieszczenia, przez co dokumenty przechowuje przewodniczący w swoim miejscu zamieszkania. Rekomenduje się, aby władze Wydziału wygospodarowały pomieszczenie, w którym przedstawiciele wydziałowego samorządu studenckiego będą mogli przechowywać swoje dokumenty oraz przyjmować studentów na rozmowy.

Monitoring systemu wsparcia i motywowania odbywa się na poziomie wydziałowym oraz ogólnouczelnianym. Dużą rolę odgrywa tutaj współpraca z samorządem studentów, który przekazuje swoje uwagi i sugestie. Studenci mają możliwość wypełniania ankiet oceny nauczycieli akademickich oraz pracy dziekanatu, gdzie mogą zgłaszać różne wnioski i problemy. Wyniki są analizowane, a następnie wdrażane są działania naprawcze. Ponadto prowadzona jest ankieta absolwentów, którzy mogą zgłaszać swoje pomysły i uwagi do programu studiów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

System opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów kształcenia jest kompleksowy i skuteczny. Istotnymi elementami tego systemu są nauczyciele akademicy indywidualnie pomagający studentom, udzielający wsparcia w procesie uczenia się. Studenci w trakcie studiów posiadają także wsparcie administracyjne. Właściwie funkcjonuje również system rozpatrywania skarg i wniosków. Studenci mogą aktywnie udzielać się w różnych kołach naukowych, organizacjach studenckich oraz samorządzie studenckim, które mają zapewnione wsparcie w prowadzonej działalności. Osoby z niepełnosprawnościami mogą korzystać z oferty wsparcia w procesie uczenia się, a osoby z problemami natury psychologicznej mają możliwość zgłoszenia się i poproszenia o pomoc psychologów. Systemy wsparcia studentów są badane przez ankiety oraz rozmowy ze studentami. Prowadzone badania dają możliwość zebrania sugestii i wniosków studentów odnośnie programu studiów i poziomu jakości kształcenia. Władze Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii dokonują analizy przeprowadzanych badań i w razie potrzeby podejmują działania naprawcze,

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

Podstawowym źródłem informacji dla kandydatów, studentów, pracowników i innych interesariuszy jest prawidłowo zorganizowana i aktualna strona internetowa Uczelni oraz Wydziału. Informacje dotyczące rekrutacji są dostępne ze strony głównej Uczelni jak i Wydziału. W zakładce Rekrutacja zaprezentowano ofertę edukacyjną Uczelni w języku polskim i ukraińskim, w tym także dla kierunku dietetyka. W odniesieniu do ocenianego kierunku zamieszczono podstawowe, ale wystarczające informacje dotyczące sylwetki absolwenta, realizowanych w trakcie studiów zajęć dydaktycznych, perspektyw zawodowych oraz zasad i harmonogramu rekrutacji na kierunek. Z poziomu Rekrutacji

można także pobrać Informator dla kandydatów na studia, w którym zaprezentowano wszystkie kierunki oferowane przez UP w Lublinie. Uzupełnieniem strony internetowej jest wydany przez UP w Lublinie folder o prowadzonych kierunkach studiów. Materiały te są udostępniane podczas Targów Edukacyjnych, na Salonie Maturzystów Perspektywy, Dniach Otwartych Drzwi Uczelni oraz Pikniku Naukowym organizowanym w ramach Lubelskiego Festiwalu Nauki, jak również w czasie takich imprez jak „Próbna Matura z Chemii u Przyrodników” oraz „Ścieżką CHEMiczną: uczyć, doświadczać, rozumieć, korzystać, inspirować”. Pracownicy Wydziału regularnie odbywają także spotkania z uczniami szkół średnich województwa lubelskiego i województw ościennych, w czasie których udzielają informacji na temat prowadzonego kierunku studiów.

Ze strony głównej Uczelni są dostępne także informacje dla studentów takie jak m.in.: organizacja roku akademickiego, instrukcja realizacji praktyk zawodowych, ramowe programy praktyk (też dla kierunku dietetyka), system stypendialny, o stażach, o programie Erasmus. Z poziomu studenta można także zapoznać się z informacjami przeznaczonymi dla osób z niepełnosprawnościami. Wśród nich uwagę zwracają informacje dotyczące form wsparcia, udogodnień, porad i pomocy psychologicznej oraz stypendiów socjalnych.

Informacje dotyczące programu studiów podawane są do publicznej wiadomości za pośrednictwem strony wydziałowej, w zakładce dziekanat. W zakładce tej zamieszczono całą dokumentację związaną z prowadzonym kierunkiem. Udostępniono efekty uczenia się, plany studiów archiwalne i obecnie realizowane, jak również opisy modułów, karty przedmiotów dla wszystkich realizowanych cykli kształcenia. W zakładce tej podane są również takie informacje jak: organizacja roku akademickiego i rozkłady zajęć. Na tym poziomie jest także zakładka praktyki zawodowe, niemniej jednak system błędnie przekierowuje osobę szukającą. Z poziomu dokumenty można z kolei pobrać wzory różnych podań (np. warunkowy wpis na semestr, zwolnienie z opłaty, przedłużenie sesji, podanie o urlop zdrowotny, dziekański itp.). Ze strony wydziałowej udostępniono także wejście do zakładki Pracownia dietetyczna, gdzie umieszczone są jedynie podstawowe informacje dotyczące siedziby poradni, godzin przyjmowania pacjentów oraz oferowanych usług.

Na stronie wydziałowej w zakładce jakość kształcenia zamieszczono instrukcje Wydziałowej Komisji Jakości Kształcenia (WKJK) przeznaczone dla studentów oraz raporty (WKJK) od roku akademickiego 2012/2013 do 2019/2020. Wśród instrukcji są zamieszczone takie jak np: Instrukcja przeprowadzania hospitacji, instrukcja przeprowadzania praktyk programowych dla studentów Wydziału, Instrukcja pisania prac dyplomowych.

Bieżące informacje o realizacji programu nauczania każdego poziomu i formy studiów zamieszczane są także w wirtualnym dziekanacie.

Zakres łatwo dostępnych informacji jest w pełni wystarczający dla potrzeb, zarówno interesariuszy wewnętrznych, jak i zewnętrznych. Strony internetowe uczelni są przyjazne dla użytkowników, wszelkie informacje są łatwo dostępne.

Aktualne informacje dotyczące toku studiów z uwzględnieniem roczników studentów zamieszczone są także na tablicach ogłoszeń umieszczonych przed dziekanatem. Aktywnie działają także media społecznościowe (Facebook, [Instagram](#), [YouTube](#)). Z kierunkiem dietetyka związane są dwie strony działające na platformie. Jedną należy do Studenckiego Koła Naukowego Dietetyków UP w Lublinie. Na stronie umieszczane są materiały edukacyjne i fotorelacje z wydarzeń, w których studenci SKN biorą udział. Druga strona należy do Poradni Dietetycznej funkcjonującej na Wydziale. Strona założona została w 2016 roku. Na tej stronie studenci dietetyki, którzy odbywają praktykę zawodową w Poradni Dietetycznej, publikują materiały edukacyjne opracowane na podstawie publikacji naukowych z

PubMedu, dotyczące tematyki diety i żywienia oraz fotorelacje z wydarzeń, w których studenci - praktykanci biorą udział. Strony te są także źródłem cennych informacji o kierunku i programie studiów. Administrowanie stroną internetową Uczelni i prowadzenie polityki informacyjnej oraz publikacja i moderacja treści w mediach społecznościowych Facebook, Instagram, YouTube, określanie polityki informacyjnej należy do kompetencji Biura Komunikacji (w Dziale Komunikacji i Wymiany Akademickiej). Jest to jednostka administracyjna podległa Prorektorowi ds Organizacji i Rozwoju Uczelni. Za wprowadzanie nowych informacji na stronę internetową Wydziału odpowiada Dziekan Wydziału, natomiast są one umieszczane przez koordynatora wydziałowego, pracownika dziekanatu. Informacje oraz zasady obowiązujące podczas rekrutacji na wydziale są aktualizowane przed rozpoczęciem procedury rejestracji kandydatów w danym roku akademickim. Aktualność informacji jednoznacznie wskazuje, że ten system funkcjonuje bardzo sprawnie. Administratorem stron na facebooku zajmuje się aktualnie doktorantka, a dodatkowo strony Poradni dietetycznej nauczyciel akademicki udzielający porad żywieniowych.

W Uczelni nie funkcjonuje formalny system oceny publicznego dostępu do informacji. Ocena taka dokonywana jest doraźnie przez Dziekana i pracownika odpowiedzialnego za zamieszczanie informacji na stronie Uczelni. Rekomenduje się wprowadzenie działań systemowych związanych z oceną publicznego dostępu do informacji, a następnie wykorzystywanie wyników tej oceny do doskonalenia tego dostępu.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o kształceniu i realizacji procesu kształcenia na kierunku dietetyka. Narzędziami, którymi posługuje się Uczelnia w polityce informacyjnej są przede wszystkim strona internetowa Uczelni, jednak wykorzystywane są także inne środki przekazu jak np. targi, konferencje, spotkania informacyjne, czy też ulotki i informatory. Informacje podawane przez Uczelnię jak i Wydział do publicznego obiegu dotyczą wszystkich aspektów procesu kształcenia na ocenianym kierunku. Są one systematycznie aktualizowane. Niemniej jednak na Uczelni nie ma formalnych mechanizmów oceny aktualności przekazywanych do publicznego obiegu treści.

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, w tym projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i przegląd programów studiów funkcjonują w ramach wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia (WSZJK). Służą temu celowi opracowane w ramach WSZJK Instrukcje oraz stosowne uchwały Rady Wydziału Nauk o

Żywności i Biotechnologii. Przykładowo Instrukcje I.1 – I.11 oraz uchwała Rady Wydziału 37/2016-17 określają sposób monitorowania, oceny i doskonalenia realizacji procesu kształcenia, natomiast uchwała Rady Wydziału 16/2017-18 określa zasady oceny jakości kadry dydaktycznej.

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii funkcjonuje Wydziałowa Komisja do Spraw Jakości Kształcenia (WKdsJK), która realizuje procedury związane z funkcjonowaniem WSZJK. W skład WKdsJK wchodzi Prodziekan jako przewodniczący, pięciu nauczycieli zatrudnionych na Wydziale, przedstawiciel studentów wskazany przez Wydziałową Radę Samorządu studentów oraz przedstawiciel doktorantów studiujących na Wydziale wskazany przez Radę Doktorantów. WKdsJK systematycznie monitoruje i ocenia proces kształcenia na wszystkich kierunkach i poziomach studiów prowadzonych na Wydziale w zakresie realizacji i sposobów weryfikacji zakładanych efektów uczenia się, analizy dostosowania efektów uczenia do wymogów rynku pracy, poprawności aktualizacji programów studiów z obowiązującymi przepisami prawnymi, oceny poziomu merytorycznego jakości prac dyplomowych oraz prawidłowości przeprowadzania egzaminu dyplomowego, koordynowanie ankietyzacji dotyczącej studenckiej oceny nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na realizowanych kierunkach studiów, analizy wyników oceny jakości kształcenia. Na stronie internetowej Wydziału są dostępne coroczne raporty z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia, które zostały pozytywnie zaopiniowane przez Dziekana, kolegia wydziałowe oraz Uczelnianą Komisję ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia.

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów w zakresie projektowania, zatwierdzania i doskonalenia programu studiów sprawuje Rada Programowa kierunku we współpracy z Prodziekanem ds. kształcenia. Rada Programowa kierunku konsultuje proponowane efekty uczenia się z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Następnie przekazuje do zaopiniowania WKdsJK w celu oceny zgodności z dyscyplinami naukowymi, do których przyporządkowano kierunek kształcenia.

Proces kształcenia monitorowany jest w każdym roku akademickim i przebiega wieloetapowo w ramach opracowanych procedur WSZJK. Zmiany w efektach uczenia się są dokonywane wraz z napływającymi sugestiami od interesariuszy: nauczycieli akademickich kierunku, studentów oraz współpracujących z kierunkiem firm z otoczenia społeczno-gospodarczego. Efekty uczenia się na kierunku dietetyka są modyfikowane z uwzględnieniem zapotrzebowania rynku pracy na specjalistów w tej dziedzinie, na przykład przy ostatniej modyfikacji efektów brano pod uwagę opinię Vitagenum Sp. z o. o., oraz Nexbio Sp. z o. Systematycznie Rada Programowa kierunku zwraca się do interesariuszy zewnętrznych o wyrażenie opinii dotyczącej przygotowania teoretycznego i praktycznego studentów tego kierunku, analizuje również opinię opiekunów praktyk zawartą w dzienniku praktyk. Ważną rolę w tym procesie odgrywają informacje pozyskane w drodze analizy ankiet przesłanych przez dyplomantów. Zebrane informacje pozwoliły Wydziałowi w 2019 roku na modyfikację efektów uczenia się kierunku, jednocześnie dostosowując je do kwalifikacji na poziomie 6 (studia pierwszego stopnia) i 7 (studia drugiego stopnia) PRK.

Corocznie wprowadzone są zmiany w programie studiów kierunku dietetyka, które są efektem prowadzonego monitoringu realizowanego programu studiów, reagowania na zmieniające się potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, jak również postępu w dyscyplinach, do których odnoszą się efekty uczenia kierunku. Zmiany w programie studiów były dokonywane wielokrotnie. Przykładowo dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r.a. 2017/2018 m.in. wprowadzono zmianę przedmiotu na drugim stopniu kształcenia z *metody instrumentalne w diagnostyce laboratoryjnej* na *diagnostykę laboratoryjną*, w konsekwencji zmieniono także przedmiot na pierwszym stopniu studiów z *diagnostyka laboratoryjna stanu odżywienia* na *ocena stanu odżywienia*, wprowadzono jako moduł

do wyboru przedmiot *kwiaty jadalne* na studiach pierwszego stopnia, zmieniono przedmiot na drugim stopniu studiów stacjonarnych z *psychologia kliniczna z elementami psychodietetyki* na *psychodietetyka*. Dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r.a. 2018/2019 m.in. przeniesiono przedmiot *statystyka* na IV semestr studiów w przypadku studiów stacjonarnych oraz na VI semestr studiów w przypadku studiów niestacjonarnych pierwszego stopnia, proponując jednocześnie zmianę nazwy przedmiotu na *podstawy statystyki*, wprowadzono przedmiot *statystyka w dietetyce* w II semestrze studiów drugiego stopnia. Z kolei dla cyklu rozpoczynającego się od r.a. 2019/2020 m.in. na studiach pierwszego stopnia dokonano zmiany przedmiotu *przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego* na *współczesne trendy w żywieniu człowieka*, co związane było z chęcią zwiększenia udziału zajęć odnoszących się bezpośrednio do dietetyki, wprowadzono przedmiot *interwencja żywieniowa*. Natomiast na studiach drugiego stopnia zmieniono przedmiot *żywność ekologiczna a zalecenia dietetyczne* na *żywienie w wybranych chorobach*.

Procedury WSZJK pozwalają również na monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się na każdym poziomie, formie i etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania. Wstępna ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana jest w oparciu o wytyczne, zawarte w Instrukcji przeprowadzania ankietyzacji wśród studentów, dotyczącej oceny nauczyciela realizującego zajęcia z danego modułu (Instrukcja I.6). Natomiast stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się zawarty jest w Instrukcji weryfikacji efektów kształcenia (Instrukcja I.1). Istotny wpływ na proces doskonalenia i realizację programu kształcenia mają studenci uczestniczący w pracach Rady Programowej kierunku dietetyka i WKdsJK.

Zgodnie z wytycznymi zawartymi w Instrukcji obiegu dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (Instrukcja I.9) każdego roku Rada Programowa opracowuje i przekazuje do WKdsJK Raport Rady Programowej z oceny efektów i jakości kształcenia, zawierający informacje na temat realizacji założonych efektów uczenia w minionym roku akademickim. Raport ten jest przygotowywany na podstawie składanych opinii osób odpowiedzialnych za moduły kształcenia o realizacji efektów dla poszczególnych modułów. Nauczyciele akademicy realizujący zajęcia dokonują oceny indywidualnych osiągnięć studenta w zakresie osiągania efektów uczenia przypisanych do zajęć. Dokumentują także osiągnięcia studenta oraz analizują je i na tej podstawie podejmują decyzję w sprawie ewentualnego doskonalenia procesu realizacji przedmiotu. Zespół oceniający PKA na podstawie analizy prac etapowych stwierdził, że przyjęte metody ich weryfikacji są właściwe. Rada Programowa kierunku studiów bierze także udział w ewaluacji prac dyplomowych przez zatwierdzenie tematów prac licencjackich i magisterskich. Członkowie Rady Programowej kierunku dietetyka przeprowadzają walidację teczek programowych przez losowy wybór przedmiotów. Natomiast w Wydziale nie funkcjonuje weryfikacja jakości prac dyplomowych. Przyjęto, że ocena opiekuna i recenzenta są wystarczające do oceny poprawności merytorycznej i formalnej pracy. Jednak przeprowadzona przez zespół oceniający PKA ocena wskazała, że w niektórych pracach popełniono zasadnicze błędy i recenzenci ich nie wykazali w swoich opiniach. W związku z tym zaleca się wprowadzenie procedury losowej oceny prac dyplomowych po zakończonym procesie dyplomowania.

Członkowie Rady Programowej wyznaczeni do przeprowadzenia oceny dokonują weryfikacji sylabusów wszystkich przedmiotów występujących w programie kształcenia na ocenianym kierunku i poziomie kształcenia w celu sprawdzenia poprawności w ich wypełnianiu, oceniają zgodność sylabusów z programem kształcenia, oceniają poprawność zaplanowanej liczby godzin zajęć i proporcji wykładów do ćwiczeń dla realizacji założonych treści i efektów uczenia, sprawdzają trafność doboru metod weryfikacji efektów uczenia przedstawionych przez prowadzących w sylabusach, oceniają poprawność

wymagań egzaminacyjnych i zaliczeniowych ustalonych w sylabusie przedmiotu, weryfikują poprawność przypisania przedmiotowi punktów ECTS, liczbę godzin przeznaczonych na pracę własną studenta, zadania pracy własnej studenta, czas przeznaczony na konsultacje, egzamin lub zaliczenie przedmiotu; oceniają dobór i kwalifikacje nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne z przedmiotu w oparciu o dorobek dydaktyczny, naukowy lub doświadczenie zawodowe i ich związek z efektami uczenia zdefiniowanymi dla prowadzonego przedmiotu.

Polityka jakości procesu kształcenia prowadzona jest również przez hospitację zajęć dydaktycznych. Częstotliwość hospitowanych zajęć zależy od czasu zatrudnienia nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia. Nauczyciel akademicki o stażu pracy dydaktycznej powyżej 5 lat jest hospitowany raz na cztery lata, jeżeli staż pracy nauczyciela akademickiego wynosi do 5 lat to zajęcia prowadzone przez niego muszą być hospitowane raz w roku. Zajęcia prowadzone przez doktorantów są hospitowane dwukrotnie w ciągu roku akademickiego. Zajęcia do hospitacji typuje się w każdym semestrze kierownik danej jednostki i również kierownik jednostki jest jedyną osobą hospitującą zajęcia. Podczas hospitacji oceniany jest sposób prowadzenia zajęć, spójność treści, zgodność treści nauczania z założeniami i kartą przedmiotu oraz założonymi efektami uczenia. W przypadku, gdyby hospitowany pracownik uzyskał negatywną opinię w protokole hospitacji zajęć dydaktycznych, dziekan i kierownik katedry są zobowiązani do przeprowadzenia rozmowy wyjaśniającej i ustalenia czynności mających doprowadzić do poprawy zaistniałej sytuacji. Jeżeli bardzo niska ocena pracy danego nauczyciela powtarza się, wówczas jest on zagrożony zwolnieniem. Zespół oceniający PKA po zapoznaniu się z udostępnionymi protokołami z hospitacji zajęć stwierdza, że przygotowanie merytoryczne nauczycieli akademickich było odpowiednie, co zostało potwierdzone przez członków Zespołu oceniającego PKA w czasie wizytacji. Hospitacje zajęć przeprowadzone on-line potwierdzają odpowiednie przygotowanie kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna.

Na podstawie raportów Rad Programowych kierunków prowadzonych przez Wydział Wydziałowa Komisja do Spraw Jakości Kształcenia przygotowuje raport ogólny z oceny efektów uczenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, który jest prezentowany na Radzie Wydziału w celu dyskusji i zaopiniowania. Raport ten opracowany jest na podstawie: Raportów Rad Programowych z oceny efektów i jakości kształcenia, analizy jakości prac dyplomowych oraz raportu z kontroli prac dyplomowych systemem antyplagiatowym, analizy ankiet dyplomantów przeprowadzonych wśród absolwentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia, analizy ankiet dotyczących wewnętrznej oceny jakości kształcenia przeprowadzonych wśród studentów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna, informacji o hospitacjach, kursach i szkoleniach pracowników oraz kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym uzyskanych od kierowników. Z lektury raportu WSdsJK przygotowanego w grudniu 2020 r za rok akademicki 2019/2020 wynika, że proces kształcenia na kierunku dietetyka w analizowanym okresie przebiegał prawidłowo. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów uczenia z obszaru wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Studenci kierunku dobrze ocenili pracę nauczycieli, dziekanatu oraz dostęp do baz danych i biblioteki. Według raportu prace dyplomowe były na bardzo dobrym i dobrym poziomie na studiach stacjonarnych oraz dobrym na studiach niestacjonarnych. Analiza ankiet absolwentów przedstawiona w w/w raporcie wskazała, że absolwenci kierunku dietetyka studiów pierwszego stopnia przeciętnie oceniają kompetencje zawodowe zdobyte w trakcie studiów, co być może wynikało z faktu, jak sami ankietowali przyznali, że nie mogą znaleźć pracy po ukończeniu kierunku. Inaczej oceniali swoje umiejętności zawodowe absolwenci studiów drugiego stopnia, którzy oceniali je bardzo dobrze lub dobrze, ale u nich skuteczność w znalezieniu pracy po kierunku była wyraźnie większa.

Elementy wydziałowego systemu zapewniania jakości kształcenia tworzą spójną strukturę, wpisującą się w system ogólnouczelniany. Swoim działaniem obejmują wszystkie kluczowe obszary związane z szeroko pojętym procesem kształcenia, umożliwiając jego monitoring i doskonalenie. Niemniej jednak ocena PKA wskazała, że należy zweryfikować sposób przydziału zajęć dydaktycznych nauczycielom akademickim i dodatkowo wprowadzić system oceny jakości prac dyplomowych. Udział interesariuszy wewnętrznych w monitorowaniu programów kształcenia na wizytowanym kierunku zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach wymienionych powyżej organów kolegialnych. Nauczyciele akademicy i przedstawiciele studentów są członkami zespołów roboczych działających w ramach WSZJK. Ponadto nauczyciele akademicy odpowiedzialni za moduły na kierunku dietetyka, mogą składać propozycje ewentualnych zmian w modułach w celu poprawy osiągnięcia przewidywanych efektów uczenia do Przewodniczącego Rady Programowej kierunku. Wnioski z systematycznej oceny programu studiów są wykorzystywane do doskonalenia programu studiów kierunku dietetyka.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Prowadzona polityka jakości w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w sposób przejrzysty, kompleksowy i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. W tym procesie zapewniony jest udział wszystkich interesariuszy, czyli kadry akademickiej i studentów przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, przy czym interesariusze wewnętrzni są członkami w/w organów, natomiast interesariusze zewnętrzni opiniują dokumenty związane z procesem kształcenia w miarę potrzeby. Na kierunku przeprowadzana jest systematyczna ocena programu studiów, a także monitorowany jest stopień osiągania zakładanych efektów uczenia na podstawie systematycznie zbieranych i analizowanych danych. Proces monitorowania programu kształcenia dotyczy wszystkich rodzajów zajęć i dotyczy prawie każdego etapu kształcenia. Modyfikacji wymagają procedury związane z oceną procesu dyplomowania oraz z powierzaniem nauczycielom prowadzenia zajęć dydaktycznych. Wnioski z analizy programów wykorzystywane są przy jego doskonaleniu. Działania doskonalące program studiów podejmowane przez Wydział są częściowo skuteczne.

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

Zalecenia

Zaleca się wprowadzenie procedury losowej oceny prac dyplomowych po zakończonym procesie dyplomowania.

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

Nie dotyczy – jest to pierwsza ocena kierunku dietetyka w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie.

