



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **żywienie człowieka i dietetyka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Uniwersytet Przyrodniczy
we Wrocławiu**

Data przeprowadzenia wizytacji: **28-29 października 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. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA	8
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	9
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	9
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	14
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	23
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	28
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	32
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	36
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	41
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	43
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	46
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	49
5. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)	53
6. Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

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

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

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

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.**

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

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

członkowie:

1. prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska – ekspert PKA,
2. dr hab. Joanna Sadowska – ekspert PKA,
3. mgr Iwona Kowalczyk – ekspert ds. pracodawców,
4. Anna Rudzińska – ekspert ds. studenckich,
5. mgr Agnieszka Socha-Woźniak - sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka prowadzonym w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2021/2022. 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 nią 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	żywienie człowieka i dietetyka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia - 85% nauki o zdrowiu - 15%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	6 semestrów, 180 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych/liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów na tych studiach przewiduje praktyki)	400 godz./15ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	nie dotyczy	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	169	
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2103 h	
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	100 ECTS	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	124 ECTS	
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	69 ECTS	

Nazwa kierunku studiów	żywienie człowieka i dietetyka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia drugiego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia 80% nauki o zdrowiu 20%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	4 semestry, 120 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów na tych studiach przewiduje praktyki)	320 h/12 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	nie dotyczy	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	93	
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	1330 h	
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	66 ECTS	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	89 ECTS	
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	36	

Nazwa kierunku studiów	żywienie człowieka i dietetyka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia drugiego stopnia - zakończone w roku akadem. 2020/2021	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia 85% nauki o zdrowiu 15%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	3 semestry, 90 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów na tych studiach przewiduje praktyki)	320 h/12 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	nie dotyczy	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	(studia zakończone w r. akad. 20/21)	
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	920 h	
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	54 ECTS	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	64 ECTS	
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	32 ECTS	

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

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA ¹ kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	kryterium spełnione
Kryterium 2. realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	kryterium spełnione częściowo
Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	kryterium spełnione częściowo
Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	kryterium spełnione
Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	kryterium spełnione
Kryterium 6. współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 7. warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 8. wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	kryterium spełnione
Kryterium 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	kryterium spełnione
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	kryterium spełnione

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

4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Studia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka o profilu ogólnoakademickim prowadzone są w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu (UPWr) na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności (WBiNoŻ) w formie studiów pierwszego stopnia od roku akademickiego 2017/2018, w formie studiów stacjonarnych drugiego stopnia trzyletnich od roku akademickiego 2016/2017 (zakończenie kształcenia w roku akademickim 2020/2021) oraz drugiego stopnia czteroletnich od roku akademickiego 2020/2021.

Kształcenie na kierunku żywienie człowieka i dietetyka jest ściśle związane z misją i strategią UPWr. Do celów Uczelni należy kształcenie studentów i prowadzenie badań naukowych oraz podejmowanie działań na rzecz wykorzystania, przekształcania, ochrony zasobów przyrody i środowiska naturalnego oraz zapewnienia wysokiej jakości życia człowieka. Jednym z celów strategicznych Uczelni jest rozwój oferty dydaktycznej oraz doskonalenie procesu kształcenia z uwzględnieniem potrzeb rynku pracy. Kształcenie na kierunku żywienie człowieka i dietetyka szczególnie wpisuje się cel strategiczny związany z zapewnieniem wysokiej jakości życia człowieka. Na kierunku żywienie człowieka i dietetyka realizowany jest program ukierunkowany na wykształcenie specjalistów z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki chorób cywilizacyjnych, polityki wyżywienia ludności oraz psychodietetyki, a także podstaw technologii żywności i technologii przygotowywania potraw. Koncepcja takich interdyscyplinarnych studiów, łączących technologię żywności, gastronomię, żywienie człowieka i dietetykę, powstała w odpowiedzi na zapotrzebowanie otoczenia Uczelni, w tym rozwijającej się bazy sanatoryjnej i turystycznej, a w związku z tym z wzrastającym zapotrzebowaniem na specjalistów z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Prowadzony kierunek odpowiada więc na zapotrzebowanie rynku pracy oraz oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego. Cele kształcenia oraz realizowany program studiów został skonsultowany z interesariuszami zewnętrznymi i jest dostosowany do aktualnych wymogów rynku pracy stawianych absolwentom kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Dzięki temu absolwenci są przygotowani do przyszłej pracy i podnoszenia kompetencji zawodowych.

Główną dyscypliną, do której przyporządkowane są studia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka na UPWr jest technologia żywności i żywienia (85% na studiach pierwszego stopnia, 80% na studiach drugiego stopnia). Ponadto kierunek przyporządkowany jest do dyscypliny nauki o zdrowiu (odpowiednio 15 i 20%).

Koncepcja kształcenia została dostosowana do wymogów formalnych, tj. ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, ustawa z dnia 20 lipca 2018 r., rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów, wymogów Polskiej Ramy Kwalifikacji, a także regulaminów wewnętrznych Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.

Na WBiNoŻ realizowane są badania w obszarach tematycznie związanych z naukami o żywieniu i żywności oraz naukami o zdrowiu. Odbywa się to m. in. poprzez realizację projektów badawczych finansowanych przez NCN, NCBiR oraz MNiSW. Warto również podkreślić, że UPWr jest liderem programu Dolny Śląsk. Zielona Dolina Żywności i Zdrowia, którego celem jest rozwój technologii pozwalających na pozyskiwanie i przetwarzanie naturalnych surowców w żywność funkcjonalną i produkty lecznicze. Program ten znalazł się na liście rządowych projektów strategicznych, co również

wskazuje na duże zapotrzebowanie na wysoko wykwalifikowanych specjalistów z zakresu żywienia człowieka. Realizowany na WBiNoŻ kierunek żywienie człowieka i dietetyka jest spójny z założeniami tego programu.

Prowadzona działalność badawcza kadry badawczo-dydaktycznej Wydziału obejmuje swoim zakresem badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, zgodne z aktualnymi światowymi trendami i jest spójna z zakładaną koncepcją kształcenia na studiach na kierunku żywienie człowieka i dietetykę. Najważniejsze kierunki badań w zakresie żywienia człowieka i dietetyki koncentrują się na: określaniu wpływu składników pokarmowych na metabolizm człowieka, monitorowaniu stanu odżywienia różnych grup społeczeństwa, opracowaniu możliwości wykorzystania mało popularnych surowców owocowych do wytwarzania produktów o podwyższonej wartości zdrowotnej, określaniu zawartości toksycznych pierwiastków śladowych i składników mineralnych w różnych produktach spożywczych, enkapsulacji różnych substancji oraz określaniu biodostępności, jakości i bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem niekonwencjonalnych technik utrwalania, badaniu biologicznie aktywnych substancji pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz modyfikacji technologii wytwarzania produktów w celu poprawy ich cech funkcjonalnych i odżywczych. W celu intensyfikacji badań naukowych na Uczelni powołano Wiodące Zespoły Badawcze, które przyczyniają się do ścisłego powiązania kształcenia na kierunku z nauką i takie działania należy uznać za dobrą praktykę. Spośród działających w Uczelni Wiodących Zespołów Badawczych dwa dotyczą żywności: Żywność funkcjonalna pochodzenia roślinnego (Plants4Food) oraz Żywność i zdrowie (Food&Health). Uzyskiwane wyniki są publikowane w wysokopunktowanych czasopismach naukowych o międzynarodowym zasięgu, co świadczy o wysokiej jakości prowadzonych badań, a nabywana wiedza jest systematycznie włączana do treści programowych -zajęć w programie studiów lub stanowi podstawę do modyfikacji programu kształcenia poprzez wprowadzanie nowych przedmiotów. . Uczelnia oferuje możliwość rozwijania aktywności naukowej studentów poprzez udział w programach wymiany międzynarodowej takich jak ERASMUS+, udział w pracy kół naukowych oraz sympozjach i konferencjach naukowych. Wielokierunkowemu rozwojowi studentów sprzyja także powołanie i działanie Wiodących Zespołów Dydaktycznych. Wszystkie te działania spowodowały, że od 2017 r. UPWr jest notowany w Akademickim Rankingu Uniwersytetów Świata (ARWU) w obszarze Food Sciences and Technology. W 2021 Uczelnia uplasowała się na 174. miejscu i zajmuje obecnie drugą pozycję wśród polskich uczelni notowanych w tym rankingu. Kierunki o żywności i żywieniu UPWr po raz 4 znalazły się na pierwszym miejscu w Polsce, w Rankingu Szkół Wyższych Perspektyw.

Oferta dydaktyczna WBiNoŻ odpowiada zapotrzebowaniu rynku pracy i powstała przy ścisłej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym Uczelni. Dzięki prowadzonej współpracy możliwe było pozyskiwanie informacji o potrzebach pracodawców, zarówno w zakresie tworzenia nowych kierunków, jak i doskonalenia programów kierunków już istniejących. Kierunek ten funkcjonuje i jest wzmacniany dzięki stałej współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, których profil jest zbieżny z technologią żywności i żywieniem człowieka oraz dietetyką. Biorą oni udział w kształtowaniu i doborze treści uczenia się i tym samym podnoszeniu jakości kształcenia. W pracach tych biorą także udział interesariusze wewnętrzni, przede wszystkim studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka.

Efekty uczenia określone dla kierunku zakładają, że absolwent studiów pierwszego stopnia kierunku żywienie człowieka i dietetyka ma zaawansowaną wiedzę obejmującą zagadnienia z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki chorób cywilizacyjnych oraz polityki żywienia ludności. Zna czynniki ryzyka chorób dietozależnych i jest specjalistą w zakresie poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dla różnych grup populacyjnych. Ponadto, ma wiedzę z zakresu technologii żywności i gastronomii, dotyczącą przetwarzania surowców i półproduktów, a także przechowywania, dystrybucji

i wykorzystania żywności w żywieniu indywidualnym i zbiorowym. Dzięki uzyskanej wiedzy, umiejętnościom i kompetencjom absolwent kierunku może podjąć pracę w instytucjach prowadzących żywienie zbiorowe oraz zajmujących się nadzorem nad prawidłowym żywieniem. Może również podjąć indywidualną działalność ukierunkowaną na profilaktykę zaburzeń stanu zdrowia związanych z żywieniem, promocję zdrowego żywienia i poradnictwo w tym zakresie. Absolwent kierunku może ubiegać się o przyjęcie na studia drugiego stopnia lub podjąć studia podyplomowe.

Absolwent studiów drugiego stopnia kierunku żywienie człowieka i dietetyka, uzyskujący tytuł zawodowy magistra inżyniera lub magistra, posiada pogłębioną wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki chorób cywilizacyjnych oraz polityki wyżywienia ludności. Potrafi ocenić stan odżywienia i zdrowia człowieka oraz ryzyko zdrowotne związane z nietolerancjami składników pokarmowych i chorobami dietozależnymi. Jest specjalistą w zakresie racjonalnego odżywiania ludzi zdrowych i chorych w różnych grupach populacyjnych, zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków życia. Ponadto efekty uczenia zakładają nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu analizy oraz technologii żywności i gastronomii, przetwarzania surowców i półproduktów, a także przechowywania i dystrybucji żywności w żywieniu indywidualnym i zbiorowym. Student potrafi projektować i realizować eksperymenty badawcze z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi, a także opracowuje oraz interpretuje uzyskane wyniki doświadczalne.

Absolwent studiów drugiego stopnia kierunku żywienie człowieka i dietetyka z tytułem zawodowym magistra może podjąć pracę w jednostkach świadczących usługi żywieniowe i dietetyczne, sanatoriach, domach opieki i zakładach gastronomicznych, instytucjach edukacyjnych, organizacjach konsumenckich. Może również prowadzić indywidualną działalność ukierunkowaną na profilaktykę zaburzeń stanu zdrowia związanych z żywieniem, promocję i poradnictwo w zakresie zdrowego żywienia. Absolwenci kierunku mogą również podjąć kształcenie w Szkole Doktorskiej lub uzupełniać wiedzę na studiach podyplomowych.

Program studiów został opracowany po analizie oferty edukacyjnej innych uczelni w kraju i za granicą. Przeanalizowano programy nauczania na podobnych kierunkach zarówno w uczelniach medycznych, jak i przyrodniczych. Oferowany przez WBiNoŻ kierunek żywienie człowieka i dietetyka wyróżnia się tym, że absolwenci tego kierunku łączą kompetencje z zakresu racjonalnego żywienia człowieka oraz dietetyki z wiedzą i umiejętnościami z zakresu technologii gastronomicznej i podstaw technologii żywności.

Efekty uczenia się na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, po wejściu w życie Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce w roku 2019, zgodnie z Uchwałą nr 113/2019 Senatu UPWr, są elementem programu studiów i są ustalane przez Senat wraz z programami studiów dla określonego cyklu kształcenia. Ostatnie zatwierdzenie efektów uczenia odbyło się na podstawie Uchwały Senatu UPWr 27/2021. Lista kierunkowych efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia zawiera 14 efektów w zakresie wiedzy, 11 efektów w zakresie umiejętności i 6 efektów w zakresie kompetencji społecznych. Liczba efektów uczenia się dla studiów drugiego stopnia, kończących się tytułem zawodowym magistra, obejmuje 12 efektów w zakresie wiedzy, 11 efektów w zakresie umiejętności i 6 efektów w zakresie kompetencji społecznych. Program studiów drugiego stopnia, kończących się tytułem zawodowym magistra inżyniera, na którym kształcenie zakończono w roku akademickim 2020/2021, obejmował 12 efektów uczenia w zakresie wiedzy, 10 efektów w zakresie umiejętności i 6 efektów w zakresie kompetencji społecznych. Założone kierunkowe efekty uczenia się w każdej kategorii, wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, są spójne z koncepcją, poziomem i profilem studiów.

Wśród kluczowych, kierunkowych efektów uczenia się studiów pierwszego stopnia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka można wymienić w zakresie wiedzy: NŹD_P6S_WG01, NŹD_P6S_WG02, NŹD_P6S_WG04, NŹD_P6S_WG05, NŹD_P6S_WG06, NŹD_P6S_WG07, NŹD_P6S_WG09; NŹD_P6S_WG11, NŹD_P6S_WK14. Zgodnie z powyższymi efektami absolwent zna i rozumie: fakty i pojęcia z zakresu chemii, matematyki, biochemii i mikrobiologii dostosowane do kierunku żywienia człowieka i dietetyki, zna i rozumie anatomiczną budowę organizmu człowieka, metodologię badań dotyczącą oceny stanu odżywienia i stanu zdrowia człowieka, pojęcia związane z jakością żywności i jej oceną, a także operacje jednostkowe i aparaturę stosowane w technologii żywności i technologii gastronomii, zagadnienia związane z ochroną zdrowia w aspekcie żywienia człowieka i dietetyki, objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz metody ich leczenia w oparciu o zindywidualizowaną dietę, a także aktualne dyskutowane w literaturze naukowej problemy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. W zakresie umiejętności: NŹD_P6S_UW01, NŹD_P6S_UW02, NŹD_P6S_UW04, NŹD_P6S_UW05; P6S_UK08. Zgodnie z powyższymi efektami absolwent potrafi posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowaną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki, zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty dobierając właściwe metody badań i dietoterapii, ocenić zagrożenia i bezpieczeństwo żywności wpływające na zdrowie ludzi, stosować metody statystyczne i technologie informatyczne wykorzystywane w zawodzie dietetyka, porozumiewać się z różnymi specjalistami powiązanymi z żywieniem człowieka i dietetyką. W zakresie kompetencji społecznych: ŹD_P6S_KK01, ŹD_P6S_KK02, ŹD_P6S_KO03, ŹD_P6S_KR06, które zakładają, że absolwent jest gotów do: wykorzystywania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki w rozwiązywaniu problemów zawodowych i konsultacji z ekspertami, podejmowania działań zmierzających do zapewnienia wysokiej jakości żywności i żywienia człowieka, a także przestrzegania zasad etyki zawodowej i ponoszenia odpowiedzialności za skutki swoich działań w zawodzie dietetyka.

Wśród kluczowych, kierunkowych efektów uczenia się dla studiów drugiego stopnia kierunku żywienie człowieka i dietetyka, kończących się tytułem zawodowym magistra, można wymienić w zakresie wiedzy: NŹD_P7S_WG01, NŹD_P7S_WG04, NŹD_P7S_WG05, NŹD_P7S_WG06, NŹD_P7S_WG08, NŹD_P7S_WG09, NŹD_P7S_WK12. W zakresie powyższych efektów absolwent w stopniu pogłębionym zna i rozumie aktualne kierunki rozwoju i dyskutowane problemy i dylematy dotyczące żywienia i zdrowia człowieka, nowoczesne metody badawcze i narzędzia stosowane w badaniach żywieniowych, wartość energetyczną, odżywczą i pokarmową produktów spożywczych oraz techniki stosowane w produkcji potraw i posiłków, ryzyko zdrowotne związane z nietolerancjami składników pokarmowych oraz zanieczyszczeniami żywności. W zakresie umiejętności: NŹD_P7S_UW01, NŹD_P7S_UW03, ŹD_P7S_UW05, NŹD_P7S_UW07, NŹD_P7S_UK08; NŹD_P7S_UO10. Zgodnie z powyższymi efektami absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić eksperymenty dobierając właściwe metody i materiał badawczy, a także interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski, planować i wdrażać właściwe postępowanie dietetyczne osobom z różnymi schorzeniami, komunikować się ze specjalistami w zakresie żywienia człowieka i dietetyki, a także współdziałać w grupie. W aspekcie kompetencji społecznych: ŹD_P7S_KK01, ŹD_P7S_KK02, ŹD_P6S_KO04, ŹD_P6S_KO05, ŹD_P7S_KO06, które zakładają, że absolwent jest gotów do: krytycznej oceny danych pochodzących z różnych źródeł i wykorzystania jej w rozwiązywaniu problemów zawodowych, podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego i demonstrowania postawy promującej zdrowie, a także przestrzegania zasad etyki zawodowej.

Do kluczowych, kierunkowych efektów uczenia się dla studiów drugiego stopnia kierunku żywienie człowieka i dietetyka kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego magistra inżyniera, które zakończyły się w roku akademickim 2020/2021 można zaliczyć w obszarze wiedzy: NŹD_P7S_WG03,

NŹD_ P7S_WG04, NŹD_ P7S_WG05, NŹD_ P7S_WG06, NŹD_ P7S_WG07, NŹD_ P7S_WG08, NŹD_ P7S_WK10. W zakresie powyższych efektów absolwent w stopniu pogłębionym zna i rozumie aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka, zasady planowania i metodologię badań w zakresie żywienia człowieka i dietetyki, nowoczesne metody analityczne stosowane w badaniach żywności oraz sprzęt i aparaturę stosowane w zakresie studiowanego kierunku, ryzyko zdrowotne związane z nietolerancjami składników pokarmowych oraz zanieczyszczeniami żywności, problemy dyskutowane w literaturze naukowej. W zakresie umiejętności: NŹD_ P7S_UW01, NŹD_ P7S_UW03, ŹD_ P7S_UW04, NŹD_ P7S_UW05, NŹD_ P7S_UK07; NŹD_ P7S_UO09. Zgodnie z powyższymi efektami absolwent potrafi stosować odpowiednie techniki i narzędzia badawcze, zaplanować i przeprowadzić eksperymenty dobierając właściwe techniki badawcze, planować i wdrażać właściwe postępowanie dietetyczne osobom z różnymi schorzeniami, komunikować się ze specjalistami w zakresie żywienia człowieka i dietetyki, a także współdziałać w grupie. W ramach kompetencji społecznych: ŹD_ P7S_KK01, ŹD_ P7S_KK02, ŹD_ P6S_KO05, ŹD_ P7S_KO06, dzięki którym absolwent jest gotów do krytycznej oceny danych pochodzących z różnych źródeł i wykorzystania jej w rozwiązywaniu problemów zawodowych, podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego oraz wypełnienia zobowiązań społecznych, a także demonstrowania postawy promującej zdrowie. Należy podkreślić, że kształcenie na studiach drugiego stopnia żywienie człowieka i dietetyka, pozwalające na uzyskanie przez absolwentów tytułu zawodowego magistra inżyniera, zostało zakończone w roku akademickim 2020/2021. Koncepcja kształcenia na tych 3-semestralnych studiach drugiego stopnia zakładała uzyskanie wybranych efektów uczenia się dających kompetencje inżynierskie. Była ona zatem nieprawidłowa, ponieważ nie pozwalała na uzyskanie pełnego zakresu efektów uczenia się dających kompetencje inżynierskie. Należy jednak wziąć pod uwagę, że kandydaci na studia drugiego stopnia żywienie człowieka i dietetyka, kończące się tytułem zawodowym magistra inżyniera, musieli cechować się kompetencjami inżynierskimi, uzyskanymi już na poziomie studiów pierwszego stopnia, gdyż o przyjęcie na studia drugiego stopnia mogły ubiegać się osoby z tytułem inżyniera, magistra inżyniera lub równorzędnym.

W efektach uczenia ujęto także nabycie umiejętności w zakresie komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego dla I stopnia studiów i B2+ dla stopnia drugiego.

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

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Kształcenie na kierunku żywienie człowieka i dietetyka jest realizowane na profilu ogólnoakademickim na studiach stacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia. Koncepcja i cele kształcenia są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia w dziedzinie nauk rolniczych oraz nauk o zdrowiu w dziedzinie nauk medycznych. Kadra dydaktyczna biorąca udział w kształceniu na kierunku prowadzi badania naukowe w dyscyplinach, do których odnoszą się kierunkowe efekty uczenia się. Zgodnie z misją Uczelni, prowadzony kierunek żywienie człowieka i dietetyka odpowiada na zapotrzebowanie rynku pracy oraz oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego. Podczas opracowania koncepcji kształcenia na kierunku oraz w trakcie jej

doskonalenia aktywnie współpracowano z otoczeniem społeczno-gospodarczym i interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. Cele kształcenia oraz zakładane efekty uczenia się zostały opracowane właściwie i są dostosowane do aktualnych wymogów formalnych oraz wymogów rynku pracy stawianych absolwentom kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Efekty uczenia się 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. Efekty uczenia się są właściwie sformułowane i zgodne z dyscyplinami technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których jest przyporządkowany kierunek. Ich opis pozwala na stworzenie systemu weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów.

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

Wyłonienie Wiodących Zespołów Badawczych i Wiodących Zespołów Dydaktycznych, dzięki czemu możliwe jest wyjątkowo trafne ukierunkowanie pracy dydaktycznej i badawczej pracowników, skutkujące podniesieniem jakości kształcenia i jakości badań naukowych.

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

Studia pierwszego stopnia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka trwają 6 semestrów. Program studiów, dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2020/2021 obejmuje 2503 godzin dydaktycznych (180 punktów ECTS). Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 100 (55% ogólnej liczby punktów ECTS), a zajęciom powiązanim z działalnością naukową w dyscyplinie wiodącej przypisano 124 punkty ECTS (69%). Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru wynosi 69 (38%). Zajęcia do wyboru są uwzględnione w programie od drugiego roku studiów. Zajęcia z języka obcego zaplanowano na 120 godzin, za łączną sumę 8 punktów ECTS, zajęciom z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych przyporządkowano 6 punktów ECTS. Na studiach drugiego stopnia, kończących się tytułem zawodowym magistra, studenci realizują 1650 godzin, uzyskując 120 punktów ECTS, w tym zajęciom wymagającym bezpośredniego udziału nauczycieli i studentów odpowiada 66 punktów ECTS (55%), zajęciom związanym z działalnością naukową w dyscyplinie wiodącej - 89 ECTS (74%), zajęciom do wyboru przypisano 36 ECTS (30%). W przypadku studiów drugiego stopnia kończących się tytułem zawodowym magistra inżyniera liczby te wynoszą odpowiednio: 1240 godzin, 90 ECTS, 54 ECTS, 64 ECTS i 32 ECTS. Na studiach drugiego stopnia liczba ECTS z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych wynosi: na studiach kończących się tytułem zawodowym magistra 6, magistra inżyniera 10. Zajęcia z języka obcego realizowane są w dwóch ostatnich semestrach studiów, w wymiarze 60 godzin (4 ECTS). Wartości te są zgodne z wymaganiami ustawowymi i zostały oszacowane prawidłowo. Obciążenia godzinowe oraz nakład pracy niezbędny do osiągnięcia założonych efektów uczenia przypisany do poszczególnych grup zajęć został określony prawidłowo.

Treści kształcenia ujęte w programie studiów są zgodne z założonymi efektami uczenia się i uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Główne efekty uczenia określone dla kierunku są realizowane na zajęciach ściśle związanych z obszarem wiedzy o żywieniu człowieka i dietetyce. Na pierwszym stopniu studiów są to m.in.: *fizjologia żywienia, podstawy żywienia człowieka, wprowadzenie do dietetyki, podstawy dietetyki klinicznej*. Efektem uczenia dla zajęć *podstawy żywienia człowieka* w zakresie wiedzy jest znajomość definicji podstawowych pojęć z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka, ogólna wiedza o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych, znajomość roli składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasad racjonalnego żywienia w różnych populacjach, a także znajomość przyczyn i skutków zaburzeń odżywiania, norm żywienia oraz podstawowych metod badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności. W zakresie umiejętności student potrafi obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw, określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze, wykorzystuje normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretuje wyniki, potrafi zastosować wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje zagrożenia zdrowotne. Efekty dla tych zajęć opisano właściwie i mieszczą się one w zakresie kierunkowych efektów uczenia. Zbyt ogólnie zdefiniowano natomiast efekty uczenia w zakresie umiejętności dla zajęć *wprowadzenie do dietetyki*, na których student w zakresie wiedzy ma znać metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie żywienia człowieka i dietetyki w stopniu zaawansowanym, wybrane pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie żywienia człowieka i dietetyki, objawy i przyczyny chorób dietozależnych oraz sposoby ich leczenia, natomiast w zakresie umiejętności ma umieć posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (przyporządkowanie przypadkowe dla realizowanych treści na zajęciach *wprowadzenie do dietetyki*), pod kierunkiem opiekuna zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski, przygotować opracowania pisemne, wystąpienia ustne dotyczące zagadnień z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, prezentować je i uzasadniać swoje stanowisko oraz dokumentować działania związane z zawodem dietetyka, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków. Efekty uczenia w zakresie umiejętności dla tych zajęć nie są sformułowane precyzyjnie w odniesieniu do realizowanych treści programowych, według których studenci zapoznają się z wybranymi dietami i uczą praktycznych realizacji zaleceń opartych na zasadach tych diet. Efekty uczenia dla tych zajęć są co prawda zgodne z założonymi efektami uczenia określonymi dla kierunku, powinny jednak w większym stopniu odnosić się do realizowanych na zajęciach treści programowych. Treści zajęć są dobrane prawidłowo i pozwalają na realizację zakładanych kierunkowych efektów uczenia, jednak rekomenduje się precyzyjne formułowanie efektów uczenia dla zajęć, tak aby były one specyficzne i zgodne z realizowanymi treściami zajęć.

Treści programowe poszczególnych zajęć są ściśle powiązane z zaplanowanymi kierunkowymi efektami uczenia i umożliwiają ich osiągnięcie. Uczelnia monitoruje to poprzez tworzenie stosownych matryc powiązań treści i efektów. W treściach programowych dostrzeżono jednak powtarzanie się pewnych treści, dotyczy to m.in. zajęć *podstawy anatomii i fizjologii człowieka*, na których student zapoznaje się z budową przewodu pokarmowego, procesami trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym, takie same treści realizowane są na zajęciach *fizjologia żywienia*. Rekomenduje się - usunięcie powtarzających się treści programowych.

Na studiach drugiego stopnia do zajęć związanych z dyscyplinami, do których został przyporządkowany kierunek należą m.in.: *fizjologia żywienia i regulacja metabolizmu, żywienie człowieka w różnych*

etapach rozwoju, poradnictwo żywieniowe i dietetyczne, żywienie kliniczne. Do efektów uczenia określonych dla zajęć *fizjologia żywienia i regulacja metabolizmu* należą w zakresie wiedzy: student powinien znać i rozumieć w stopniu pogłębionym aktualne kierunki rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu człowieka, aktualne problemy dyskutowane w literaturze naukowej z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka, nowoczesne chemiczne metody badawcze i analityczne stosowane w obszarze fizjologii żywienia człowieka. Student nabywa umiejętności poszukiwania, analizowania i twórczego wykorzystywania informacji pochodzących z różnych dziedzin nauki. Na zajęciach *fizjologia żywienia w różnych okresach rozwoju* studenci realizują efekty uczenia w zakresie wiedzy: zna i rozumie pojęcia z zakresu wiedzy o żywieniu człowieka, zna rolę składników pożywienia w organizmie człowieka oraz zasady racjonalnego żywienia w różnych populacjach, zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania, normy żywienia oraz podstawowe metody badań sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup ludności, w zakresie umiejętności potrafi obliczyć i zinterpretować wartość odżywczą i energetyczną produktów i potraw, określić zapotrzebowanie organizmu na energię i składniki odżywcze, wykorzystać normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretuje wyniki, stosuje wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz szacuje zagrożenia zdrowotne, potrafi określić wymagania żywieniowe różnych grup ludności. Efekty dla tych zajęć są identyczne z efektami dla zajęć *fizjologia żywienia* realizowanymi na pierwszym stopniu studiów i nie są sformułowane precyzyjnie w stosunku do realizowanych treści programowych, które pozwalają na uzyskanie efektów uczenia odpowiadających 7 poziomowi PRK.

Zarówno na studiach pierwszego jak i drugiego stopnia zastrzeżenia budzą bloki zajęć do wyboru, w ramach których wybierany jest jeden przedmiot z dwóch, których treści, zakres i efekty uczenia są bardzo podobne (wybrane przykłady: pierwszy stopień studiów: *technologia przetwarzania surowców roślinnych / operacje jednostkowe w przetwórstwie surowców roślinnych; technologia przetwarzania surowców zwierzęcych / operacje jednostkowe w przetwórstwie surowców zwierzęcych; technologia gastronomii / technologia produkcji potraw; kliniczny zarys chorób / Clinical diseases; wprowadzenie do dietetyki / introduction to dietetic; technologia gastronomii / technologia produkcji potraw; edukacja żywieniowa / nutritional education*; drugi stopień studiów: *dietoterapia w zaburzeniach metabolicznych i endokrynnych / dietoterapia w schorzeniach hormonalnych; dietoterapia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych / diety eliminacyjne; dietoterapia w schorzeniach neurologicznych / dietoterapia w schorzeniach neurodegeneracyjnych*). Zaleca się zróżnicowanie treści programowych w zajęciach do wyboru, aby wybór był realny a nie pozorny. Do zajęć obieralnych zaliczono przedmioty o kluczowych treściach dla kierunku (na studiach pierwszego stopnia: *podstawy żywienia człowieka, wprowadzenie do dietetyki, podstawy dietetyki klinicznej*; na studiach drugiego stopnia: *dietoterapia w zaburzeniach metabolicznych i endokrynnych, dietoterapia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych, dietoterapia w schorzeniach neurologicznych, żywienie kliniczne II, dietoterapia w geriatrii*). Aktualnie są one realizowane, ponieważ zajęcia te de facto nie są do wyboru. Po dostosowaniu programu studiów, polegającym na zwiększeniu różnorodności zajęć obieralnych, znaczna część treści realizowanych na wyżej wymienionych zajęciach powinna zostać zrealizowana jako obowiązkowa. Teoretycznie zajęcia do wyboru na obu stopniach studiów obejmują co najmniej 30% całkowitej liczby punktów ECTS, jednak merytorycznie część z nich nie powinna zostać zaliczona do zajęć obieralnych, a ponadto wybór zajęć jest pozorny, ponieważ realizowane na nich treści są bardzo podobne, w związku z czym można stwierdzić, że warunek formalny obieralności zajęć nie został spełniony.

Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka zdobywają wiedzę zgodną z najnowszymi osiągnięciami nauki. Treści kształcenia obejmują zarówno zagadnienia z zakresu przedmiotów

podstawowych, stanowiących bazę dla lepszego zrozumienia treści realizowanych w dalszych etapach kształcenia, jak i treści wynikające z kształcenia w zakresie przedmiotów specyficznych dla kierunku. Dobór treści kształcenia umożliwia studentom kierunku żywienia człowieka i dietetyki uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. -Liczba punktów ECTS, które studenci kierunku żywienia człowieka i dietetyka uzyskują w ramach zajęć ściśle związanych z kształceniem kierunkowym, z zajęć powiązanych z badaniami dotyczącymi dyscypliny technologia żywności i żywienia stanowi 69% wszystkich punktów ECTS -programu studiów pierwszego stopnia, 74% na studiach drugiego stopnia kończących się tytułem zawodowym magistra i 71% na studiach drugiego stopnia, kończących się tytułem zawodowym magistra inżyniera.

Programy studiów zostały ułożone prawidłowo, sekwencje zajęć są właściwie zaplanowane i umożliwiają stopniowe poszerzanie i pogłębianie wiedzy, np. treści zajęć z *podstaw żywienia człowieka* stanowią podstawę do realizacji kolejnych zajęć z zakresu żywienia człowieka, m.in. *wprowadzenie do dietetyki czy poradnictwo żywieniowo-dietetyczne*. We wszystkich programach studiów kierunku zajęcia ułożone są w kolejności zapewniającej logiczny przyrost kompetencji studentów. W semestrach początkowych realizowane są zajęcia stanowiące podstawę do treści realizowanych w dalszych etapach kształcenia. Nieuzyskanie efektów uczenia się zakładanych dla niektórych zajęć uniemożliwia realizację określonych zajęć, przykładowo takimi wymaganymi sekwencjami są: *podstawy anatomii i fizjologii człowieka* poprzedzające *kliniczny zarys chorób*, *podstawy żywienia człowieka* poprzedzające *wprowadzenie do dietetyki*. Nakład pracy studenta, niezbędny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, został poprawnie oszacowany.

Liczebność grup laboratoryjnych i projektowych wynosi 16 osób, a audytoryjnych 32 osoby, co zapewnia właściwą realizację zajęć. Zajęcia odbywają się pięć dni w tygodniu, co sprzyja efektywnemu wykorzystaniu czasu studenta przeznaczonego na uczenie się. Aktualnie, wykłady, z wyjątkiem ostatniego roku studiów - drugiego stopnia, realizowane są w jednym dniu tygodnia, tak aby w razie konieczności umożliwić elastyczne przejście na kształcenie hybrydowe. Większość zajęć odbywa się nie później niż do godziny 18.00.

W roku akademickim 2020/2021 na WBiNoŻ zakończone zostało kształcenie na studiach drugiego stopnia żywienia człowieka i dietetyka pozwalające na uzyskanie przez absolwentów tytułu zawodowego magistra inżyniera. Studia te umożliwiały studentom kontynuację kształcenia po obecnie już zlikwidowanych studiach inżynierskich pierwszego stopnia na kierunku żywienia człowieka. Program tych 3-semestralnych studiów drugiego stopnia obejmował nieliczne przedmioty pozwalające na uzyskanie niepełnych efektów uczenia się dających kompetencje inżynierskie, należy jednak wziąć pod uwagę, że kandydaci na te studia musieli cechować się tymi kompetencjami uzyskanymi już na poziomie studiów pierwszego stopnia, gdyż o przyjęcie mogli ubiegać się osoby z tytułem magistra inżyniera, inżyniera lub równorzędnym.

Program studiów na kierunku żywienia człowieka i dietetyka, zgodnie z PRK wyposaża studentów w umiejętność posługiwania się językiem obcym na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) oraz B2+ (studia drugiego stopnia). Na studiach drugiego stopnia zajęcia z języków obcych są ukierunkowane na zapoznanie studentów ze specjalistyczną terminologią związaną z kierunkiem studiów. Doskonalenie kompetencji językowych dodatkowo jest możliwe dzięki stosunkowo obszernej ofercie zajęć prowadzonych w języku angielskim (np. *Basic of Human Nutrition, Clinical diseases, Introduction to dietetics, Nutritional education, Alternative diets, Behavioral determinants of nutrition, Clinical nutrition I, Clinical nutrition II, Dietary therapeutics for cancer patients, Forms of intellectual and industrial property, Social and informatical sciences in nutrition and dietetics*). .

Metody kształcenia, dobierane w oparciu o zaplanowane efekty uczenia i cele wyznaczone dla danych zajęć, obejmują zarówno tradycyjne akademickie metody podające (wykłady konwencjonalne, konwersatoryjne, pogadanki), jak i poszukujące (problemowe, ćwiczeniowo-praktyczne, dyskusje), oparte na samodzielnym dochodzeniu studenta do wiedzy. Wśród nowoczesnych metod stosowanych przez nauczycieli wyróżnić można case study, Project Based Learning, Problem Based Learning, grywalizację. Metody pracy dydaktycznej nauczycieli akademickich kierunku są zróżnicowane i dostosowane do zaplanowanych efektów uczenia. Stosowane narzędzia dydaktyczne stymulują studentów do samodzielnej pracy, motywują do aktywnego udziału w procesie uczenia się i doskonalą umiejętność pracy w grupie, w której przyjmuje się różne role.- Stosowane metody wiążą się z wykorzystaniem różnych środków dydaktycznych, takich jak dobrze wyposażone laboratoria i pracownie specjalistyczne – technologiczne, gastronomiczne, dietetyczne, sensoryczne oraz komputerowe. Przeprowadzone hospitacje zajęć potwierdziły właściwy dobór i umiejętność stosowania odpowiednich metod dydaktycznych przez hospitowanych nauczycieli. W procesie kształcenia realizowane są też zadania będące podstawą do prowadzenia badań naukowych przez studentów, obejmujące rozpoznawanie problemów badawczych, formułowanie hipotez, dobór metod i technik badawczych oraz opracowanie i prezentację wyników badań.

Głównymi metodami kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka są przede wszystkim zajęcia praktyczne, realizowane w ramach ćwiczeń laboratoryjnych, oraz wykłady. Generalnie metody kształcenia na kierunku są dostosowane do charakteru zajęć dydaktycznych. Jednak hospitacja zajęć *nowoczesna diagnostyka medyczna* dokonana przez Zespół PKA wykazała, że ćwiczenia laboratoryjne miały charakter wykładu podawczego z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, a więc metody dydaktycznej charakterystycznej dla wykładu.

Zgodnie z programami studiów większość zajęć odbywa się w bezpośrednim kontakcie z nauczycielami, nieliczne realizowane są z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Na kierunku żywienie człowieka i dietetyka przywiązuje się dużą wagę do wprowadzania innowacji dydaktycznych, w tym przy wykorzystaniu narzędzi i technik kształcenia na odległość. W Uczelni platformę do zajęć prowadzonych w formie e-learningu obsługuje Centrum Kształcenia na odległość, natomiast w okresie pandemii powstała również Wydziałowa Platforma Moodle, z której powszechnie korzystali nauczyciele akademicy w ostatnim roku działalności dydaktycznej. Sytuacja wynikająca z pandemii COVID-19 spowodowała w ostatnich trzech semestrach konieczność całkowitego kształcenia w trybie zdalnym. Zajęcia realizowane były w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem w czasie rzeczywistym poprzez spotkania on-line z wykorzystaniem różnych wideokomunikatorów (GoogleMeet, ZOOM, Skype). Uzupełnieniem kształcenia na odległość on-line było wykorzystanie platform Moodle, na których nauczyciele akademicy udostępniali studentom materiały dydaktyczne. Obecnie na platformie wydziałowej znajdują się materiały do 59 zajęć dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Platformy te wykorzystywane były również w zakresie weryfikacji efektów uczenia się. Uzupełnieniem zajęć stanowią również materiały dydaktyczne zamieszczone w Bazie Wiedzy Biblioteki UPWr, m. in. w postaci filmów demonstracyjnych. Zajęcia na kierunku realizowane są także metodą Problem Based Learning. Metodą PBL realizowano zajęcia m. in. z *poradnictwa żywieniowego i dietetycznego* oraz *organizacji i projektowania zakładów żywienia zbiorowego*, podczas których studenci wykonywali projekty lub rozwiązywali zadania problemowe typu Case study.

Wydział dostosowuje proces uczenia się do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych i grupowych studentów, m.in. poprzez wspieranie indywidualnego rozwoju studentów, co jest możliwe m.in. dzięki możliwości udziału w pracach kół naukowych. Wspierane są także indywidualne potrzeby studentów szczególnie uzdolnionych, m. in. poprzez możliwość organizacji indywidualnego programu studiów,

polegającego na rozszerzeniu zakresu wiedzy poprzez: studiowanie wybranych przedmiotów z innych kierunków na Uczelni macierzystej lub innej uczelni czy udział w pracach badawczych zespołów naukowych. W celu poszerzenia wiedzy i kompetencji studenci mogą również brać udział w zajęciach nieobjętych programem studiów dla danego kierunku. W Uczelni realizowany jest również projekt zorientowany na indywidualny rozwój studenta Mistrzowie Dydaktyki II. W ramach tego projektu 2 certyfikowanych tutorów akademickich z WBiNoŻ rozwija indywidualne zainteresowania naukowe 9 studentów z kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Studenci, którzy chcą realizować prace magisterskie o wysokim potencjale naukowym i innowacyjnym, mogą ubiegać się o możliwość udziału w programach Magistrant Wdrożeniowy i Młode Umysły - Young Minds Project.

Wsparcie otrzymują także osoby z niepełnosprawnościami, którym stwarza się warunki do pełnego udziału w procesie przyjmowania na Uczelnię, zapewnia równe szanse realizacji planu studiów i programu nauczania oraz prowadzenia działalności naukowej, uwzględniając stopień i charakter niepełnosprawności oraz specyfikę danego kierunku. W celu pomocy studentom z niepełnosprawnościami powołane zostało Centrum Wsparcia i Dostępności, które poza świadczeniem poradnictwa psychologicznego, wsparcia w rozwoju osobistym, prowadzi również działania zmierzające do zapewnienia dostępności procesu dydaktycznego, zapewnienie transportu, usług asystenta dydaktycznego, technologii wspomagających itp., a także koordynowanie dostępności usług Uczelni, w tym kształcenia i prowadzenia badań naukowych. Realizowany jest także program szkoleń skierowany do pracowników administracyjnych i nauczycieli akademickich, podnoszący świadomość o niepełnosprawności. Działania te są możliwe dzięki pozyskiwanym funduszom, m. in. w ramach projektu pt. Uniwersytet Przyrodniczy dostępny dla wszystkich, nr POWR.03.05.00-00-AO53/19-00.

Ważną częścią programu studiów kierunku żywienie człowieka i dietetyka jest praktyka zawodowa. Metody dydaktyczne w trakcie realizacji praktyki zawodowej są związane ze specyfiką instytucji, w których odbywa się praktyka. Zasady realizacji praktyk zawodowych zostały jasno określone przez Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu w rozporządzeniu dotyczącym rozliczania praktyk zawodowych, które również zawiera wzór porozumienia w sprawie realizacji praktyki oraz skierowania na praktykę. Uszczegółowione zasady organizacji praktyk wraz z ich programami oraz wymaganiami dotyczącymi zaliczania praktyk można znaleźć na stronie Wydziału. Treści programowe i wymiar praktyk w odpowiednio dobranych miejscach, jak również umiejscowienie ich w planie studiów, zapewniają osiągnięcie przez studentów założonych efektów uczenia się zgodnych z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć.

Na studiach pierwszego stopnia student kierunku żywienie człowieka i dietetyka odbywa praktykę technologiczną - w wymiarze 2 tygodni - 80 godzin (w semestrze 2; 3 ECTS) w następujących jednostkach: kuchnie szpitalne, przedszkolne, żłobkowe, restauracje, ośrodki wczasowe, sanatoryjne oraz praktykę żywieniowo-dietetyczną - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 4; 6 ECTS) w jednostkach takich jak oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej, hospicja, domy spokojnej starości. Także specjalistyczną praktykę żywieniową - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 5; 6 ECTS) w zakładach opieki zdrowotnej, żywienia indywidualnego zbiorowego, w placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego (chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych), zakładach typu zamkniętego i cateringowych, szpitalu dla dzieci, w przedszkolach i żłobkach. Takie rozplanowanie praktyk i umiejscowienie ich w różnorodnych ośrodkach umożliwia osiągnięcie założonych celów i efektów uczenia. Celem praktyki technologicznej jest zapoznanie studentów z technologią gastronomiczną, w tym przede wszystkim z zasadami przygotowania potraw.

Natomiast praktyka żywieniowo-dietetyczna i specjalistyczna praktyka żywieniowa umożliwia studentom zdobycie zaawansowanej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy w zakładach opieki

zdrowotnej, żywienia indywidualnego i zbiorowego oraz w placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego.

Studenci studiów drugiego stopnia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka kończących się tytułem zawodowym magistra odbywają *praktykę żywieniowo-dietetyczną I* - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 2; 6 ECTS) w oddziałach szpitalnych, domach pomocy społecznej dla dorosłych, hospicjach, sanatoriach, domach spokojnej starości oraz *praktykę żywieniowo-dietetyczną II* - w wymiarze 4 tygodni - 160 godzin (w semestrze 3; 6 ECTS) w działach żywienia w zakładach opieki zdrowotnej, domach pomocy społecznej, hospicjach, domach spokojnej starości lub w poradniach dietetycznych (chorób metabolicznych, diabetologicznych, gastroenterologicznych i zaburzeń odżywiania), zakładach typu zamkniętego i cateringowych, szpitalu dla dzieci w przedszkolach i żłobkach.

Zakres przedmiotowy praktyki zawodowej na kierunku żywienie człowieka i dietetyka obejmuje: zapoznanie się z wewnętrznymi przepisami, regulaminem pracy oraz strukturą organizacyjną zakładu pracy przyjmującego studenta na praktykę, poszerzenie i uporządkowanie wiedzy w zakresie objętym programową praktyką zawodową, kształtowanie i doskonalenie umiejętności wykonywania powierzonych zadań w oparciu o wiedzę teoretyczną, przygotowanie do samodzielnej pracy, do analizowania problemów, wyrażania opinii i podejmowania decyzji związanych z realizacją powierzonych zadań z zachowaniem zasad prawnych i etycznych, doskonalenie umiejętności pracy zespołowej, systematyczne prowadzenie dziennika praktyk z opisem wykonywanych czynności, zapoznanie się z techniką oraz procesami gastronomicznymi, oraz nabycie praktycznych umiejętności z zakresu specjalistycznego poradnictwa żywieniowego, praktyczne przygotowanie studenta do pracy indywidualnej i zespołowej. Praktyka w zakładach gastronomicznych lub innych jednostkach o takim profilu obejmuje charakterystykę ogólną zakładu gastronomicznego, zapoznanie z przepisami BHP oraz systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkowanej żywności, normami jakościowymi dotyczącymi surowców i produktów gotowych, organizacją zaopatrzenia, magazynowania i transportu, zasadami komponowania jadłospisów, przygotowywanie planów zakupowych, sporządzanie raportów z wykonanych zadań. Student zobligowany jest do opracowania sprawozdania z wykonanej praktyki. Efekty uczenia się przewidywane dla praktyk są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć lub grup zajęć, a przede wszystkim są zgodne z efektami uczenia określonymi dla kierunku. Program, organizacja i odpowiedni dobór miejsc odbywania praktyk zawodowych umożliwia studentom osiągnięcie założonych efektów uczenia się, w tym efektów związanych z nabyciem kompetencji badawczych i praktycznych. Studenci mają możliwość skonfrontowania wiedzy teoretycznej w zakresie szczegółowych technologii z podejściem praktycznym. Szczegółowy program praktyk zależy od specyfiki działalności prowadzonej przez zakład pracy, jednak w każdym przypadku uwzględnia zagadnienia związane efektami uczenia się sformułowanymi dla praktyki. Z ramienia Uczelni specjalista ds. praktyk koordynuje organizację i przebieg programowych praktyk zawodowych. Infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, oraz umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się oraz prawidłową realizację praktyk. Miejsca praktyk, także proponowane przez studentów, są weryfikowane przez specjalistę s.. praktyk. Aktualna lista zatwierdzonych praktykodawców została opublikowana na stronie WBiNoŻ. Zapisy w przedstawionych dziennikach praktyk, wskazują, że cele kształcenia zostały osiągnięte. Również z uzyskanych informacji oraz rozmów ze studentami i przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczym wynika, że praktyki są dobrze prowadzone i spełniają swoją rolę w zdobywaniu doświadczenia zawodowego. Studenci mogą realizować praktyki w miejscach przez siebie wybranych pod warunkiem, że instytucje te, poza odpowiednim wyposażeniem, zapewniają

studentom uzyskanie wszystkich zakładanych dla danego rodzaju praktyki efektów uczenia się. Student samodzielnie wybierający miejsce odbywania praktyk najpierw podpisuje z praktykodawcą wstępną zgodę na realizację praktyk, konsultuje wybór praktykodawcy ze specjalistą ds. praktyk, odpowiadającym za realizację praktyk na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, który rekomenduje bądź nie (po weryfikacji) placówkę jako miejsce realizacji praktyk. Weryfikacji miejsca realizacji praktyki wybranego przez studenta dokonuje specjalista ds. praktyk, po konsultacji z prodziekanem weryfikacja również ma miejsce podczas hospitacji praktyk. Hospitacji praktyk dokonuje specjalista ds. praktyk lub nauczyciel akademicki wyznaczony przez dziekana. Hospitacje przeprowadzane są jako niezapowiedziane wizyty w jednostkach przyjmujących studentów na praktyki. Taki sposób umożliwia weryfikację rzeczywistego przebiegu praktyki, dostępności infrastruktury dla praktykanta oraz sposobu organizacji praktyk ze strony zakładu. W roku akademickim 2018/19 na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, specjalista ds. praktyk wizytował np. Gabinet dietetyczny Dietaminka w Świdnicy, Zespół Specjalistyczny Opieki Zdrowotnej we Wrocławiu, Nutri4Life w Lubinie, Dietoterapia Agnieszka Midek we Wrocławiu, DPS Ostoja w Zgorzelcu (miejsca realizacji praktyk na studiach pierwszego stopnia) oraz np. Przedszkole Integracyjne nr 3 we Wrocławiu, ZOZ, Sekcja Żywienia w Nysie (miejsca realizacji praktyk na studiach drugiego stopnia). Hospitacje praktyk miały miejsce przed pandemią. W roku 2020, ze względu na sytuację epidemiczną, nie wizytowano zakładów osobiście. Zakładowy opiekun praktyk odpowiada za realizację programu praktyk przygotowanego przez Uczelnię i wyznacza studentom zadania pozwalające na osiągnięcie celów praktyk.

Placówki, w których studenci odbywają praktyki podpisują porozumienie i deklarują realizację praktyk, których zakres określa Uczelnia. Zakres tematyczny praktyk jest zależny od rodzaju praktyk. Wytyczne nie obejmują wszystkich możliwych aspektów działalności zakładów, w których odbywają się praktyki, z tego względu na podstawie wytycznych jest opracowywany szczegółowy harmonogram uwzględniający specyfikę danego zakładu. Miejsca realizacji praktyk, z którymi Wydział współpracuje od lat, są systematycznie weryfikowane m.in. na podstawie opinii studentów i gwarantują prawidłowy przebieg praktyk. Praktyki odbywają się na podstawie porozumienia w sprawie realizacji praktyki pomiędzy Uczelnią a Zakładem, umowy zlecenia, umowy o pracę czy innych umów. Zakład przyjmujący studentów na praktyki odpowiada za powołanie kompetentnego opiekuna praktyk, planowe przeprowadzenie praktyki, organizację czasu pracy i kontrolę wykonywanych przez studenta czynności. Nadzór nad studentem w zakładzie sprawuje opiekun praktyk. Zwykle zakładowego opiekuna praktyk wyznacza praktykodawca. Jest to osoba koordynująca cały przebieg praktyki i mająca wszechstronną wiedzę w zakresie funkcjonowania zakładu. Wszelkie zastrzeżenia odnośnie współpracy z zakładowym opiekunem praktyk studenci mogą zgłaszać do wydziałowego specjalisty ds. praktyk.

Po zakończeniu praktyk student jest oceniany zarówno przez zakładowego opiekuna praktyk, jaki i nauczyciela akademickiego na podstawie egzaminu ustnego. Nauczyciel przeprowadzający egzamin, uwzględnia wymagania stawiane odpowiedniemu rodzajowi praktyki oraz ocenia dziennik praktyk. Ostateczny wynik zaliczenia praktyki stanowi średnia z ocen wystawionych przez opiekuna praktyk w zakładzie i nauczyciela akademickiego na Uczelni, przy czym żadna z tych ocen nie może być oceną niedostateczną. W czasie ograniczenia funkcjonowania Uczelni, egzamin z praktyk odbywał się zdalnie, z wykorzystaniem narzędzia Google Meet. Student zdający egzamin w ten sposób zobowiązany był do przesłania nauczycielowi skanu dziennika praktyk oraz protokołu i opinii pracodawcy. Realizacja praktyk jest również możliwa dzięki uczestnictwie studentów w programach wymiany, np. w ramach programu Erasmus+. W przypadku praktyk obowiązkowych wymagane jest spełnienie wymagań dotyczących praktyk realizowanych na ocenianym kierunku studiów. W czasie pandemii studenci mieli

obowiązek realizacji wszystkich praktyk przewidzianych w programie studiów. Większość praktyk studenci realizowali stacjonarnie, jak przed pandemią. W związku zakazem przebywania osób postronnych w placówkach typu szpitale, domy opieki, sanatoria, poradnie żywieniowo-dietetyczne, żłobki i przedszkola w czasie pandemii praktyki mogły być przeniesione na kolejne semestry studiów, bez negatywnych konsekwencji dla studenta. W szczególnie uzasadnionych przypadkach (tj. ciąża, opieka nad chorymi członkami rodziny lub przewlekła choroba studenta) część praktyk wymagających kontaktu z pacjentem (obejmująca m.in. wywiady, porady), tj. *specjalistyczna praktyka dietetyczna* na pierwszym stopniu studiów oraz *praktyka żywieniowo-dietetyczna II* na drugim stopniu studiów mogły być realizowane w oparciu o studium przypadku i opracowanie zaleceń dietetycznych dla wyznaczonej przez doświadczonego nauczyciela akademickiego osoby i była realizowana zdalnie. Oceny wykonania zadania będącego podstawą do zaliczenia praktyki dokonuje nauczyciel, który wpisuje ją do protokołu praktyk. W przypadku takiego sposobu realizacji praktyki ocenę ostateczną stanowi ocena wystawiona przez nauczyciela akademickiego.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie studiów kierunku żywienie człowieka i dietetyka są zgodne z założonymi efektami uczenia się, z aktualnym stanem wiedzy oraz z metodami badań w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek. Treści programowe umożliwiają osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Wskazane jest jednak zweryfikowanie treści dla wybranych zajęć i usunięcie treści powtarzających się oraz precyzyjne formułowanie efektów uczenia dla zajęć, tak aby były one specyficzne i zgodne z treściami zajęć. Harmonogram realizacji zajęć, treści programowe, metody kształcenia zostały zaplanowane prawidłowo. Liczba godzin zajęć realizowanych na studiach zarówno pierwszego, jak i drugiego stopnia odpowiada specyfice programu studiów i pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia. Sekwencja zajęć jest prawidłowa. Na obu formach studiów i stopniach kształcenia co najmniej 30% ECTS przypisano przedmiotom do wyboru, jednak niektóre z zajęć do wyboru powinny być realizowane jako obowiązkowe, ponieważ są kluczowe dla kierunku. Ponadto, pomimo teoretycznego spełnienia wymagań formalnych w zakresie zajęć obieralnych, w praktyce, ze względu na bardzo podobne treści zajęć do wyboru w poszczególnych blokach, studenci nie mają możliwości kształtowania swojego ścieżki rozwoju w odpowiednim zakresie. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) lub B2+ (studia drugiego stopnia) w zakresie znajomości języka obcego. Program studiów obejmuje 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. Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom umożliwiają właściwe wykorzystanie czasu przeznaczonego na uczenie się.

Treści programowe określone dla praktyk zawodowych są odpowiednio określone dla profilu ogólnoakademickiego oraz stopnia kształcenia. Spełniają także założone cele oraz efekty uczenia się przewidziane dla kierunku. Ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana przez specjalistę ds. praktyk ma charakter kompleksowy i odnosi się do każdego z zakładanych efektów uczenia się. Określono kryteria, które muszą spełniać placówki, w których studenci odbywają praktyki zawodowe oraz reguły zatwierdzania miejsc odbywania praktyki samodzielnie wybranego przez studenta, zadania

opiekunów praktyk w miejscu ich odbywania oraz zakres współpracy osób nadzorujących praktyki na kierunku z zakładowymi opiekunami praktyk. Kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje opiekunów praktyk oraz ich liczba umożliwiają prawidłową realizację praktyk.

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

Zalecenia

Zaleca się przeniesienie wybranych zajęć z grupy zajęć obieralnych do grupy zajęć obowiązkowych, zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia.

Zaleca się zwiększenie możliwości wyboru zajęć wewnątrz grup zajęć obieralnych poprzez rozszerzenie ich oferty oraz zwiększenie różnorodności treści zajęć do wyboru, zarówno na studiach pierwszego jak i drugiego stopnia.

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

Rekrutacja na I rok studiów stacjonarnych pierwszego stopnia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka odbywa się na podstawie zasad określonych w Uchwale Senatu UPWr 33/2020. Kryteria kwalifikacji na studia na dany rok akademicki są jednoznacznie sformułowane, dostępne na stronie Uczelni. Uchwała Senatu jest udostępniana kandydatom nie później niż do dnia 30 czerwca roku poprzedzającego rok akademicki, w którym ma się odbyć rekrutacja. Postępowanie rekrutacyjne prowadzi Komisja Rekrutacyjna powoływana przez Rektora, w skład której wchodzi zespół ds. przyjęć na Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności. Rekrutacja kandydatów na studia odbywa się poprzez system *Internetowa Rekrutacja Kandydatów (IRK)*, a dla cudzoziemców system *Dream Apply*. Kandydaci na I rok studiów pierwszego stopnia na kierunek żywienie człowieka i dietetyka są przyjmowani na podstawie wyników postępowania rekrutacyjnego, które ma charakter konkursowy. W postępowaniu rekrutacyjnym uwzględnia się tylko wyniki pisemnych egzaminów maturalnych. Przedmiotami kwalifikacyjnymi na ten kierunek są: *język polski*, *język obcy* oraz jeden przedmiot do wyboru spośród: *biologii*, *chemii*, *fizyki*, *matematyki*. Doboru tych przedmiotów dokonano właściwie. Ponadto na I rok studiów są przyjmowani laureaci i finaliści olimpiad stopnia centralnego oraz laureaci konkursów zgodnie z Uchwałą 124/2018 Senatu UPWr. W przypadku rekrutacji cudzoziemców podstawą ubiegania się o przyjęcie jest posiadanie świadectwa ukończenia szkoły średniej równoważnego z polskim świadectwem dojrzałości oraz dokumentu potwierdzającego znajomość języka polskiego na wymaganym poziomie lub pozytywny wynik testu przeprowadzonego przez członków komisji rekrutacyjnej, potwierdzającego wymagany poziom znajomości języka. Kandydaci przyjęci na studia są zobowiązani do dostarczenia zaświadczenia lekarskiego, stwierdzającego brak przeciwwskazań do podjęcia tych studiów. W wymaganiach nie określono oczekiwań dotyczących kompetencji cyfrowych kandydatów na studia. O przyjęcie na studia drugiego stopnia na kierunek żywienie człowieka i dietetyka mogą ubiegać się kandydaci, którzy mają tytuł zawodowy magistra, licencjata, inżyniera lub równorzędny, uzyskany na uczelni polskiej lub zagranicznej, i którzy spełniają wymagane kierunkowe kwalifikacje w zakresie wiedzy i umiejętności. W przypadku niewypełnienia limitu przyjęć przez kandydatów spełniających warunki rekrutacji określone w załączniku nr 2 Uchwały,

na pierwszy rok studiów drugiego stopnia może być przyjęty kandydat niespełniający tych warunków, jeżeli możliwe jest uzupełnienie brakujących efektów uczenia się w ramach realizacji przedmiotów dodatkowych, za które uzyska do 30 punktów ECTS. Przyjęcie na studia lub ich kontynuacja może także nastąpić poprzez potwierdzenie efektów uczenia się. Efekty są potwierdzane w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów danego kierunku, poziomu i profilu, przez komisję ds. potwierdzania efektów uczenia się (PEU), którą powołuje rektor. W postępowaniu dotyczącym PEU weryfikuje się rzeczywistą wiedzę, umiejętności i kompetencje kandydata. Liczba studentów na danym kierunku, poziomie i profilu przyjętych przez PEU nie może przekraczać 20% ogólnej liczby studentów na tym kierunku, poziomie i profilu kształcenia. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji, procedury rekrutacyjne są jasno sformułowane oraz umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Są jednocześnie bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku.

Zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów organizacja i tok studiów uwzględniają przenoszenie i uznawanie efektów uczenia się uzyskanych przez studenta w uczelni macierzystej lub poza nią. Prodziekan na wniosek studenta może wyrazić zgodę na przeniesienie i uznanie punktów ECTS i ocen uzyskanych na innym kierunku na Uczelni lub innej uczelni krajowej bądź zagranicznej. O procesie przenoszenia punktów ECTS rozstrzyga prodziekan po zapoznaniu się z dokumentacją przebiegu studiów. Prodziekan może zwrócić się o opinię do nauczyciela odpowiedzialnego za przedmiot. W przypadku braku możliwości zaliczenia przedmiotu w całości, studentowi może zostać zaliczona tylko część uzyskanych efektów uczenia się. Weryfikacji efektów uczenia się dokonuje wówczas nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot, na podstawie dokumentacji dostarczonej przez studenta. Przeniesienie punktów za przedmioty realizowane w ramach programów wymian z uczelniami partnerskimi i przeniesienie ocen, a w przypadku odmiennej skali ich ustalenie, odbywa się na podstawie porozumień zawartych przez Uczelnię i uczelnię lub instytucję partnerską za granicą. W przypadku studenta, który zaliczył przedmiot na innej uczelni krajowej lub zagranicznej bez oceny (na zal.) przypisuje mu się ocenę dostateczną lub student ma możliwość przystąpienia do zaliczenia lub egzaminu kończącego się oceną. Przedstawione warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów na kierunku żywienie człowieka i dietetyka.

Oceny stopnia osiągania efektów uczenia się w trakcie studiów dokonują prowadzący zajęcia w sposób określony w sylabusie i przekazany studentom podczas pierwszych zajęć. Sprawdzanie stopnia osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się odbywa się na podstawie odpowiedzi ustnych, sprawdzianów, sprawozdań, prac projektowych, prezentacji, kolokwium, zaliczeń i egzaminów itp. Warunkiem uzyskania przez studenta pozytywnej oceny osiągnięcia efektów kształcenia w ramach danego przedmiotu jest spełnienie wymagań określonych w sylabusie zarówno dla wykładów, jak i ćwiczeń.

W UPWr systemem umożliwiającym monitorowanie i weryfikację osiąganych przez studentów efektów uczenia się jest Uczelniany System Obsługi Studenta (USOS). Liczba studentów oraz ich postępy w nauce monitorowane są po każdym semestrze studiów, z wyjątkiem studentów I roku studiów, którzy monitorowani są na bieżąco. Studenci, którzy w danym semestrze nie uzyskali wymaganej liczby ECTS, a mieszczą się w dopuszczalnym deficycie ECTS, mają możliwość kontynuowania nauki uzyskując wpis warunkowy na kolejny semestr. Dopuszczalny deficyt punktów ECTS oraz sekwencja przedmiotów określone są w programach studiów dla określonych cykli kształcenia.

Zasady obowiązujące w procesie dyplomowania zostały określone w Regulaminie studiów WPWr. Są one uzależnione są od poziomu studiów. Na studiach pierwszego stopnia, kończących się tytułem zawodowym licencjata proces dyplomowania od cyklu kształcenia 2019/2020 obejmuje tylko egzamin dyplomowy. W takim przypadku należy z dużą starannością podejść do przygotowania egzaminu dyplomowego, tak aby obejmował on zarówno weryfikację wiedzy jak i umiejętności, czym na razie kierunek się nie wykazał. Absolwenci wcześniejszych cykli kształcenia przygotowywali prace licencjackie oraz zdawali egzamin dyplomowy. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego na tych studiach jest zaliczenie wszystkich przedmiotów objętych programem studiów i złożenie w dziekanacie wymaganych dokumentów. Pracę dyplomową może stanowić praca pisemna, opublikowany artykuł, praca projektowa, praca konstrukcyjna lub technologiczna. Na studiach wymagających przygotowania pracy dyplomowej student wykonuje ją pod opieką nauczyciela akademickiego posiadającego stopień naukowy co najmniej doktora. W uzasadnionych przypadkach dziekan może upoważnić do kierowania pracą dyplomową specjalistę spoza Uczelni co najmniej ze stopniem doktora. Tematy prac magisterskich zatwierdzane są przez Radę programową kierunku i ustalane najpóźniej rok przed końcem studiów. Złożone przez studentów prace dyplomowe weryfikowane są pod kątem oryginalności w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym. Jeżeli w pracy zostały przekroczone dopuszczalne współczynniki podobieństwa zostaje wszczynana procedura antyplagiatowa zgodna z obowiązującym zarządzeniem Rektora. Praca uznana za niebudzącą wątpliwości zostaje dopuszczona do egzaminu dyplomowego. Oceny pracy magisterskiej dokonuje opiekun pracy i jeden recenzent, przy czym w przypadku pracy magisterskiej jedna z osób oceniających musi posiadać co najmniej stopień naukowy dr hab. Egzamin dyplomowy odbywa się w terminie ustalonym przez dziekana, zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów, przed komisją egzaminacyjną powołaną przez dziekana. W skład komisji wchodzi przewodniczący (dziekan lub upoważniony przez niego nauczyciel akademicki) i co najmniej dwóch nauczycieli reprezentujących dyscyplinę, do której przypisano kierunek studiów. Dziekan może rozszerzyć skład komisji o przedstawicieli otoczenia gospodarczego. Podczas egzaminu student odpowiada na trzy pytania, z zestawu zatwierdzonego przez Radę programową kierunku. Tematy prac związane są głównie z żywieniem człowieka i dietetyką. Jednak podczas analizy tematów obronionych przez studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka prac dyplomowych uwagę zwrócono na fakt, że część tematów mieściła się wyłącznie w zakresie technologii żywności (np. „Ekstruzja i prażenie skrobi z glukozą jako metoda otrzymywania skrobi odpornej” „Próba zastosowania mączki z mączników (*Tenebrio molitor*) w produkcji chrupków kukurydzianych”, „Uwarunkowania procesu żelowania alginianu sodu”). Rekomenduje się zwrócenie większej uwagi na zgodność oferty tematów prac dyplomowych z kierunkiem studiów, tak aby realizowane prace dotyczyły zagadnień związanych z żywieniem człowieka i dietetyką. Ocenione prace dyplomowe wskazują w większości na właściwą ich realizację oraz zaangażowanie nauczycieli, studentów i recenzentów w kształtowanie prawidłowego ich poziomu (zał. 3). Sprawdzone prace dyplomowe były w większości zgodne z efektami uczenia się sformułowanymi dla kierunku i charakteryzowały się odpowiednim poziomem merytorycznym. Recenzje zostały wykonane rzetelnie. Uwagę zwracają jednak prace licencjackie oparte wyłącznie na przeglądzie literatury. Dokumentację procesu dyplomowania stanowią: praca dyplomowa, raport z Jednolitego Systemu Antyplagiatowego, recenzje promotora i recenzenta sporządzone na ujednoliconym formularzu oraz karta oceny pracy dyplomowej wystawiona przez promotora i recenzenta. Przebieg egzaminu dyplomowego dokumentowany jest protokołem podpisanym przez członków komisji egzaminacyjnej. Dotychczasowe zasady i procedury dyplomowania są specyficzne, zostały trafnie

dobrane i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów.

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiąganych przez studentów opisane są w sylabusach przedmiotów oraz przekazywane studentom na pierwszych zajęciach. Weryfikacji osiąganych przez studentów efektów uczenia dokonuje się w oparciu o ustne wypowiedzi, prezentacje multimedialne, projekty, sprawozdania, indywidualną oraz grupową pracę studentów, a także wyniki sprawdzianów i kolokwium oraz egzaminu, a w przypadku praktyk - dziennika praktyk. W przypadku kwestionowania prawidłowości formy lub przebiegu egzaminu studentowi przysługuje prawo wnioskowania o przeprowadzenie egzaminu komisyjnego na zasadach określonych w Regulaminie studiów. Decyzję o przeprowadzeniu egzaminu komisyjnego podejmuje prodziekan i musi się on odbyć w terminie nieprzekraczającym pięciu dni roboczych od daty złożenia wniosku przez studenta. Egzamin komisyjny odbywa się przed komisją w składzie: prodziekan (lub wyznaczony przez niego nauczyciel akademicki) jako przewodniczący, dwóch egzaminatorów wyznaczonych przez prodziekana, opiekun roku oraz – na pisemny wniosek studenta – osoba wskazana przez studenta (jako obserwator). Egzamin komisyjny składany jest w formie ustnej. Student, jeśli uzasadnia to jego szczególne potrzeby, w tym wynikające z niepełnosprawności, ma prawo, zgodnie z regulaminem studiów m.in. do zmiany formy zaliczeń etapowych, zaliczeń i egzaminów kończących zajęcia, w tym komisyjnych, oraz egzaminu dyplomowego na dostępną. Metody weryfikacji efektów uczenia się określa nauczyciel akademicki w sylabusie przedmiotu. Wybór metod weryfikacji uwzględnia specyfikę zdefiniowanych dla przedmiotu efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz kompetencji językowych. Metody weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w procesie kształcenia na poziomie przedmiotu są zróżnicowane i obejmują sprawozdania i raporty, prace projektowe, prezentacje i referaty, ocenę pracy studenta i aktywności na zajęciach dydaktycznych oraz egzaminy ustne i pisemne. Zakres prac etapowych (raportów, projektów, prezentacji, kolokwium zaliczeniowych, egzaminów) obejmuje treści kształcenia wskazane w sylabusach przedmiotów. Analiza prac etapowych zamieszczona w zał. 3 wskazała w większości na prawidłową weryfikację efektów uczenia oraz na zasadność wystawionych ocen. Końcowym potwierdzeniem uzyskania przez studenta kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego jest egzamin z danego języka na poziomie B2 lub zaliczenie na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. W przypadku stosowania metod i technik kształcenia na odległość metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo jego danych osobowych, dzięki obowiązkowemu korzystaniu z indywidualnego konta pocztowego przypisanego do numeru albumu oraz komunikowanie się wyłącznie za pomocą poczty w domenie UPWr oraz środowiska USOS. Ogólne zasady weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie nauczania umożliwiają równe traktowanie studentów, uwzględniono także możliwość adaptowania metod i organizacji sprawdzania efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Zasady te zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen. Określają zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów oraz na ich zakończenie.

Nauczyciel odpowiedzialny za zajęcia gromadzi dokumentację z realizowanych zajęć (listy obecności studentów, prace etapowe, tj. kolokwia, sprawozdania, projekty, prezentacje, raporty itp.) i przechowuje je przez okres kolejnego roku akademickiego. Dokumentacja dotycząca ocen końcowych

z zajęć oraz karty osiągnięć studentów po zakończeniu semestru w wersji papierowej archiwizowana jest w dziekanacie.

Studenci kierunku są przygotowani do prowadzenia badań naukowych, o czym świadczą realizowane przez nich prace dyplomowe oraz udział w badaniach naukowych np. w ramach kół naukowych, które skutkują współautorstwem studentów w wielu publikacjach naukowych.

Metody weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, w tym przygotowania do prowadzenia działalności naukowej w obszarach właściwych dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Umożliwiają także sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na odpowiednim poziomie.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane poprzez badanie losów absolwentów w Ogólnopolskim Systemie Monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów uczelni wyższych, który pobiera dane z rejestrów Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz z systemu POL-on za dany rok kalendarzowy.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 -kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia, warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się są dokładnie sformułowane, zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Dotychczasowe zasady i procedury dyplomowania są jednoznaczne i zostały określone właściwie. Należy jednak zwrócić większą uwagę na zakres tematyczny realizowanych prac dyplomowych, aby mieścił się on w zakresie efektów uczenia kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Po rezygnacji z przygotowania prac licencjackim na pierwszym stopniu studiów egzamin dyplomowy nie uwzględnia weryfikacji efektów w zakresie umiejętności. Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają obiektywne monitorowanie postępów studenta w procesie uczenia. Umożliwiają także dostosowanie 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 są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia oraz postępów w zakresie efektów wiedzy i umiejętności. System pozwala również na sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2/B2+. Metody sprawdzenia i oceniania efektów uczenia się są właściwe, dostosowane do treści i celów zajęć oraz dyscyplin technologia żywności i żywienia i nauki o zdrowiu. Poziom prac etapowych i dyplomowych jest w większości właściwy, z wyjątkiem prac licencjackich opartych wyłącznie na przeglądzie literatury. Stosowane metody weryfikacji oceny osiągnięcia efektów uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się.

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

Zalecenia

Zaleca się uwzględnienie w procesie dyplomowania na studiach I stopnia weryfikacji nie tylko wiedzy studentów, ale także ich umiejętności właściwych dla kierunku.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, na którym realizowany jest oceniany kierunek, zatrudnionych jest 108 nauczycieli akademickich, w tym 16 z tytułem profesora, 31 ze stopniem naukowym doktora habilitowanego (zatrudnionych na stanowisku profesora uczelni), 49 ze stopniem doktora i 11 ze stopniem magistra. W tej grupie (wg stanu na okres przed 31.08.2021 r.) 6 nauczycieli zatrudnionych jest w grupie pracowników dydaktycznych (3 profesorów uczelni i 5 adiunktów). Zdecydowana większość pracowników ma tytuł zawodowy inżyniera. Zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, poza pracownikami Wydziału, na którym prowadzony jest oceniany kierunek, prowadzą również nauczyciele akademicy z Wydziału Przyrodniczo-Technologicznego, Studium Języków Obcych i Nauk Humanistyczno-Społecznych oraz Studium Wychowania Fizycznego. Liczba pracowników badawczo-dydaktycznych Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności zaangażowanych w realizację zajęć obejmuje 71 osób. W czasie wizytacji potwierdzono, że struktura kwalifikacji (posiadane tytuły zawodowe, stopnie i tytuły naukowe) oraz liczebność kadry w stosunku do liczby studentów umożliwiającą prawidłową realizację zajęć, chociaż rekomendowany jest rozwój kadry specjalizującej się w nauce o żywieniu człowieka.

Wśród nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku 64 osoby reprezentują wyłącznie dyscyplinę technologia żywności i żywienia (dyscyplinę, do której przyporządkowany jest w większości oceniany kierunek), 4 osoby dyscyplinę technologia żywności i żywienia oraz nauki biologiczne, a jedna wyłącznie nauki biologiczne. Nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia związane z dyscyplinami, posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy i doświadczenie zawodowe w zakresie dyscyplin, zarówno technologia żywności i żywienia jak i nauki o zdrowiu. W czasie wizytacji potwierdzono, że mają aktualny, udokumentowany dorobek naukowy w wymienionych dyscyplinach. Umożliwia to prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów kompetencji badawczych.

Nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia na ocenianym kierunku, jak stwierdzono w czasie wizytacji, posiadają kompetencje dydaktyczne umożliwiające prawidłową realizację zajęć. Osoby reprezentujące dwie dyscypliny bądź tylko dyscyplinę nauki biologiczne realizują takie zajęcia jak: *biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, podstawy genetyki, mikrobiom człowieka i elementy terapii mikrobiologicznej*. Zajęcia związane z dyscyplinami nauki medyczne i nauki o zdrowiu realizowane są przez pracownika posiadającego stopień naukowy doktora nauk medycznych, natomiast zajęcia z zakresu *diagnostyki medycznej oraz nutrigenomiki i nutrigenetyki* przez pracowników reprezentujących dyscyplinę naukową nauki farmaceutyczne.

Oceniając dorobek naukowy nauczycieli zamieszczony w raporcie samoceny stwierdzono brak kilku kart nauczycieli. W czasie wizytacji okazało się, że jeden z nauczycieli zrezygnował z pracy na ocenianym kierunku. Natomiast dwie osoby zaczęły pracować na kierunku od października 2021. Obowiązki dydaktyczne nauczyciela, który zrezygnował z pracy zostały przejęte przez innych pracowników, którzy mają udokumentowany dorobek naukowy, umożliwiający im prowadzenie zajęć na ocenianym kierunku. W karcie jednego z nowoprzyjętych nauczycieli wprowadzić nie ma podanego dorobku publikacyjnego, jest jedynie informacja o ich liczbie, ale jest informacja o udziale w projekcie, który mieści się w zakresie ocenianego kierunku. Można zatem podsumować, że nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia posiadają kompetencje dydaktyczne umożliwiające prawidłową

realizację zajęć. Zespół oceniający rekomenduje jednak dalszy rozwój i wzmocnienie kadry specjalizującej się w żywieniu człowieka i dietetyce.

Obciążenie godzinowe prowadzeniem zajęć nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest zgodne z wymaganiami. Jak wynika z raportu samooceny, zajęcia na ocenianym kierunku, w zdecydowanej większości, prowadzone są przez pracowników zatrudnionych w Uniwersytecie, jako podstawowym miejscu zatrudnienia, a liczba godzin przez nich realizowana wynosiła w roku akademickim 2010/2021 odpowiednio: 2095 na studiach I stopnia (90,38%), 940 na studiach drugiego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego magistra inżyniera (91,26%) i 1293 na studiach drugiego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego magistra (88,68%). Wszystkie te kierunki spełniają więc wymóg ustawy dotyczący minimum 75% godzin realizowanych przez nauczycieli zatrudnionych w danej jednostce jako podstawowym miejscu zatrudnienia.

Przydział zajęć, zgodny z kompetencjami nauczycieli i ich obciążenie godzinowe ogólnie gwarantuje prawidłowy przebieg procesu kształcenia, co dokumentują karty charakterystyki nauczycieli, zamieszczone w raporcie samooceny. Wynika z nich jednak, że w niektórych przypadkach obciążenie godzinowe pracownika jest bardzo duże. Przykładowo jeden nauczyciel legitymujący się stopniem doktora w semestrze zimowym zrealizował 185 godzin, a w letnim 280; są to w większości wykłady i ćwiczenia z zajęć żywieniowych (*podstawy żywienia człowieka, metodologia i planowanie badań żywieniowych, podstawy psychodietetyki, psychologia odżywiania*). Inny nauczyciel z tytułem zawodowym magistra realizował także bardzo dużo zajęć żywieniowych, powyżej pensum - 180 godz. w semestrze zimowym (część godzin dla studentów Erasmus) i 225 w semestrze letnim. W czasie wizytacji zespół został poinformowany, że sytuacja ta wyniknęła z niespodziewanych wypowiedzeń trzech nauczycieli. Obecnie zatrudniono dwie osoby więc powinna nastąpić poprawa.

Główną obsadę dydaktyczną kierunku stanowią pracownicy Katedry Żywienia Człowieka. Mają oni znaczny dorobek dydaktyczny i działalność popularyzatorską. Przygotowali wiele materiałów dydaktycznych, niezbędnych do realizacji zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, które w sytuacji ograniczenia funkcjonowania Uczelni spowodowanej pandemią COVID-19 dotyczyły niemal wszystkich zajęć na kierunku w poprzednim roku akademickim. Materiały do ćwiczeń i wykładów były zamieszczane na platformie Moodle. W czasie wizytacji otrzymano informację, że nauczyciele akademicki i inne osoby prowadzące zajęcia są przygotowani do ich realizacji z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a realizacja zajęć jest na bieżąco kontrolowana przez Uczelnię. Centrum Zasobów i Wsparcia Dydaktyki - Sekcja Kształcenia Ustawicznego i Organizacji Szkoleń oraz Sekcja Kształcenia na Odległość i Nowoczesnych Form Kształcenia zrealizowało szereg nieodpłatnych zdalnych szkoleń doskonalących korzystanie z platform e-learningowych, ale także poprawiających atrakcyjność zajęć prowadzonych on-line dla pracowników. Dotyczyły one w szczególności: wspierania rozwoju cyfrowo-pedagogicznych kompetencji nauczycieli; wspieranie organizacji seminariów, szkoleń, kursów; udostępniania materiałów pomocniczych dla dydaktyków z zakresu metodyki, psychologii, pedagogiki, komunikacji czy praw autorskich. Poza szkoleniami dotyczącymi konkretnych narzędzi informatycznych, tj.: platformy e-learningowej Moodle, usług Google Suite (w szczególności Google Meet, Google Classroom), usług Office365 (w szczególności MS Teams), czy też Zoom, przeprowadzono też szkolenie pt. *Metodyka kształcenia zdalnego*. Materiały przygotowane na potrzeby szkoleń - głównie w postaci filmów instruktażowych były i są nadal udostępniane w asynchronicznym kursie e-learningowym dostępnym dla wszystkich nauczycieli akademickich. Centrum Kształcenia na Odległość prowadziło mailowe i telefoniczne wsparcie nauczycieli w aspekcie rozwiązywania problemów technicznych (helpdesk). Należy też podkreślić, że przed pandemią 14 nauczycieli dydaktycznych z Wydziału odbyło kursy umieszczone na

ogólnouczelnianej platformie kształcenia zdalnego Moodle. Osoby te były przeszkolone przez opiekunów kursów w zakresie prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod kształcenia zdalnego są kontrolowane zgodnie z zasadami kontroli zajęć zdalnych, które reguluje Załącznik nr 1 do Zarządzenia nr 343/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 9 listopada 2020 r. W ramach nadzoru nad jakością, realizacją i przebiegiem zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość wymagane jest prowadzenie hospitacji zajęć zdalnych. Hospitacje odbywają się na zasadach określonych w aktach prawnych regulujących Zasady funkcjonowania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Dziekan lub upoważniony przez niego prodziekan może dodatkowo przeprowadzać tzw. hospitacje dziekańskie. Obowiązkowe jest dodawanie do listy uczestników zajęć adresu e-mail dziekana lub upoważnionego prodziekana (na ich wniosek przesłany za pośrednictwem e-mail) w celu umożliwienia przeprowadzenia hospitacji dziekańskich. W roku akademickim 2020/2021 takim hospitacjom poddano w sumie 13 nauczycieli realizujących zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka.

Dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny, adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć oraz uwzględnia w szczególności ich dorobek naukowy i doświadczenie, a także osiągnięcia dydaktyczne. Powierzenie realizacji zajęć dydaktycznych odbywa się na podstawie dwóch kluczowych dokumentów: sylabusa przedmiotu oraz charakterystyki nauczyciela akademickiego. Złożona oferta treści zajęć wraz z informacją o osiągnięciach naukowych i dydaktycznych w zakresie proponowanych zajęć jest rozpatrywana przez Radę Programową. Do obowiązków Rady należy zapoznanie się z celami i treściami zajęć, zakładanymi dla niego efektami uczenia się, sposobami ich weryfikacji oraz oceny ich zgodności z efektami określonymi dla kierunku. Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia są oceniani przez studentów w zakresie spełniania obowiązków związanych z kształceniem oraz przez innych nauczycieli, np. w formie hospitacji zajęć. Sposób realizacji zajęć przez nauczycieli akademickich oceniany jest przez kolegium dziekańskie i członków WKds.ZJK. W czasie spotkania ze studentami stwierdzono, że ocena nauczycieli przez studentów jest bardzo wysoka. Docenili oni przede wszystkim ich wysiłek w czasie prowadzenia zajęć na odległość, które ocenili jako prowadzone na wysokim poziomie.

Prowadzone są okresowe oceny nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia obejmujące aktywność w zakresie działalności naukowej i dydaktycznej członków kadry prowadzącej kształcenie, wyniki ocen dokonywanych przez studentów (oraz hospitacji). Nauczyciele akademicy Uczelni podlegają ocenie okresowej co 4 lata lub na wniosek kierownika jednostki. Okresowej ocenie pracowników naukowo-dydaktycznych poddawane są trzy obszary działalności: naukowa (na podstawie dorobku publikacyjnego, cytowalności opublikowanych prac, prezentowanych wystąpień konferencyjnych itd.) oraz kształcenia kadr naukowych, dydaktyczna (łącznie z popularyzacją), organizacyjna, a także inne formy działalności (niemieszczące się w wymienionych obszarach). Wyniki okresowych przeglądów kadry prowadzącej kształcenie, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, są wykorzystywane do doskonalenia członków kadry i planowania ich indywidualnych ścieżek rozwojowych. Przyznawane są dodatki projakościowe, nagrody rektorskie, osobom szczególnie zaangażowanym w pracę naukową (kierownicy projektów badawczych) przysługuje obniżenie pensum dydaktycznego.

Polityka kadrowa na Wydziale prowadzącym oceniany kierunek nastawiona jest na zatrudnianie młodych, aktywnych naukowców reprezentujących dyscypliny naukowe, do których jest przypisany kierunek. Zgodnie z Regulaminem Studiów, wykłady prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem naukowym profesora lub stopniem doktora habilitowanego, a także posiadający duże doświadczenie i

wiedzę pozytywnie zaopiniowani i upoważnieni przez Radę Wydziału (a obecnie przez Radę Programową Kierunku) nauczyciele ze stopniem doktora. Dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny, adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć oraz uwzględnia w szczególności ich dorobek naukowy i doświadczenie oraz osiągnięcia dydaktyczne. Nawiązanie z nauczycielem akademickim pierwszego stosunku pracy na czas nieokreślony lub określony dłuższy niż 3 miesiące, w wymiarze przekraczającym połowę pełnego wymiaru czasu pracy, następuje po przeprowadzeniu otwartego konkursu. Tryb i warunki przeprowadzania konkursu oraz wymagania jakie powinna spełniać osoba ubiegająca się o zatrudnienie na danym stanowisku, określa Statut Uczelni. Nad transparentnością procesu rekrutacyjnego pracowników czuwa powołana, Zarządzeniem 328/2020 Rektora, komisja ds. awansów nauczycieli akademickich. Jej zadaniem jest opiniowanie wniosków awansowych zgodnie z postanowieniami § 76 Statutu Uczelni.

Jak wynika z raportu samooceny, realizowana polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom. W tym celu wypracowano jasne procedury zapobiegania i rozwiązywania konfliktów pomiędzy pracownikami oraz pracownikami i studentami. Najważniejszym aktem prawnym regulującym kwestie konfliktów i ich rozwiązywania jest zatwierdzony Uchwałą nr 116/2014 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 24 października 2014 roku (z póź. zm.) Kodeks Etyki Pracowników Uniwersytetu. Kwestie postępowania w sprawach określonych przez Kodeks opiniuje Komisja do spraw postępowania etycznego pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, do której poza oceną postępowania etycznego należy podejmowanie czynności mających na celu polubowne rozstrzygnięcie konfliktów wynikających z naruszenia przez pracownika Uczelni zasad postępowania etycznego. W sytuacji, gdy Komisja stwierdzi, że nie ma możliwości polubownego załatwienia sprawy jest ona przekazywana do Rektora, który kieruje ją następnie do Rzecznika Dyscyplinarnego. Realizowana polityka kadrowa umożliwia kształtowanie kadry prowadzącej zajęcia zapewniające prawidłową ich realizację. . Prawidłowa polityka kadrowa musi sprzyjać stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, a także stymulować i motywować członków kadry prowadzącej kształcenie do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych i wszechstronnego doskonalenia.

Na Uczelni powołano stałą komisjęrektorską ds. przeciwdziałania dyskryminacji (Zarządzeniem 23/2019). Do głównych zadań tej komisji należało opracowanie zasad standardu antydyskryminacyjnego na Uczelni oraz opracowanie propozycji regulacji dotyczących przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy oraz wspierania równego traktowania, a także opracowanie jasnej Procedury diagnozowania, zgłaszania i reagowania na przypadki dyskryminacji i przemocy, w tym przemocy motywowanej uprzedzeniami. Została ona wprowadzona Zarządzeniem 18/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu 21 stycznia 2021. Powołana jest i pracuje komisja antymobbingowa. W czasie wizytacji potwierdzono więc, że realizowana na kierunku polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Kadra realizująca proces dydaktyczny na ocenianym kierunku studiów reprezentuje pod względem dorobku naukowego w głównej mierze dyscyplinę technologię żywności i żywienia. Poziom rozwoju naukowego, liczebność kadry i jej kompetencje pozwalają realizować wszystkie efekty uczenia przypisane do ocenianego kierunku studiów. Publikacyjny dorobek naukowy wszystkich nauczycieli kierunku jest zgodny z treściami wszystkich przedmiotów ujętych w planie studiów, co stanowi gwarancję nabywania przez studentów odpowiedniej wiedzy i umiejętności. Obsada zajęć dydaktycznych jest prawidłowa. Nauczyciele mają dobre przygotowanie dydaktyczne, także do prowadzenia kształcenia zdalnego, w obecnych warunkach epidemicznych. Jednocześnie, część zajęć odbywa się na terenie Uczelni (hybrydowo). Nauczyciele podlegają ocenie przez komisję wydziałową i studentów. Realizowana polityka kadrowa sprzyja stabilnemu zatrudnieniu, obejmuje także zasady antymobingowe.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Proces dydaktyczny na ocenianym kierunku jest głównie prowadzony w nowoczesnym, oddanym w 2011 roku, budynku Centrum Nauk o Żywności. Zajęcia realizowane przez nauczycieli z Katedry Chemii oraz Katedry Fizyki i Biofizyki odbywają się w Gmachu Głównym Uczelni. Do dyspozycji kadry i studentów są 3 sale wykładowe, 3 sale seminaryjne, 2 pracownie komputerowe i ponad 50 laboratoriów. Łączna powierzchnia pomieszczeń, w których realizowane są badania naukowe i zajęcia dydaktyczne wynosi około 3350 m². Zajęcia dla studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka odbywają się także w salach ogólnouczelnianych i należących do innych jednostek Uczelni. Zajęcia z języków obcych odbywają się w Studium Języków Obcych i Nauk Humanistycznych. Zajęcia z wychowania fizycznego realizowane są w nowoczesnym kompleksie, składającym się z krytej pływalni i kompleksu sal sportowych Studium Wychowania Fizycznego. Na podstawie raportu samooceny i przeglądu dokonanego w czasie wizytacji stwierdzono, że sale i specjalistyczne pracownie dydaktyczne, laboratoria naukowe oraz ich wyposażenie są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, adekwatne do rzeczywistych warunków przyszłej pracy badawczej/zawodowej oraz umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej. Jednak rekomenduje się wydzielenie osobnej pracowni dedykowanej badaniom żywieniowym i dietetycznym. Jak stwierdzono w czasie wizytacji, w najbliższym czasie Wydział uzyska nowe pomieszczenia w budowanym budynku i będą tam pracownie dietetyczne.

Także infrastruktura informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, pomoce i środki dydaktyczne, aparatura badawcza, specjalistyczne oprogramowanie są sprawne, nowoczesne, nieodlegające od aktualnie używanych w działalności naukowej oraz umożliwiają prawidłową realizację zajęć, w tym z wykorzystaniem zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych. Wszystkie sale wykładowe, seminaryjne i do nauki języków obcych wyposażone są w nowoczesny

system audiowizualny z dostępem do Internetu. Zajęcia realizowane na ocenianym kierunku odbywają się w pomieszczeniach wyposażonych w specjalistyczny sprzęt laboratoryjny, aparaturę badawczo-pomiarową (m.in.: spektrofotometrię, w tym do absorpcji atomowej i UV, chromatografy cieczone i gazowe sprzężone ze spektrometrią mas, różnicowy kalorymetr skaningowy, aparaty do pomiarów reologicznych i do pomiaru barwy) i urządzenia (liofilizatory, komory chłodnicze i zamrażalnicze, piec konwekcyjno-parowy, smażalniki, grille, frytownice, homogenizatory, wilk, kuter, młyny, wialnia zbożowa, komora fermentacyjna, piec piekarski, tłocznia makaronowa, miesiarki, zaciernica, komora klimatyczna, wyparka, ekstruder). Technologiczna część zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku odbywa się w profesjonalnie wyposażonej pracowni technologii gastronomicznej, przygotowanej do stosowania różnych technik obróbki kulinarnej produktów i potraw, oceny wpływu różnych metod obróbki kulinarnej na jakość i wydajność potraw oraz z zakresu stosowania różnych technik kulinarnych (sous vide, smażenie ciśnieniowe). Wydział dysponuje ponadto analizatorami składu ciała, komputerami z programem „DIETETYK” i „ENERGIA i DIETETYK” oraz pracowniami do oceny sensorycznej. Jak wynika z raportu samooceny i informacji uzyskanych w czasie wizytacji, liczba, wielkość i układ pomieszczeń, ich wyposażenie techniczne, liczba stanowisk badawczych, komputerowych, licencji na specjalistyczne oprogramowanie itp. są dostosowane do liczby studentów oraz liczebności grup. Umożliwia to prawidłową realizację zajęć, w tym także samodzielne wykonywanie badań przez studentów. Zapewniona jest także zgodność infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej oraz zasad korzystania z niej z przepisami BHP. Jak stwierdzono w czasie wizytacji, w laboratoriach i pracowniach znajdują się instrukcje obsługi i charakterystyki sprzętu, w wyznaczonych pomieszczeniach również apteczki. Kontrole BHP prowadzone są raz w roku przez upoważnione osoby, stan sprzętu gaśniczego podlega kontrolom Działu Głównego Energetyka.

Na ocenianym kierunku zapewniony jest dostęp studentów do sieci bezprzewodowej oraz do pomieszczeń dydaktycznych, laboratoriów naukowych, komputerowych, specjalistycznego oprogramowania poza godzinami zajęć. W pomieszczeniach Wydziału znajduje się sieć komputerowa oraz sieć bezprzewodowa WiFi. W systemach komputerowych zainstalowane jest licencjonowane oprogramowanie, zarówno ogólnego użytku (edytory, arkusze kalkulacyjne), jak i specjalistyczne (pakiety SAS, Statistica). Każda jednostka dydaktyczna wyposażona jest w sprzęt komputerowy przeznaczony dla pracowników, doktorantów, a także dla studentów, zwłaszcza studentów lat wyższych – realizujących prace dyplomowe w danej jednostce. Wszystkie komputery podłączone są do sieci nadzorowanej przez serwery uczelniane. Z każdego komputera możliwy jest dostęp do Internetu. W celu realizacji zajęć e-learningowych studenci mają możliwość korzystania z 2 sal komputerowych. Sieć bezprzewodowa WiFi dostępna jest również w Domach Studenckich Uczelni i umożliwia z korzystania wszelkich zasobów informatycznych. Studenci ocenianego kierunku, w celu realizacji programu studiów oraz badań własnych w ramach prac dyplomowych oraz własnej aktywności studenckiej, mają dostęp do infrastruktury badawczej w Katedrach pod opieką nauczycieli akademickich, którzy nadzorują zakres prowadzonych badań.

W czasie wizytacji potwierdzono, że na ocenianym kierunku zapewnione jest dostosowanie infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej oraz korzystaniu z technologii informacyjno-komunikacyjnej, a także likwidację barier w dostępie do sal dydaktycznych, pracowni, laboratoriów, zaplecza sanitarnego. Budynek dydaktyczny w którym prowadzone jest kształcenie na ocenianym kierunku, włącznie z salami wykładowymi i laboratoriami ma rozwiązania architektoniczne ułatwiające funkcjonowanie studentów z niepełnosprawnością fizyczną, tj. podjazd, windę, szerokie korytarze, toalety dla niepełnosprawnych itp. W gmachu głównym Uczelni,

gdzie odbywają się zajęcia np. z chemii i fizyki dostęp do niektórych sal jest utrudniony dla studentów z niepełnosprawnością ruchową (w czasie wizytacji poinformowano, że na ocenianym kierunku studiuje obecnie 1 osoba z niepełnosprawnością ruchową). W sytuacji, kiedy plan studiów przewiduje zajęcia w tych salach, podejmowane są działania zmierzające do zamiany sal na inne, łatwiej dostępne lub jeśli jest to niemożliwe dziekan zezwala studentom na realizację zajęć z innym kierunkiem, odbywającym zajęcia w bardziej dostępnej lokalizacji. Wszystkie budynki Uczelni są wyposażone w windy, więc ograniczenia takie występują sporadycznie. W bibliotece, udogodnienia architektoniczne takie, jak: bezprogowe wejścia dla czytelników, szerokość wejść i korytarzy dostosowana dla poruszających się na wózkach, toalety, szatnie i wrzutnie przystosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Na podkreślenie zasługuje dostosowanie do potrzeb osób z niepełnosprawnością infrastruktury sportowej Uczelni, a zwłaszcza pływalni.

Jak stwierdzono w czasie wizytacji, w przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość lub w formie kształcenia hybrydowego zapewniony jest dostęp do infrastruktury informatycznej i oprogramowania umożliwiającego synchroniczną i asynchroniczną interakcję między studentami a nauczycielami akademickimi i innymi osobami prowadzącymi zajęcia. Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka, w celu realizacji procesu dydaktycznego, powszechnie korzystają z wielu form komunikacji poprzez kanały informatyczne i zasobów dydaktycznych zdigitalizowanych oraz bieżących. W Uczelni, od wielu lat, platformę do zajęć prowadzonych w formie e-learningu prowadzi Centrum Kształcenia na odległość, natomiast w okresie pandemii powstała również Wydziałowa Platforma Moodle, z której powszechnie korzystają wszyscy nauczyciele akademicy w ostatnim roku działalności dydaktycznej. Wykorzystywane są platformy komunikacji: Google Meet i Zoom, Skype. W celu realizacji zajęć e-learningowych studenci mają możliwość korzystania z 2 sal komputerowych. W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zapewnione są materiały dydaktyczne opracowane w formie elektronicznej. W czasach pandemii, wszyscy pracownicy, studenci, doktoranci mogą korzystać z usługi „Skan na życzenie”. Istnieje możliwość otrzymania cyfrowych kopii artykułów z czasopism oraz fragmentów z książek drukowanych dostępnych w Bibliotece Głównej Uniwersytetu (zgodnie z obowiązującym prawem autorskim). Obsługa zwrotów wypożyczonych książek odbywa się poprzez zewnętrzną wrzutnię dla książek. Studenci mogą również korzystać ze zbiorów Atlasu Zasobów Otwartej Nauki (AZON) oraz Dolnośląskiej Biblioteki Cyfrowej, gdzie wśród wielu kolekcji znajdują się kolekcje udostępnione przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. Bardzo ważnym miejscem na stronie www Biblioteki jest Baza Wiedzy UPWr oferująca dostęp (zgodnie z licencją zamieszczonego dokumentu) do czasopism, książek, wykładów, filmów, prezentacji.

System biblioteczno-informacyjny Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu składa się z Biblioteki Głównej oraz trzech bibliotek wydziałowych: Biblioteka Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt; Biblioteka Wydziału Inżynierii Kształtowania Środowiska i Geodezji; Biblioteka Wydziału Przyrodniczo-Technologicznego z siedzibą w Instytucie Inżynierii Rolniczej, ze zdeponowanym księgozbiorem Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Studenci mogą korzystać z biblioteki w sposób tradycyjny i z zasobów elektronicznych. Biblioteka oferuje możliwość korzystania ze zbiorów elektronicznych z dowolnego miejsca po zalogowaniu. Dostęp do e-zasobów jest możliwy przez znajdującą się na stronie www Biblioteki Multiwyszukiwarkę lub zakładkę „Zasoby”. Biblioteka tradycyjnie udostępnia swoje zbiory drukowane na zewnątrz, poprzez wypożyczenia (po wcześniejszym zamówieniu poprzez system biblioteczny), bezpośrednio z półki (wydzielony księgozbiór) oraz na miejscu w czytelnich. W czytelnich studenci mogą korzystać z księgozbioru podręcznego i magazynowego. Księgozbiór podręczny Czytelni Ogólnej został uporządkowany według dyscyplin

naukowych. Przy Wypożyczalni działa punkt informacyjny, w którym udzielana jest pomoc użytkownikom. Użytkownicy mogą również skorzystać z pomocy bibliotekarzy wysyłając zapytanie poprzez komunikator „Zapytaj bibliotekarza” lub „Czat z bibliotekarzem”. Na podkreślenie zasługuje strefa Chillout, w której studenci mają przestrzeń zarówno do pracy indywidualnej, jak i grupowej oraz wypoczynku. Lokalizacja biblioteki, liczba, wielkość i układ pomieszczeń bibliotecznych, ich wyposażenie techniczne, liczba miejsc w czytelni, udogodnienia dla użytkowników, godziny otwarcia zapewniają warunki do swobodnego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej.

Dostępne zasoby biblioteczne są zgodne, co do aktualności, zakresu tematycznego i zasięgu językowego, formy wydawniczej, z potrzebami procesu nauczania i uczenia się. Umożliwiają tym samym osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się i prawidłową realizację zajęć. Gromadzone przez Bibliotekę zasoby obejmują zalecaną przez osoby odpowiedzialne za przedmiot literaturę obowiązkową i uzupełniającą zawartą w sylabusach. Uzupełnianie zbiorów odbywa się poprzez stałe monitorowanie sylabusów, nowości wydawniczych w hurtowniach i księgarniach, przysyłanych ofert wydawniczych, monitorowanie nowych wydań publikacji, a także na podstawie propozycji zgłaszanych przez pracowników, doktorantów lub studentów wysłanych za pośrednictwem zakładki „zaproponuj do zbiorów” lub bezpośrednio do bibliotekarza organizującego dostęp do zasobów. Polityka zakupowa zasobów Biblioteki opiera się również na współpracy z Radą Biblioteczną, a także z dziekanami i prodziekanami bezpośrednio lub poprzez członków Rady Bibliotecznej. Liczbę egzemplarzy do zakupu może wskazać Samorząd Studencki, przedstawiciel studentów w Radzie Bibliotecznej, student za pośrednictwem lub po akceptacji pracownika prowadzącego zajęcia, pracownik dydaktyczny, pracownicy Biblioteki po wnikliwej analizie wykorzystania danego tytułu.

Personel Biblioteki w ramach ww. projektu brał udział w szkoleniach świadomościowych, dotyczących pracy z osobami o różnych typach niepełnosprawności. Obecnie trwają prace nad przystosowaniem zasobów do korzystania z nich przez osoby niedowidzące, co potwierdzono w czasie wizytacji.

Wydział w sposób ciągły prowadzi przeglądy infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz w miarę możliwości unowocześnia wyposażenie naukowo-dydaktyczne. Zapewniony jest udział nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia, jak również studentów, w okresowych przeglądach. Za infrastrukturę dydaktyczną i badawczą stanowiącą wyposażenie poszczególnych Katedr odpowiedzialni są kierownicy tych jednostek, którzy dbają o to, aby wyposażenie laboratoriów było sprawne i nowoczesne. Współuczestniczą w tym procesie wszyscy użytkownicy, w tym pracownicy inżynieryjno-techniczni, nauczyciele akademicy, jak również studenci. Dziekan natomiast odpowiada za wyposażenie pomieszczeń ogólnowydziałowych. Wyniki okresowych przeglądów, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury i wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, aparatury badawczej, specjalistycznego oprogramowania itp. Na WBiNoŻ w bieżącym roku dokonano wymiany sprzętu komputerowego do wszystkich sal wykładowych i seminaryjnych oraz doposażenia w aparaturę umożliwiającą kształcenie zdalne. W ramach środków z subwencji dokonywany jest również zakup urządzeń niezbędnych do realizacji procesu dydaktycznego lub poprawy jego jakości. W bieżącym roku, z inicjatywy Rektora UPWr, przygotowany został 3-letni plan odnowienia aparatury dydaktycznej i badawczej, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych. Wydział, na którym realizowany jest kierunek, w sposób ciągły unowocześnia wyposażenie naukowo-dydaktyczne oraz planuje dalsze zakupy aparatury niezbędnej do prowadzenia badań, wykorzystując realizowane na Wydziale projekty badawcze, dydaktyczne, dochody z działalności komercyjnej czy też dofinansowania z rezerwy prorozwojowej Uczelni, a do 2018 roku również z dotacji KNOW. W 2022 r. zakończy się

budowa Regionalnego Centrum Innowacyjnych Technologii Produkcji, Przetwórstwa i Bezpieczeństwa Żywności, w ramach którego powstanie Centrum Innowacyjnych Technologii Produkcji Żywności z wieloma laboratoriami. W tym obiekcie będą prowadzone badania z zakresu techniki utrwalania bioaktywnych składników żywności, izolowania i analizy składników i wartości odżywczej żywności, tworzone i testowane technologie gastronomiczne, obróbki cieplnej potraw, przetwórstwa mięsnego, serowarstwa, technologie związane z wykorzystaniem owoców i warzyw. W Centrum Edukacyjno-Rozwojowym w Pawłowicach powstaje Centrum Produktu Regionalnego, w którym będą laboratoria przeznaczone do badania i testowania procesów produkcji wina, piwa i cydru oraz laboratoria procesowe produkcji produktów zwierzęcych i roślinnych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Infrastruktura pozostająca do dyspozycji Wydziału, pozwala w sposób właściwy realizować proces kształcenia i osiągać zakładane dla ocenianego kierunku studiów efekty uczenia. Mocną stroną jest duża liczba sal dydaktycznych, laboratoriów i pracowni. Uczelnia jest dobrze przygotowana do prowadzenia zajęć w formie zdalnej, gdyż unowocześniła system informatyczny, który jest dostępny dla pracowników i studentów. Infrastruktura dydaktyczna, naukowa i biblioteczna jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej poprzez likwidację barier w dostępie do sal dydaktycznych, pracowni i laboratoriów i również zaplecza sanitarnego. Biblioteka jest nowoczesna, a zasoby są zgodne, co do aktualności, zakresu tematycznego i zasięgu językowego, formy wydawniczej, z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Wyniki okresowych przeglądów, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, aparatury badawczej, specjalistycznego oprogramowania, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych.

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

W bibliotece studenci mogą skorzystać z pomocy bibliotekarzy wysyłając zapytanie poprzez komunikator „Zapytaj bibliotekarza” lub „Czat z bibliotekarzem” a także ze strefy Chillout, w której studenci mają przestrzeń zarówno do pracy indywidualnej, jak i grupowej oraz wypoczynku.

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 Biotechnologii i Nauk o Żywności prowadzi szeroką współpracę z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego. Współpraca ta dotyczy zarówno aspektów naukowo-badawczych, jak i edukacyjnych. Wydział współpracuje z instytucjami samorządu terytorialnego, organizacjami pozarządowymi, placówkami oświatowymi, w tym ze szkołami podstawowymi i średnimi w zakresie

szeroko pojętej edukacji konsumentów żywności. W tym obszarze pracownicy Wydziału są poszukiwanym partnerem, na co wskazuje ich udział w licznych projektach związanych z edukacją żywieniową oraz popularyzacją wiedzy w tym zakresie. Jednym z przykładów aktywności pracowników Wydziału jest ich udział w Programie Współpracy INTERREG Polska – Saksonia 2014-2020, w ramach którego Wydział jest partnerem: Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e.V. i realizuje projekt pt. „Sieć edukacji żywieniowej dla zrównoważonego rozwoju Euroregionu Nysa” mający na celu utworzenie transgranicznego gremium, składającego się z przedstawicieli edukacji, nauki, gospodarki, polityki dla realizacji tematyki zrównoważonego żywienia jako ważnej sprawy społecznej. Działania te są także ukierunkowane na poprawę oferty edukacyjnej nt. zdrowego żywienia dla uczniów wybranych klas i typów szkół w zakresie tematyki zdrowego żywienia. Również szkolenia zostały przeprowadzone przez partnera niemieckiego CSB. Dodatkowym efektem tych działań było stworzenie w Stacji Badawczo-Dydaktycznej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu w Radomierzu pracowni gastronomicznej wraz z salą wykładową, które, w ramach współpracy terytorialnej, będą służyły celom edukacyjnym w przyszłości. W ramach współpracy z Wrocławskim Centrum Rozwoju Społecznego, w tym z „Przestrzenią III wieku” zrealizowano warsztaty „Zalecenia żywieniowe dla osób w starszym wieku”. Rezultatem przedsięwzięć gospodarczych w regionie w zakresie szeroko pojętej wyspecjalizowanej produkcji żywności prozdrowotnej jest program „Dolny Śląsk. Zielona Dolina Żywności i Zdrowia”, którego celem jest rozwój technologii pozwalających na pozyskiwanie i przetwarzanie naturalnych surowców w żywność funkcjonalną i produkty lecznicze. Program ten znalazł się na liście rządowych projektów strategicznych, co wskazuje na zapotrzebowanie na wysoko wykwalifikowanych specjalistów z zakresu żywienia człowieka. Realizowany na WBiNOŻ kierunek żywienia człowieka i dietetyka jest więc spójny z założeniami tego programu. Raport samooceny wskazuje również, że w latach 2015-2019 pracownicy Katedry Żywienia Człowieka współuczestniczyli w licznych międzynarodowych projektach edukacyjnych, z których wymienić należy m.in.:

1. Testimoni della gioia nelle peryferie del mondo - projekt badawczo-dydaktyczny skierowany do młodych osób będących w trudnej sytuacji egzystencjalnej (Turyn, 2015);
2. Ustawiczne all inclusive - projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w Ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Rzym, 2015);
3. Nutrire il pianeta- energia per la vita e dieta mediterranea. Wyżywić planetę (Mediolan, 2015);
4. II International Summer School “Achievements and Applications of Environmental and Life Sciences for Sustainable Development” z National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine (2016);
5. Giovani e scelte di vita. Prospettive Educative (Rzym, 2018);
6. Linee d’impegno di Europa- riscoprire la dimensione sociale. Gioventu- nella società europea oggi (Baecelona, 2019).

Zauważalna też jest aktywność pracowników Katedry Żywienia Człowieka w długofalowej edukacji żywieniowej i promocji zdrowego żywienia na arenie krajowej. Można tu przywołać kilka projektów np. Ogólnopolski Program Edukacyjno-Badawczy „ABC Zdrowego Żywienia” (2015-2018), którego celem było podniesienie świadomości żywieniowej wśród dzieci i kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych, projekt pt.: „Szkola zdrowego żywienia” współfinansowanego ze Środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Kapitału Ludzkiego Narodowa Strategia Spójności czy projekt „Modernizacja Kształcenia Zawodowego na Dolnym Śląsku II” - podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego, polegające na opracowaniu i przeprowadzeniu zajęć praktycznych dla uczniów szkół zawodowych w branży turystycznej w zawodach gastronomicznych województwa dolnośląskiego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki,

Priorytet IX, finansowanego przez Dolnośląskie Centrum Informacji Zawodowej i Doskonalenia Nauczycieli w Wałbrzychu oraz Unię Europejską), także Projekt „Czas na zawodowców” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014-2018, Osi priorytetowej 10 Edukacja, Działania 10.4 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolnictwa zawodowego do potrzeb rynku pracy, projekt badawczy „Psychologiczne, środowiskowe i społeczno-ekonomiczne uwarunkowania stanu zdrowia młodzieży gimnazjalnej z Wrocławia - Zdrowy Gimnazjalista” (2015-2017) realizowany we współpracy z Wydziałem Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz Departamentu Edukacji, przy udziale koordynatorów szkolnych programu Wrocławska Sieć Szkół Promujących Zdrowie. Prowadzono wykłady i warsztaty żywieniowe m.in. „U dzieci na talerzu”, „Diagnostyka oraz dietoterapia cukrzycy”, „Zastosowanie różnych technik kulinarnych do sporządzania potraw mącznych”, „Żywność typu fast-food i jej wpływ na zdrowie dzieci i młodzieży”, „Racjonalne żywienie dzieci w wieku przedszkolnym w zakładach zbiorowego żywienia” oraz warsztaty na temat anoreksji, żywienia w sporcie i inne. Brano udział w wydarzeniu „Dzień zdrowia” organizowanym przez Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego w ramach programu „Miasto w Formie”, a także można odnotować w ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym liczne wystąpienia w szkołach na różnych poziomach edukacji, na terenie Wrocławiu i Dolnego Śląska (przedszkola, szkoły podstawowe, licea zawodowe, ogólnokształcące z Głogowa, Legnicy, Świdnicy, Kąty Wrocławskie, Jelenia Góra), czy Park wiedzy w ramach DFN organizowany w celu upowszechniania zdrowych nawyków żywieniowych wśród dzieci i młodzieży. W ramach realizacji kierunku studiów żywienie człowieka i dietetyka Wydział aktywnie współpracuje z wieloma jednostkami z branży hotelarsko-gastronomicznej, np. Haston Hotel (Wrocław), Hotel HP Park Plaza (Wrocław), Art Hotel (Wrocław), Dworzysko (Szczawno-Zdrój), Hotel Bukowy Park w Polanicy-Zdrój, Hotel Platinum Palace (Wrocław), Hotel Ibis Style (Wrocław), Restauracja Bernard (Wrocław), Catering Diapol, Stadion Catering Sp. z o.o. i in. W przypadku kierunku żywienie człowieka i dietetyka współpraca ta polega na udziale praktyków w procesie kształcenia, np. w ramach zajęć z *obsługi konsumenta w gastronomii i hotelarstwie* oraz z *żywienia zbiorowego*, a także na opiece nad praktykami (np. *praktyka technologiczna* oraz *żywieniowo-dietetyczna*). Wydział współpracuje również z przedsiębiorstwami takimi jak: Piekarnia Familijna, Piekarnia Oskroba, Piekarnia Uldo, Piekarnia Maria, Healthy-Seed, ZM Tarczyński w zakresie opracowania i wdrożenia receptur produktów piekarskich, ciastkarskich oraz wyrobów mięsnych i wegańskich o obniżonym indeksie glikemicznym. Współpraca z pracodawcami umożliwia studentom zapoznanie się z nowoczesnymi technologiami i kompleksowymi procesami produkcyjnymi oraz ma charakter trwały i intensywny. Formalnym potwierdzeniem są liczne umowy o współpracy zawarte z podmiotami gospodarczymi, placówkami oświatowymi, organizacjami pozarządowymi oraz organami administracji lokalnej.

Praktykodawcy, poprzez wyrażenie opinii w ankiecie z odbywania praktyk biorą udział w kształtowaniu programu studiów na ocenianym kierunku. W procesie tym biorą również udział przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego Wydziału, będący obligatoryjnymi członkami Rady programowej kierunku żywienie człowieka i dietetyka, poprzez aktywne uczestnictwo w posiedzeniach tego gremium. Interesariusze wewnętrzni biorą także udział w ocenie jakości kształcenia i wskazują jego mocne i słabe strony. Studenci wyrażają swoją opinię po odbytych praktykach. Przedstawione dzienniki praktyk potwierdzają te działania np. Praktyki odbyte w dniach 2-02.09-29.09.2021 w Fundacji „Na ratunek dzieciom z chorobą nowotworową” lub praktyki w Restauracji „Restoran Hosti Ltd” w Kijowie w dniach 31.08-11.09.2021. Podczas egzaminów po praktykach studenci mają możliwość wyrażenia opinii na temat przydatności programów studiów podczas realnej pracy zawodowej.

Pracownicy Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności współpracują z wieloma uczelniami i instytucjami naukowymi z kraju i zagranicy. Z niektórymi ośrodkami podpisane są umowy o dwustronnej współpracy. Potwierdzeniem współpracy z wrocławskimi uczelniami i instytucjami badawczymi jest konsorcjum - Wrocławskie Centrum Biotechnologii utworzone przez osiem podmiotów, w tym również Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności. Konsorcjum rozwija współpracę w zakresie badań oraz dydaktyki i uzyskało status Krajowego Naukowego Ośrodka Wiodącego. Wydział związany jest umowami o dwustronnej współpracy naukowej z ośrodkami, tj. Miguel Hernandez University w Elche (Hiszpania), Uniwersytet Aleksandra Stulgińskiego w Kownie (Litwa), Lwowski Uniwersytet Narodowy imienia Iwana Franki (Ukraina), Jiangnan University w Lihu Avenue (Chiny). W ramach współpracy pomiędzy uczelniami wyższymi (UPWr, Uniwersytet Wrocławski, Politechnika Wrocławska, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu, Uniwersytet Opolski, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu) pracownicy jednostki przeprowadzili badania naukowe z zakresu oceny zachowań żywieniowych studentów z miast wymienionych wyżej ośrodków naukowych.

Do roku 2018 przy WBiNoŻ funkcjonowała Wydziałowa Rada Biznesu złożona z przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, ściśle związanymi z zakresem naukowym i dydaktycznym działalności Wydziału, której spotkania odbywały się cyklicznie 2 razy w roku. Po wejściu w życie nowej ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, jej działalność została zawieszona. Niemniej jednak, wypracowane formy współpracy są w dalszym ciągu kontynuowane i służą rozwojowi badawczemu i dydaktycznemu pracowników i studentów. W ostatnim okresie, dzięki upowszechnieniu zdalnej komunikacji, kontakty z przedstawicielami otoczenia odbywają się częściej i służą m.in. monitorowaniu i doskonaleniu współpracy. Podczas spotkania pracodawcy przedstawili bardzo entuzjastycznie swoją współpracę z WBiNoŻ i wyrazili dalszą chęć rozwijania jej jeszcze w większym zakresie. Innym aspektem doskonalenia jakości kształcenia jest opinia studentów, którą wyrażają w ankiecie, po zakończeniu każdego semestru. Badania te realizowane są przy pomocy elektronicznego systemu USOS. Informacje te są wykorzystywane przez Radę programową kierunku i służą szeroko pojętemu doskonaleniu procesu kształcenia. Interesariusze zewnątrz, będący przedstawicielami środowiska dietetycznego i doradztwa żywieniowego biorą czynny udział w projektowaniu i kształtowaniu programów studiów na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Uczestniczyli oni zarówno w opracowaniu programów tych studiów, jak i ich doskonaleniu. W początkowym okresie realizacji tego kierunku studiów przy WBiNoŻ funkcjonowała Wydziałowa Rada Biznesu składająca się z przedstawicieli różnych branż przemysłu związanego zarówno z realizowanymi na Wydziale kierunkami studiów, jak i prowadzoną przez pracowników działalnością badawczą. Podczas posiedzeń członkowie Rady Biznesu byli na bieżąco informowani o konieczności nanoszenia zmian w programach studiów wynikających np. z dostosowania ich do obowiązujących aktów prawnych (np. zmiana z KRK na PRK), jak również zachęceni do analizy programów studiów oraz weryfikacji kompetencji studentów odbywających praktyki w ich przedsiębiorstwach celem doskonalenia procesu kształcenia na Wydziale. Wybrani przedstawiciele Rady Biznesu pozytywnie reagowali na prośby władz Wydziału i przesyłali propozycje pewnych zmian. Za przykład można podać przedstawicieli Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu, którzy najczęściej odnosili się do programów wszystkich kierunków studiów realizowanych wówczas na WBiNoŻ. Potwierdzeniem zaangażowania Rady Biznesu w doskonalenie programów studiów na kierunkach WBiNoŻ oraz opieki z ich strony nad praktykantami Wydziału może być protokół z ostatniego posiedzenia tego gremium z 7 maja 2019 r., które kończyło swoją działalność wraz ze zmianą struktury Uczelni. Przedstawiono dokument, w którym prodziekan Wydziału wyraża wdzięczność członkom Rady Biznesu za uwagi wnoszone do programów studiów i zaangażowanie podczas ocen programowych Polskiej Komisji Akredytacyjnej prosząc jednocześnie

o dalsze wsparcie (Protokół posiedzenia Rady Biznesu). Po wejściu w życie Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, na mocy Statutu UPWr, uchwalonego w czerwcu 2019 r. powołano Rady Programowe kierunku lub grupy kierunków, w skład których obligatoryjnie wchodzi przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego. W skład Rady Programowej kierunku żywienie człowieka i dietetyka wchodzi 2 przedstawiciele interesariuszy zewnętrznych: dietetyk (Klinika Diety) oraz psychodietetyk (Poradnia Psychodietetyczna, Wrocław). Osoby te uczestniczyły w spotkaniu z zespołem oceniającym i potwierdziły, że brały udział w posiedzeniach Rady Programowej kierunku, wnosząc uwagi do programów studiów. W czasie czasowego ograniczenia funkcjonowania Uczelni spowodowanego pandemią posiedzenia Rad programowych kierunku odbywały się zdalnie. Znaczące zmiany w programach studiów na ocenianym kierunku, także z inicjatywy otoczenia społeczno-gospodarczego, były zaproponowane na posiedzeniu dnia 15 lutego 2021 r., następnie po zaopiniowaniu przez Samorząd studencki, Wydziałową Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, a także Senacką Komisję Spraw Studenckich i Edukacji zostały ustalone przez Senat dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2021/2022. Zakres wniesionych zmian został opisany w protokole z tego posiedzenia (Protokół RP z 15.02.2021). Kolegium dziekańskie już podjęło decyzję o ponownym powołaniu Rady Interesariuszy Zewnętrznych, która w większym składzie niż przewidziany w Radach programowych (gdzie ta liczba może wynosić max. 2 osoby) mogłaby bardziej wszechstronnie kształtować ofertę dydaktyczną Wydziału ściśle zorientowaną na potrzeby rynku pracy, a także współpracować z Wydziałem w zakresie poszerzenia oferty atrakcyjnych miejsc praktyk. Uczelnia, również poprzez badanie ankietowe oraz Monitorowanie Losów Zawodowych Absolwentów UPWr pozyskuje informacje o przydatności zdobytej wiedzy i uzyskanych umiejętności, a także kompetencji społecznych w karierze zawodowej absolwenta. Pozwala to na korektę programu, w zakresie kompetencji, które z perspektywy i doświadczenia zawodowego absolwentów, powinny być rozwijane podczas studiów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Interesariusze zewnętrzni współpracują na bieżąco z Jednostką i uczestniczą w doskonaleniu programu kształcenia. Interesariusze zewnętrzni angażują się w organizację kursów terenowych i realizację projektów dydaktycznych. Przeglądy współpracy z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego dokonywane są systematycznie i pomimo zawieszenia pracy Rady Biznesu już zaplanowano ponowne uruchomienie Rady Interesariuszy zewnętrznych. Zakres i rodzaj współpracy jest zgodny z dyscyplinami, do których kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia. Współpraca z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego ma charakter stały i przybiera zróżnicowane formy takie, jak: organizacja praktyk studenckich; udział przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w opiniowaniu programów studiów, weryfikacji efektów uczenia się, analizowaniu potrzeb rynku pracy i wyników badań losów absolwentów kierunków pod względem ich adekwatności do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów oraz osiągania przez studentów efektów uczenia się; angażowanie studentów w różnorodną działalność na rzecz środowiska, np. w akcje edukacyjne i promocyjne dotyczące zasad prawidłowego żywienia. Wszystkie wymienione działania właściwie przygotowują studentów wizytowanego kierunku do odbywania praktyk i staży zawodowych oraz wejścia na rynek 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

Rodzaj, zakres i zasięg umiędzynarodowienia procesu kształcenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na ocenianym kierunku. Na Uczelni i Wydziale za priorytetowe działania przyjęto umiędzynarodowienie i współpracę z zagranicznymi ośrodkami naukowymi oraz mobilność naukową pracowników i doktorantów. Działania te są wielopłaszczyznowe i poza zajęciami z języka obcego (angielski, niemiecki, francuski, hiszpański, rosyjski, włoski i chiński) obejmują możliwość wyboru zajęć wykładanych w języku angielskim, udział studentów i pracowników w programach międzynarodowych oraz w wykładach otwartych wygłaszanych przez zagranicznych wykładowców, a także na zajęciach realizowanych przez nich podczas wizyt studyjnych na Wydziale. Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności oferuje 56 zajęć w języku angielskim dla studentów uczestniczących w programach wymiany międzynarodowej. Z ocenianego kierunku prowadzone były następujące przedmioty: *food policy*, w których brało udział 5 studentów w ramach programu ERASMUS +; *hygiene and food toxicology*, w których brało udział 11 studentów w ramach programu ERASMUS +; *basic of human nutrition*, w których brało udział 7 studentów w ramach programu ERASMUS +; *nutrition and dietetic*, w których brało udział 6 studentów w ramach programu ERASMUS +. W kryterium 2 wykazano także, że różnorodne zajęcia na kierunku mogą być także realizowane w języku angielskim.

Na Wydziale prowadzącym kształcenie, stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów związanej z kształceniem na ocenianym kierunku. Pracownicy Wydziału uczestniczą w wymianie stypendystów, jak również realizują wiele wspólnych projektów i prac badawczych (m. in. z: INRA, Thiverval-Grignon (FRANCJA), University M. Hernandez. DPTO. De Tecnologia Alimentaria – Orihuela Alicante (HISZPANIA), Freie Universität Berlin, Veterinärmedizin, Institut für Tier- und Umwelthygiene, Swedish Centre for Resource Recovery, University of Borås, Szwecja). W okresie od 2013 do 2016 długoterminowe staże naukowe odbyło 26 pracowników, z czego 6 odbyło staże w renomowanym ośrodkach naukowych. Uruchomiono studia prowadzone wspólnie z Universidad Miguel Hernández de Elche. Wydział ma także podpisane umowy dwustronne z jednostkami naukowo-dydaktycznymi, np. Aleksandras Stulginskis University in Kaunas (Litwa) oraz Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja), Universidad Miguel Hernández de Elche (Hiszpania), Jiangnan University (Chiny), Uniwersytet Aleksandra Stulgińskiego w Kownie (Litwa), Lwowski Uniwersytet Narodowy imienia Iwana Franki (Ukraina). Wyjazdy pracowników w znacznym stopniu usprawniają transfer wiedzy i umiejętności dydaktycznych pracowników prowadzących zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Zdobyte doświadczenie wykorzystywane jest w procesie tworzenia programów studiów, także na ocenianym kierunku oraz determinuje sposób kształcenia na ocenianym kierunku. W ostatnim czasie odbyły się także wizyty 3 profesorów z zagranicy.

Także studenci mają możliwość uczestniczenia w zajęciach prowadzonych przez gości z zagranicznych ośrodków naukowych, czego wymiernym efektem jest poszerzanie świadomości i wiedzy studentów. Podpisane umowy z uczelniami zagranicznymi w ramach programu Erasmus+ i Ceepus oraz krajowymi w programie Most-AR pozwalają studentom kierunku na studiowanie w uczelniach zagranicznych i

krajowych, co poszerza znacznie ich wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Także kontakty ze studentami zagranicznymi, odbywającymi część studiów na Wydziale umożliwiają zdobycie wielu cennych doświadczeń w zakresie kształcenia za granicą.

Jednak, jak wynika z raportu samooceny, co potwierdzono także w czasie wizytacji, mobilność studentów nie jest zbyt duża. W ostatnich czterech latach, w ramach programu (ERASMUS+) wyjechało 4 studentów ocenianego kierunku. Studenci ocenianego kierunku wykazują mniejsze zainteresowanie udziałem w programach międzynarodowych i wyjazdach w ramach programu Erasmus+ w porównaniu ze studentami innych kierunków Wydziału. W czasie wizytacji potwierdzono, że Władze wydziału mają świadomość konieczności zwiększenia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Umiędzynarodowieniu w ostatnim czasie nie sprzyjało jednak ograniczenie przemieszczania się. Innym powodem słabego zainteresowania programami międzynarodowymi może być łatwość podejmowania pracy czy rozpoczynanie własnej praktyki dietetycznej. Władze Wydziału, poza spotkaniami organizowanymi przez Dział Współpracy z Zagranicą planują dodatkowe działania informacyjne i propagujące ofertę wymiany międzynarodowej dla studentów ocenianego kierunku.

Kilku nauczycieli akademickich wyjeżdżało także w ramach programu ERASMUS. Podobne wymiany studentów i pracowników odbywały się także w ramach programu CEEPUS. Uczelnia jest także beneficjentem programu NAWA (Narodowa Agencja Wymiany Akademickiej) w ramach projektów: STER, PROM. Uczelnia jest także beneficjentem programu - POWER 3.5 UPWr 2.0 międzynarodowy i interdyscyplinarny program rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020. W ramach stypendium im. Profesora Stanisława Tołpy, fundowanego przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, dla osób pochodzenia polskiego z krajów byłego ZSRR było dwóch młodych pracowników z Rosji i Ukrainy. Ponadto, pracownicy WBiNOŻ, w tym prowadzący zajęcia na kierunku, odbywali wyjazdy zagraniczne w celu realizacji projektów, staży naukowych, staży szkoleniowych, na konsultacje i konferencje – łącznie 27 wyjazdów w latach 2020 – 2021.

Na Wydziale zorganizowano także zajęcia dla studentów ocenianego kierunku, prowadzone przez nauczycieli zagranicznych, np. szkolenie prowadzone z udziałem pracowników i doktorantów z Miguel Hernandez University of Elche (SensoFood Solution group) na temat „Training of descriptive sensory analysis panel”, wykład dr Jerzego Zawistowskiego z University of British Columbia, Vancouver „Phytosterols as functional ingredients and heart health” i inne (łącznie 15 wydarzeń).

W czasie wizytacji potwierdzono, że prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia kształcenia, obejmujące ocenę skali, zakresu i zasięgu aktywności międzynarodowej kadry i studentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do intensyfikacji umiędzynarodowienia kształcenia. Wydział prowadzi ciągły nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Dokumentację gromadzi Koordynator ds. współpracy międzynarodowej oraz Dział Współpracy z Zagranicą. Jednym ze sposobów monitorowania i oceny umiędzynarodowienia jest ankieta poziomu satysfakcji, którą obligatoryjnie wypełniają uczestnicy programu Erasmus+. W czasie wizytacji Władze Wydziału wskazały, że są świadome konieczności zwiększenia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Umiędzynarodowieniu w ostatnim czasie nie sprzyjało jednak ograniczenie przemieszczania się. Innym powodem słabego zainteresowania programami międzynarodowymi może być łatwość podejmowania pracy czy rozpoczynanie własnej praktyki dietetycznej. Władze Wydziału, poza spotkaniami organizowanymi przez Dział Współpracy z Zagranicą, planują dodatkowe działania informacyjne i propagujące ofertę wymiany międzynarodowej.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wydział prowadzi działania związane z umiędzynarodowieniem procesu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, jednak niewielu studentów korzysta z możliwości wyjazdu w ramach programów ERASMUS lub CEEPUS. Rodzaj, zakres i zasięg umiędzynarodowienia procesu kształcenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na kierunku. Wymiana międzynarodowa dotyczy głównie wyjazdów i w większym stopniu pracowników niż studentów ocenianego kierunku studiów. Mocną stroną działalności nauczycieli akademickich kierunku jest ich zaangażowanie w różne formy współpracy międzynarodowej, w tym także podejmowanie wspólnych badań naukowych we współpracy z międzynarodowymi zespołami badawczymi. Uczelnia współpracuje z wieloma uczelniami zagranicznymi, z którymi ma podpisane umowy w zakresie prowadzenia wspólnych badań i wymiany studentów. Uruchomiono także studia prowadzone wspólnie z Universidad Miguel Hernández de Elche. Prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia kształcenia. Władze Wydziału, na którym prowadzony jest oceniany kierunek, dążą do dalszego zintensyfikowania działań w tym zakresie.

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

Uczelnia zapewnia studentom wizytowanego kierunku stałe, kompleksowe i adekwatne do zapotrzebowania studentów wsparcie. Objawia się ono między innymi poprzez dostosowywanie form i metod kształcenia do indywidualnych potrzeb studentów, a także stwarzanie możliwości rozwoju zarówno zainteresowań naukowych, jak i przedsiębiorczości. Wsparcie oferowane przez Uczelnię spełnia oczekiwania różnych grup studentów, odpowiadając na potrzeby studentów zagranicznych, osób z niepełnosprawnościami czy też studentów wybitnych.

Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka mają możliwość uczestnictwa w konsultacjach prowadzonych przez nauczycieli akademickich, w ramach których mogą uzyskać wsparcie w zakresie opanowania efektów uczenia się założonych programem studiów. Wsparcie o charakterze organizacyjnym zapewnia opiekun roku, który towarzyszy studentom od pierwszych chwil na Uczelni wspomagając ich w zakresie załatwiania spraw studenckich, w tym spraw o charakterze socjalno-bytowym.

Studenci otrzymują wsparcie w zakresie korzystania z narzędzi umożliwiających uczestnictwo w zajęciach prowadzonych z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość, w tym z zakresu korzystania z uczelnianej platformy Moodle.

Uczelnia wywiązuje się z ustawowego obowiązku zapewnienia wsparcia materialnego dla studentów, umożliwiając im uzyskanie stypendium socjalnego, stypendium dla osób z niepełnosprawnościami,

zapomogi oraz stypendium rektora dla najlepszych studentów. Studenci mają zapewnione również finansowanie wyjazdów na konferencje krajowe i zagraniczne. Wybitni studenci są zachęceni do podejmowania własnej działalności naukowej również poprzez możliwość uzyskania dofinansowania do wykorzystania w celu organizacji i prowadzenia własnych projektów badawczych w ramach uczestnictwa Uczelni w projekcie Młode Umysły – Young Minds Project, co należy uznać za dobrą praktykę. W ramach tego programu finansowanie uzyskały trzy tematy związane z kierunkiem żywienie człowieka i dietetyka. Studenci o ponadprzeciętnych umiejętnościach mogą rozwijać się pod okiem nauczycieli akademickich pełniących rolę tutorów w ramach projektu Mistrzowie Dydaktyki. Uczelnia zapewnia studentom wsparcie w zakresie przygotowania do prowadzenia działalności naukowej również poprzez wspieranie działalności kół naukowych. Kolejnym przejawem dobrych praktyk jest realizowany na Uczelni program stypendialny „Magistrant Wdrożeniowy na UPWr”, wspierający kreatywność i potencjał badawczy studentów przygotowujących prace o wysokim potencjale naukowym i aplikacyjnym. Z tego programu skorzystał jeden student II stopnia ocenianego kierunku.

Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka mają możliwość uczestnictwa w aktywnościach o charakterze artystycznym dołączając do uniwersyteckiego chóru lub zespołu pieśni i tańca, jak również uczestniczyć w zajęciach sportowych w ramach działalności w sekcjach Akademickiego Związku Sportowego, Akademickiego Klubu Tańca, czy też Akademickiego Klubu Turystycznego. Studenci otrzymują również wsparcie w zakresie rozwijania przedsiębiorczości w ramach kursów i szkoleń organizowanych przez Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości oraz Biuro Karier, które prowadzą działania mające na celu zapoznanie studentów z procedurą aplikowania o pracę i wspierają przygotowanie studentów do udziału w procesach rekrutacyjnych.

Wsparcie zapewniane przez Uczelnię dostosowane jest do potrzeb różnych grup interesariuszy podejmujących studia na Uczelni. W Uczelni powoływany jest Pełnomocnik Rektora ds. osób niepełnosprawnych, który odpowiada za koordynowanie działań zmierzających do wyrównywania szans studentów z niepełnosprawnościami, tak w aspektach związanych z prowadzeniem kształcenia w Uczelni, jak również ich aktywizację w ramach aktywności wykraczających poza program studiów, jak działalność w kołach naukowych. Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość brania udziału w dodatkowych kursach, jak również mogą korzystać z oferty Centrum Wsparcia i Dostępności w postaci wsparcia psychologicznego czy też dostosowań usług uczelni do indywidualnych potrzeb studenta. Regulamin studiów przewiduje możliwość udzielenia urlopu studentom, którzy z określonych przyczyn nie mogą kontynuować w danym semestrze nauki oraz przyznania indywidualnej organizacji studiów dla takich grup interesariuszy jak studentki w ciąży i rodzice, studenci podejmujący kształcenie na więcej niż jednym kierunku studiów, czy też studenci prowadzący dodatkową działalność o charakterze społecznym czy sportowym.

Na Uczelni funkcjonuje Centrum Wsparcia i Dostępności, z oferty którego mogą skorzystać studenci doświadczający kryzysu psychologicznego lub znajdujący się w innej trudnej sytuacji wymagającej uzyskania wsparcia psychologicznego. Centrum wspiera studentów również w zakresie rozwijania kompetencji miękkich.

Na Uczelni funkcjonuje system skarg i wniosków. Studenci mają możliwość zgłoszenia swoich postulatów dotyczących sposobu prowadzenia kształcenia w Uczelni oraz wszelkich innych kwestii studenckich za pośrednictwem Samorządu Studenckiego, który stanowi organ upoważniony do reprezentowania interesów studentów przed władzami Uczelni. Studenckie skargi oraz wnioski przyjmuje również opiekun roku pośredniczący pomiędzy studentami kierunku a władzami wydziału.

Dodatkowo, studenci mogą nieformalnie zgłaszać wszelkie sprawy Władzom Wydziału, w szczególności do odpowiedniego prodziekana.

Zapewnia się także pomoc studentom zagranicznym. W tym celu organizowane są spotkania, takie jak Adaptation Day. W ramach tych spotkań prezentują się również koła naukowe. Studenci zagraniczni mają również możliwość uczestniczenia w dodatkowych wycieczkach przybliżających kulturę regionu i związanych ze studiowanym kierunkiem.

Zadania związane z zapewnieniem bezpieczeństwa studentom Uczelnia realizuje poprzez organizację szkolenia poświęconego bezpieczeństwu i higienie pracy. Na Uczelni organizowane są także działania mające na celu przeciwdziałanie dyskryminacji i zachowaniom o charakterze przemocowym. Działania te są koordynowane - przez stałą komisję rektorską ds. przeciwdziałania dyskryminacji. W razie wystąpienia agresji skierowanej w stronę członka studenckiej społeczności, ofiara ma możliwość skorzystania ze wsparcia psychologicznego w ramach Centrum Wsparcia i Dostępności.

Studenci są motywowani do osiągania wysokich wyników w nauce i do rozwoju naukowego. Regulamin studiów przewiduje możliwość ubiegania się o przyznanie stypendium Rektora dla studentów osiągających wysokie wyniki w nauce oraz posiadających osiągnięcia naukowe i artystyczne. Do pozamaterialnych sposobów motywowania studentów do rozwoju naukowego zaliczyć można możliwość ich uczestnictwa w spotkaniach o charakterze naukowym związanych ze studiowanym kierunkiem, takich jak Dzień Aktywności Studenckiej, czy też Szalona Studencka Noc Naukowa. Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka mogą uczestniczyć również w dodatkowych spotkaniach i wykładach z gośćmi z kraju i z zagranicy.

Studentom zapewniono wsparcie obsługi administracyjnej w sprawach związanych z tokiem studiów, prowadzeniem kształcenia z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość, czy też w sprawach dotyczących świadczeń finansowych. Osoby zatrudnione na stanowiskach administracyjnych są przygotowane merytorycznie do pełnienia swoich funkcji. Pracownicy administracyjni uczestniczą w dodatkowych szkoleniach, w tym szkoleniach z języków obcych, co pozwala im na fachową obsługę studentów zagranicznych.

W obrębie Uczelni funkcjonuje Samorząd Studencki. Zarówno w aspektach organizacyjnym i infrastrukturalnym, jak również w aspekcie finansowania, wsparcie władz wobec działalności samorządu pozostaje na odpowiednim poziomie. Członkowie samorządu wchodzi w skład gremiów podejmujących decyzje w sprawach studenckich, a także prowadzą działalność na rzecz społeczności akademickiej.

Uczelnia zapewnia również szeroko pojęte wsparcie dla kół naukowych, których członkowie mogą ubiegać się o dofinansowanie wyjazdów na konferencje czy wsparcie finansowe niezbędne do prowadzenia badań.

Uczelnia monitoruje i poddaje ewaluacji skuteczność zastosowanych rozwiązań w aspekcie wsparcia studenckiego. W ramach ewaluacji prowadzone są działania takie jak „Ankieta oceny pracy dziekanatu, dostępności i aktualności informacji oraz infrastruktury”, która pozwala na obiektywną, jakościową i ilościową ocenę satysfakcji studentów z działań podejmowanych przez Władze i administrację Uczelni. Dodatkowo, ewaluacja ma częściowo charakter nieformalny, opierający się na wnioskach i postulatach przekazywanych przez studentów członkom samorządu studenckiego, opiekunowi roku, czy też władzom Uczelni. Studenci mogą zgłaszać swoje zastrzeżenia i pomysły dotyczące tak procesu kształcenia, jak również organizacji podczas spotkań z Władzami Wydziału. Postulaty te są wdrażane, czego skutkiem są zmiany w programie studiów dotyczące praktyk. Ewaluacja wsparcia w zakresie efektywnego korzystania z infrastruktury i oprogramowania stosowanego w kształceniu

z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość prowadzona była w ramach zdalnych spotkań ze studentami, podczas których mogli oni zgłosić wszystkie swoje uwagi i postulaty.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia proponuje studentom kompleksowy i adekwatny do potrzeb wewnętrzny system wsparcia. Studentom zapewniono wsparcie zarówno o charakterze formalnym, jak i nieformalnym. Wsparcie studentów przez Uczelnię dotyczy aspektów merytorycznych, organizacyjnych czy też finansowych. Podejmowane przez Uczelnię kroki, takie jak działania zmierzające do zintegrowania studentów zagranicznych ze środowiskiem akademickim, wsparcie działalności kół naukowych czy zapewnienie indywidualnych konsultacji z nauczycielami akademickimi pozwalają uznać, że wsparcie to jednocześnie odpowiada na potrzeby wszystkich grup interesariuszy wewnętrznych podejmujących studia na Uczelni, jak również ma charakter zorientowany na studenta i zindywidualizowany. Władze Uczelni otwarte są na dialog z samorządem i organizacjami studenckimi, mający na celu jak najlepsze dopasowanie stosowanych rozwiązań do grup studentów pragnących rozwijać swoje zainteresowania naukowe, artystyczne, czy w zakresie przedsiębiorczości. Prowadzone są przeglądy wsparcia, mające na celu udoskonalenie już istniejących rozwiązań i wprowadzanie nowych, odpowiadających na zgłoszone przez studentów potrzeby. Na Uczelni funkcjonuje system skarg i wniosków. Wymienione działania sprzyjają aktywności studenckiej we wszelkich obszarach. Mając na uwadze powyższe, całościowa analiza stanu faktycznego pozwala stwierdzić, iż kryterium zostało spełnione.

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

Wsparcie aktywności naukowej studentów, która może być realizowana dzięki przyznawaniu środków finansowych na realizację indywidualnych projektów badawczych w ramach konkursu „Młode umysły – Young Minds Project” oraz programu stypendialnego „Magistrant Wdrożeniowy na UPWr”, wspierającego kreatywność i potencjał badawczy studentów przygotowujących prace o wysokim potencjale naukowym i aplikacyjnym.

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu wszystkie informacje dla kandydatów na studia, studentów, pracowników i innych interesariuszy na temat programu studiów, warunków jego realizacji i osiągniętych rezultatach przedstawia na czytelnej, dobrze zorganizowanej stronie internetowej. Strona internetowa Uczelni opracowana jest zarówno w języku polskim, jak i angielskim.

Na głównej stronie internetowej Uczelni wyraźnie zaznaczone są pola przeznaczone do wejścia w zasoby informacji przeznaczonych dla kandydatów, studentów, absolwentów i pracowników. Pogrupowane zostały one w 6 głównych działach: Aktualności, Studia, Badania, Współpraca, Uczelnia i Rekrutacja. Dodatkowo na stronie głównej znajduje się strefa ogłoszeń, kalendarium, linki

do podstron z najczęściej wyszukiwanymi informacjami, np. Co, gdzie załatwić. Ponadto wydzielono na stronie część promującą Uczelnię - Strefę badawczą, w której prezentowane są sylwetki i wywiady z badaczami z UPWr. Biuletyn Informacji Publicznej UPWr zawiera niezbędne informacje dotyczące Uczelni, m.in. jej misji i strategii, akty prawne, w tym najważniejsze - Statut i Regulamin Organizacyjny, programy studiów oraz ogłoszenia, w tym oferty pracy na Uczelni, Zamówienia Publiczne.

Do publicznej informacji udostępniona jest strona o warunkach rekrutacji dla osób ubiegających się o przyjęcie studia, prowadzona w języku polskim oraz w języku angielskim, rosyjskim i ukraińskim. Stroną tą zarządza Biuro Rekrutacji. Znajdują się na niej akty prawne dotyczące zasad rekrutacji na aktualny i kolejny rok akademicki, informacje o Uczelni i jej ofercie edukacyjnej, kalendarium rekrutacji i wymaganych dokumentach. W odniesieniu do kierunku żywienia człowieka i dietetyka podano jednoznaczne wymagania stawiane kandydatom na studia pierwszego i drugiego stopnia. Na podstawie zamieszczonych informacji kandydat bardzo szybko pozyskuje informacje o organizacji nauczania na kierunku i sposobie przyjęcia na kierunek.

Szczegółowe informacje dotyczące programów studiów na kierunku żywienia człowieka i dietetyka zamieszczone są w zakładce Student strony Uczelni oraz Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Na stronie domowej Wydziału w zakładce Studia i w sekcji Żywienie człowieka i dietetyka podano najważniejsze informacje na temat zarówno studiów pierwszego, jak i drugiego stopnia. Znajduje się tam także odwołanie do Sylabusów i Programu studiów zamieszczonych na stronie BIP. Na podstronie Studia zamieszczono także zakładki kierujące do m.in. wsparcia studentów, e-learningu, rekrutacji, planów zajęć, sylabusów, wzorów dokumentów, praktyk, prac i egzaminów dyplomowych, kół naukowych. - W zakładce Studia udostępniono odwołanie do Systemu zapewnienia Jakości kształcenia, gdzie zamieszczono m.in. raporty roczne USZJK i WSZJK oraz Raporty samooceny. Uruchomiona w 2020 r. nowa strona Uniwersytetu posiada funkcję Internetu, umożliwiającą dostęp pracownikom do informacji wewnętrznych oraz do systemu USOS. Podane informacje są wyczerpujące oraz jasno i rzeczowo zaprezentowane. Także wszystkie jednostki organizacyjne Wydziału posiadają własne witryny internetowe, na których zamieszczane są szczegółowe informacje na temat prowadzonych badań naukowych i aparatury naukowej.

Oprócz informacji przekazywanych drogą elektroniczną wybrane informacje udostępniane są także na tablicach informacyjnych Wydziału i Katedr. Są to m.in. rozkłady zajęć, godziny konsultacji, plany zajęć dydaktycznych.

Informacje dotyczące metod i technik zdalnego kształcenia przekazywane są już studentom I roku informację dotyczącą metod i technik zdalnego kształcenia odbywają krótkie szkolenie dotyczące metod i technik kształcenia zdalnego. Informowani są o wykazie kursów, które będą realizowane zdalnie, poznają adresy platform Moodle (ogólnouczelnianej oraz Wydziałowej), a także zasady pracy na tych platformach. Przed pandemią, przy każdorazowym rozpoczęciu nauczania z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, prowadzony był dla studentów instruktaż przypominający przez administracyjnego opiekuna kursu lub nauczyciela. Wszyscy studenci na platformie zdalnej UPWr posiadają kurs treningowy „E-learningowy samouczek”, gdzie w zakładce „wszystko o testach” i „bezpieczna przeglądarka” przedstawiono jak korzystać z tych narzędzi w czasie sprawdzania wiedzy i umiejętności. Są tam również zamieszczone informacje niezbędne dla osób z niepełnosprawnościami oraz podpowiedzi, co należy zrobić w sytuacjach problemowych. W razie trudności Centrum Kształcenia na Odległość udziela wsparcia studentom w drodze mailowej lub telefonicznej. Informacje dotyczące zasad i technik kształcenia zdalnego są też publikowane zarówno na stronie Uczelni, jak i stronie Wydziału. Studenci UPWr byli także informowani poprzez system USOS w ich indywidualnych

kontaktach mailowych. Informacje o zajęciach realizowanych za pośrednictwem wydziałowej platformy Moodle były wysyłane bezpośrednio z platformy na indywidualne konta studentów.

Analiza strony internetowej Uczelni wskazuje, że jest prowadzona polityka informacyjna dotycząca studentów z niepełnosprawnościami. Dla tych studentów przeznaczona jest zakładka z podstrony Biura Karier. Podano tam podstawowe informacje pomocne w funkcjonowaniu osoby z niepełnosprawnością, m.in. o możliwości aplikowania o środki PFRON, na temat projektu „Asystent Osobisty Osoby z Niepełnosprawnością”, o programie ERASMUS+ dla osób z niepełnosprawnością, o bezpłatnym parkowaniu we Wrocławiu.

W UP we Wrocławiu są ustalone jasne zasady odpowiedzialności za politykę informacyjną. Strona domowa UPWr zarządzana jest przez Biuro Informacji i Promocji, które przy redagowaniu informacji współpracuje ze wszystkimi jednostkami organizacyjnymi. Dodatkowo, osoby korzystające ze strony Uczelni mogą za pośrednictwem specjalnie w tym celu utworzonego adresu mailowego zgłaszać swoje uwagi dotyczące spraw merytorycznych i funkcjonalności strony do Biura Informacji i Promocji. Administratorem i redaktorem strony domowej Wydziału jest Kierownik Wydziałowej Pracowni Komputerowej, co pozwala na bieżące monitorowanie i zamieszczanie informacji. Na stronie domowej Wydziału zamieszczane są nie tylko informacje zredagowane przez Kolegium dziekańskie, ale też jednostki organizacyjne przyporządkowane do Wydziału.

Informacje związane np. z działalnością dydaktyczną i rekrutacją merytorycznie odpowiedzialne jest Centrum Spraw Studenckich oraz Biuro Rekrutacji. Aktualności dotyczące życia Uczelni, działalności pracowników, doktorantów, studentów są opracowywane przez pracowników Biura Informacji i Promocji we współpracy z Rzecznikiem Prasowym Uczelni. Zasady publikowania treści w BIP określa Zarządzenie nr 230/2019 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 19 grudnia 2019 roku w sprawie wprowadzenia Zasad prowadzenia i publikowania informacji w Biuletynie Informacji Publicznej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Za monitorowanie, weryfikację i aktualizację strony internetowej Wydziału odpowiedzialne jest kolegium dziekańskie, w szczególności prodziekan ds. studenckich, które w tym zakresie współpracuje z administratorem wydziałowym strony. Ewaluacja dostępu do informacji i jej aktualności od roku akademickiego 2020/21 jest przeprowadzona za pomocą ankiety udostępnianej studentom zgodnie z zarządzeniem 434/2020 Rektora.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie kształcenia i realizacji procesu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Osoby zainteresowane studiowaniem na ocenianym kierunku studiów poprzez analizę danych na stronie internetowej Uczelni, jak i Wydziału, mają również możliwość uzyskania informacji o warunkach przyjęcia na studia, możliwościach dalszego kształcenia. Spośród narzędzi, którymi posługuje się Uczelnia w polityce informacyjnej wymienić należy przede wszystkim stronę internetową Uczelni oraz stronę domową Wydziału. Na Uczelni i Wydziale są ustalone jasne zasady odpowiedzialności za politykę informacyjną, a kompleksowość i aktualność przekazywanych do publicznego dostępu informacji wskazuje na skuteczność działania wewnętrznego systemu doskonalenia jakości kształcenia. Nadzór nad publicznym dostępem do informacji jest w gestii kolegium dziekańskiego. Przekazywane informacje są aktualne, zrozumiałe oraz zgodne z potrzebami różnych grup odbiorców.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

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

Do końca 2020 roku funkcjonował Uczelniany System Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK) zgodnie z zadaniami zatwierdzonymi Zarządzeniem nr 61/2018 Rektora UP we Wrocławiu z dnia 14 maja 2018 roku. Realizowany był na trzech poziomach: I – Kierunkowe Komisje Wydziałowe ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (KKW ds.ZJK), II – Wydziałowa Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WKds.ZJK), III – Rektorska Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (RKds.ZJK). Do zadań KKWdsZJK należało: projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i okresowy przegląd kierunkowego programu kształcenia; opracowanie działań naprawczych; analizowanie jakości procesu kształcenia dla kierunku oraz przygotowanie rocznego raportu dla WKdsZJK. Do zadań WKdsZJK należało: opracowanie sprawozdania z realizacji programu naprawczego przyjętego w poprzednim roku akademickim; przedstawienie terminu realizacji działań udoskonalających wraz z raportem zawierającym wyniki z poprzedniego roku; zasięganie opinii interesariuszy zewnętrznych, w tym jednostek, w których realizowane są kierunkowe praktyki studenckie (opinia opiekuna praktyk), w zakresie przygotowania przyszłych absolwentów do pracy zawodowej oraz zasadności i poprawności przygotowania nowych programów kształcenia; ocenienie dostępu do informacji związanych z procesem kształcenia na poszczególnych kierunkach opracowanych przez prodziekanów kierunków studiów oraz przygotowanie dla Dziekana i Komisji Programowej kierunku sprawozdania z funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim wraz z proponowanymi działaniami udoskonalającymi oraz wydziałowego raportu nt. jakości kształcenia dla RKds.ZJK; wprowadzanie działań naprawczych na Wydziale służących zapewnieniu wysokiej jakości kształcenia na poszczególnych kierunkach studiów (kompetencje dziekanów). Do zadań RKds.ZJK należało: opracowanie sprawozdania z realizacji programu naprawczego przyjętego w poprzednim roku akademickim; przygotowywanie i doskonalenie procedur dotyczących działalności dydaktycznej uczelni i poprawy jakości kształcenia; przeprowadzenie oceny funkcjonowania i doskonalenie informatycznych systemów obsługi administracyjnej i dydaktycznej studentów; analizowanie mobilności studentów i doskonalenie metod wspierających jej wzrost z uwzględnieniem podziału na

kierunki; przedstawienie Rektorowi projektu działań mających na celu doskonalenie Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia; przedstawienie Senatowi uczelni sprawozdania z funkcjonowania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia.

Obecnie, od 2021 roku, funkcjonuje nowa struktura Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK), która składa się z dwóch poziomów tj. 1) Rektorskiej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (RK ds. ZJK) oraz 2) i Wydziałowych Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WK ds. ZJK) (Zarządzenie nr 434/2020 Rektora UP we Wrocławiu z dnia 31 grudnia 2020 roku). Do zadań Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (ZWKdsZJK) należy między innymi: opracowywanie sprawozdania z realizacji programu naprawczego przyjętego w poprzednim roku akademickim; ocena metod weryfikacji efektów kształcenia; analizowanie raportów ankietyzacji na wszystkich poziomach kształcenia oraz protokołów hospitacji wraz z analizą ankiet absolwentów; zasięganie opinii interesariuszy zewnętrznych; opiniowanie programów studiów dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w następnym roku akademickim; analizowanie raportów PKA w odniesieniu do kierunków prowadzonych na Wydziale; opracowywanie działań naprawczych i harmonogramu ich realizacji z uwzględnieniem poszczególnych kierunków i całego wydziału. Zadaniem Rektorskiej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (RKds.ZJK) jest opracowanie sprawozdania z realizacji programu naprawczego przyjętego w poprzednim roku akademickim; przygotowywanie i doskonalenie procedur dotyczących działalności dydaktycznej Uczelni i poprawy jakości kształcenia poprzez: poszukiwanie i wykorzystywanie dobrych wzorców dla wydziałów i jednostek ogólnouczelnianych, proponowanie rozwiązań i wdrażanie ich w ramach całej Uczelni; analizowanie mobilności studentów i doskonalenie metod ją wspierających na kierunkach studiów na podstawie: raportów sporządzonych przez Biuro Międzynarodowych Programów Edukacyjnych (oferty poszczególnych wydziałów na praktyki i staże zagraniczne, oraz liczba studentów korzystających z wymiany zagranicznej); przedstawianie Rektorowi projektu działań mających na celu doskonalenie USZJK; opracowanie rocznego sprawozdania z funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia w minionym roku akademickim na wszystkich wydziałach w terminie do końca lutego następnego roku akademickiego, przygotowanie propozycji zmian doskonalących proces edukacji i przekazanie jej Rektorowi; przedstawianie Senatowi uczelni sprawozdania z funkcjonowania USZJK, nie później niż do 31 marca następnego roku akademickiego.

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów sprawuje Dziekan Wydziału. Dziekan współpracuje z Prodziekanem ds. studenckich, Radą Programową Kierunku (której przewodniczy Prodziekan)) oraz Wydziałową Komisją ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, z Pełnomocnikami Dziekana ds. praktyk. Nadzór merytoryczny nad programem studiów sprawuje Rada Programowa Kierunku. Nadzór administracyjny nad planem i programem studiów sprawowany jest przez dziekanat, gdzie prowadzona jest pełna dokumentacja związana z ewidencją studentów i ich postępów w toku studiów, koordynowana jest praca i współpraca działających komisji wydziałowych, jak i organizacji studenckich. Aktualnie działająca Rada Programowa kierunku żywienie człowieka i dietetyka została powołana na okres od IX 2020 r. do VIII 2024 r. W skład Rady wchodzi 8 osób, oprócz nauczycieli akademickich, jest jeden przedstawiciel studentów oraz 2 osoby z otoczenia gospodarczego Wydziału (dietetyk i psychodietetyk). Obecnie skład Rady Programowej na kierunku żywienie człowieka i dietetyka będzie zmieniony ze względu na rezygnację dwóch członków, a w ich miejsce zostaną powołani nowi członkowie. Obecnie kandydatury nowych członków Rady programowej zostały przesłane Rektorowi, który powołuje członków Rad programowych.

W Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu zmiany programu studiów odbywają się w sposób formalny, w oparciu o przyjęte procedury. Zmiany w programie studiów mogą inicjować różni

interesariusze – nauczyciele akademicki, studenci kierunku oraz przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego współpracujący z kierunkiem. Wszystkie wnioski trafiają pod obrady Rady Programowej Kierunku, która dyskutuje nad ich zasadnością. Do obowiązków Rady należy zapoznanie się z celami i treściami proponowanych zajęć, efektami uczenia się, sposobami ich weryfikacji oraz oceny ich zgodności z efektami kierunkowymi. Podstawowa zmiana w programie studiów, jaka miała miejsce w ostatnim czasie to było zastąpienie studiów trójsemestralnych drugiego stopnia studiami czterosemestralnymi, skierowanymi do absolwentów studiów licencjackich. Na wiosnę tego roku Rada Programowa kierunku zaproponowała zmiany doskonalące program studiów, które zostały wdrożone od roku akademickiego 2021/2022. Na studiach pierwszego stopnia m.in.: zwiększono wymiar godzinowy zajęć *kliniczny zarys chorób*, wprowadzając dodatkowo 15 h ćwiczeń, przeniesiono zajęcia *planowanie jadłospisów i tworzenie receptur* z 5 na 4 semestr, wprowadzono na 6 semestrze *seminarium dyplomowe*. Z kolei na studiach drugiego stopnia m.in. zwiększono liczbę godzin i nakład pracy wyrażony punktami ECTS dla zajęć *zasady organizacji żywienia w szpitalach i placówkach opiekuńczych*, wprowadzono zajęcia *aktualne trendy i mody w dietetyce* zamiast zajęć *trendy w żywności i żywieniu*. Przykładami doskonalenia programu kształcenia na kierunku na wniosek studentów są: (1) na prośbę Samorządu Studenckiego wprowadzono godziny dziekańskie dla studentów I roku, mające na celu przybliżenie studentom zasad obowiązujących w Uczelni i Wydziale oraz wyjaśnienie wybranych aspektów Regulaminu studiów na UPWr, Regulaminu świadczeń dla studentów itp.; (2) w czasie pandemii organizowano zdalne spotkania władz dziekańskich ze studentami wszystkich roczników służące omówieniu spraw bieżących i wyjaśnianiu wątpliwości nurtujących studentów; (3) do programów studiów II stopnia wprowadzono praktyki; (4) usunięto z programu studiów drugiego stopnia zajęcia - *edukacja żywieniowa*, bowiem są one realizowane na poziomie studiów pierwszego stopnia.

Na kierunku żywienie człowieka i dietetyka przywiązuje się dużą wagę do innowacji dydaktycznych, w tym przy wykorzystaniu narzędzi i technik kształcenia na odległość. Realizacja zajęć nowoczesnymi technikami dydaktycznymi aktywizującymi studentów jest monitorowana i w ramach trwałości projektów będzie miała miejsce również po ich zakończeniu. O pozyskanie funduszy doszkalanie nauczycieli na ten cel stara się Wiodący Zespół Dydaktyczny Wydziału.

Przyjęcie na studia odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów, co zostało szczegółowo opisane w Kryterium 3. Przyjęte warunki i kryteria są prawidłowe. Jakość kształcenia na kierunku jest cyklicznie oceniana przez Wydziałową Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, w której pracach biorą udział nauczyciele i studenci. Natomiast interesariusze zewnętrzeni, członkowie Rad Programowych i praktykodawcy są corocznie proszeni o przedstawienie uwag i spostrzeżeń dotyczących programu studiów oraz oceny jakości przygotowania studentów odbywających praktyki w celu zweryfikowania poprawności założeń programowych kierunku. Praktykodawcy są proszeni o wypełnienie ankiety, którą dostarczają studenci odbywający praktykę. Następnie są one analizowane przez Radę Programową kierunku i uwzględniane w kształtowaniu zmian w kolejnym cyklu kształcenia, jak również bieżących, o ile nie zmienia to efektów uczenia się, a służy poprawie efektywności kształcenia.

Monitorowanie i okresowy przegląd programu do roku akademickiego 2019/20 na kierunku żywienie człowieka i dietetyka był w gestii Kierunkowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (KKZJK), a po zmianie struktury funkcjonowania USZJK jej zadania przejęła nowo powołana Rada Programowa Kierunku i Wydziałowa Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. KKZJK oceniała: efekty kształcenia i ich realizację na poszczególnych zajęciach, sylabusy zajęć, wyniki ankiet studentów, protokoły pohospitacyjne. Przykładowo zgodnie z Raportem KKZJK w roku akademickim 2019/20 przeglądnięto

20% sylabusów zajęć realizowanych na kierunku i większość była prawidłowo przygotowana, ale stwierdzono, że w niektórych nie sprecyzowano jednoznacznie kryteriów oceny dla poszczególnych zajęć. Jednak wśród wybranych do oceny sylabusów nie było sylabusów zajęć fakultatywnych, zakwestionowanych przez zespół oceniający PKA jako zbyt podobnych w realizowanych treściach. Rekomenduje się zatem przyjęcie innej metodologii losowania sylabusów do ich oceny, tak aby odpowiednie gremia mogły uchwycić powtarzające się treści zajęć.

Oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów kierunku dokonuje WKdsZJK według procedury Weryfikacja i dokumentowanie efektów kształcenia, na podstawie której opracowano sposób dokumentowania weryfikacji efektów uczenia. Narzędziem wykorzystywanym w ocenie efektywności systemu weryfikowania osiągania efektów uczenia przez studentów jest analiza rozkładu ocen oraz analiza prac kontrolnych studentów. M.in. na jej podstawie WKdsZJK podejmuje działania związane ze wskazaniem zajęć do hospitacji. Z raportu wynika, że na ocenianym kierunku w roku akademickim 2020/21 oceniano prace kontrolne z *chemii organicznej i ekologii i ochrony środowiska*. WKdsZJK przeprowadza także ocenę procesu dyplomowania od maja 2018 r. W Sprawozdaniu WKdsZJK z dnia 20.12.2020 r. podano, że zweryfikowano wszystkie prace dyplomowe na Wydziale (blisko 500!) i nie stwierdzono nieprawidłowości w ich realizacji. Zespół oceniający PKA oceniając prace dyplomowe kierunku w większości nie miał poważnych zastrzeżeń do ich jakości, niemniej jednak wyartykułował kilka uwag (zał. 3b Raportu). W związku z tym rekomenduje się, aby przeprowadzać wnikliwą ocenę kilku, losowo wybranych prac z kierunku, a nie dość pobieżną wszystkich. Zgodnie z przedstawionym protokołem oceny procedury dyplomowania WKdsZJK ocenia jedynie „zgodność pracy dyplomowej z efektami kierunkowymi”, „zgodność prac z formalnymi wymogami dla danego stopnia i kierunku” oraz „potwierdzenie pozytywnej oceny testu oryginalności pracy w trakcie badania antyplagiatowego”. Zatem z tego protokołu nie wynika, aby praca była oceniana merytorycznie.

Podstawowym narzędziem wykorzystywanym do monitorowania jakości kształcenia na kierunku jest ankietyzacja studentów. Efektem tego badania jest pozyskanie opinii o zasadach prowadzenia zajęć dydaktycznych, stosowanych formach i metodach kształcenia, relacjach interpersonalnych pomiędzy nauczycielem akademickim a interesariuszem procesu dydaktycznego jakim jest student, uzyskanie informacji o stosunku nauczyciela akademickiego do obowiązków dydaktycznych oraz ocena infrastruktury i pracy dziekanatu. Wyniki ankiet studenckich są omawiane na posiedzeniach WKdsZJK. Przedstawione wyniki ankiet dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka wskazują, na stosunkowo małą ich zwrotność, zazwyczaj nie przekraczającą 20%.

Zasady hospitacji określa Załącznik 4 do Zarządzenia nr 434/2020. Hospitacje zajęć obejmują wszystkich nauczycieli akademickich i doktorantów oraz inne osoby prowadzące zajęcia. Hospitacje przeprowadza się obligatoryjnie, gdy osoba prowadząca zajęcia została negatywnie oceniona w ankiecie studenckiej. Nauczyciele akademicy z krótkim stażem, prowadzący przedmiot po raz pierwszy i doktoranci powinni być hospitowani w drugim roku od rozpoczęcia prowadzenia zajęć. Za wyznaczenie zajęć do hospitacji odpowiedzialny jest dziekan w uzgodnieniu z Przewodniczącym WKdsZJK. Powtarzające się negatywne oceny zajęć wyrażone w ankiecie studenckiej, mimo rozmów wyjaśniających z kierownikiem jednostki i dziekanem skutkują zmianą nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia. Analiza kompetencji nauczycieli do prowadzenia zajęć dydaktycznych jest obecnie w gestii Rady Programowej kierunku. Z protokołu posiedzenia Rady Programowej kierunku z dnia 30.09.2021 r. wynika, że analizowano przebieg kariery naukowej i dydaktycznej trzech proponowanych do zatrudniania osób, w kontekście zajęć przewidzianych dla nich do prowadzenia. Stwierdzono, że osoby te „spełniają wszystkie kryteria wymagane na stanowisko nauczyciela

akademickiego na UPWr, a ich kompetencje odpowiadają zakresowi merytorycznemu planowanych zajęć”.

Pod względem formalnym elementy wydziałowego systemu zapewniania jakości kształcenia funkcjonujące na kierunku żywienie człowieka i dietetyka 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 zidentyfikowane przez zespół oceniający zastrzeżenia co do programu kształcenia realizowanego na kierunku świadczy, że o tym, że należy się przeanalizować metodologię realizacji niektórych procedur tak, aby były one efektywne i skuteczne w działaniu.

Jakość kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka nie była dotychczas oceniana przez żadne instytucje zewnętrzne.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Polityka jakości w ramach funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. Zapewniony jest udział kadry akademickiej oraz studentów w powyższym procesie. Sięga się także po opinie interesariuszy zewnętrznych dotyczące programu kształcenia oraz oceny przygotowania studentów i absolwentów kierunku do działalności zawodowej. Program kształcenia jest systematycznie monitorowany, a uzyskane wyniki są wykorzystywane do doskonalenia programu. Podejmuje się także systematyczne działania umożliwiające ocenę realizacji programu kształcenia oraz przyjętych sposobów weryfikacji osiąganych przez studentów efektów uczenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć. Dopracowania na kierunku wymaga system wyboru prac etapowych i dyplomowych do oceny, tak aby uzyskać z przeprowadzonych ocen miarodajne wyniki, które będzie można wykorzystać do doskonalenia jakości kształcenia na kierunku.

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

Zalecenia

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

Nie dotyczy – jest to pierwsza ocena kierunku żywienie człowieka i dietetyka w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu.