



**Profil praktyczny**

## **Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej**

---

Nazwa kierunku studiów: **dietetyka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Warszawska Uczelnia  
Medyczna im. Tadeusza Koźłuka w Warszawie**

Data przeprowadzenia wizytacji: **21 – 22 stycznia 2022 r.**

**Warszawa, 2022**

## Spis treści

---

|                                                                                                                                                                                                                                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu</b>                                                                                                                                                                                                         | <b>3</b>  |
| 1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej                                                                                                                                                                                          | 3         |
| 1.2. Informacja o przebiegu oceny                                                                                                                                                                                                                        | 3         |
| <b>2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów</b>                                                                                                                                                                                 | <b>4</b>  |
| <b>3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA</b>                                                                                                                            | <b>6</b>  |
| <b>4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia</b>                                                                                                                                                     | <b>7</b>  |
| Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się                                                                                                                                                              | 7         |
| Brak                                                                                                                                                                                                                                                     | 11        |
| Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się                                  | 11        |
| Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie                                                                                               | 17        |
| Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry                                                                                                                        | 20        |
| Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie                                                                                                                                       | 23        |
| Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku                                                                                                | 26        |
| Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku                                                                                                                                                   | 28        |
| Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia                                                                                              | 29        |
| Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach                                                                                                                                    | 32        |
| Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów                                                                                                                                    | 34        |
| Zalecenia                                                                                                                                                                                                                                                | 36        |
| <b>5. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)</b> | <b>36</b> |

## **1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu**

### **1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej**

Przewodniczący prof. dr hab. Wojciech Mielicki, członek PKA

**członkowie:**

1. prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik, ekspert PKA
2. dr hab. Sławomir Wilczyński, ekspert PKA
3. dr Anna Wawrzyk, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Anna Rudzińska, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Paulina Okrzymowska, sekretarz zespołu oceniającego

### **1.2. Informacja o przebiegu oceny**

Ocena jakości kształcenia na kierunku dietetyka prowadzonym przez Warszawską Uczelnię Medyczną im. Tadeusza Koźłuka została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2021/2022. Polska Komisja Akredytacyjna dotychczas nie dokonywała oceny jakości kształcenia na wizytowanym kierunku.

Wizytacja została przygotowana zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej przeprowadzanej zdalnie, której dokonuje Polska Komisja Akredytacyjna. Dokonano podziału zadań pomiędzy poszczególnymi członkami zespołu. Wizytację poprzedziło zapoznanie się zespołu oceniającego z raportem samooceny, przygotowanie kart spełnienia standardów jakości kształcenia, wstępnego raportu częściowego. Jednocześnie przeprowadzono spotkania organizacyjne w celu omówienia wszystkich kwestii merytorycznych, wykazu spraw wymagających wyjaśnienia z władzami Uczelni oraz ustalenia szczegółowego harmonogramu wizytacji.

W trakcie wizytacji odbyły się spotkania z władzami Uczelni, zespołem przygotowującym raport samooceny, studentami, przedstawicielami Samorządu Studenckiego i studenckiego ruchu naukowego, nauczycielami akademickim, a także z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach. Ponadto przeprowadzono również hospitacje zajęć dydaktycznych. Jednocześnie dokonano przeglądu prac dyplomowych i etapowych, a także udostępnionej przez władze Wydziału dodatkowej dokumentacji. Przed zakończeniem wizytacji dokonano wstępnych podsumowań, sformułowano uwagi i sugestie, o których zespół oceniający poinformował władze Uczelni i Wydziału 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

(jeśli studia na kierunku są prowadzone na różnych poziomach, informacje należy przedstawić dla każdego poziomu studiów)

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                            |                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Nazwa kierunku studiów</b>                                                                                                 | dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                  |                              |
| <b>Poziom studiów<br/>(studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)</b>                                  | studia I stopnia                                                                                                                                                                                                                                           |                              |
| <b>Profil studiów</b>                                                                                                         | praktyczny                                                                                                                                                                                                                                                 |                              |
| <b>Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)</b>                                                                             | Stacjonarne i niestacjonarne                                                                                                                                                                                                                               |                              |
| <b>Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek<sup>1,2</sup></b>                                             | <p>Dane uzyskane na podstawie dokumentacji</p> <p>Nauki o zdrowiu – 90% (wiodąca)</p> <p>Technologia żywności i żywienia – 10%</p><br><p>Dane z radon.nauka.gov.pl</p> <p>Nauki o zdrowiu – 60% (wiodąca)</p> <p>Technologia żywności i żywienia – 40%</p> |                              |
| <b>Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów</b> | 6 semestrów, 182 ECTS                                                                                                                                                                                                                                      |                              |
| <b>Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym</b>                                  | 1146h, 35 ECTS                                                                                                                                                                                                                                             |                              |
| <b>Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów</b>                                                     | <p>Dietetyka kliniczna</p> <p>Psychodietetyka</p> <p>Dietetyka w sporcie</p> <p>Poradnictwo żywieniowe</p>                                                                                                                                                 |                              |
| <b>Tytuł zawodowy nadawany absolwentom</b>                                                                                    | licencjat                                                                                                                                                                                                                                                  |                              |
|                                                                                                                               | <b>Studia stacjonarne</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Studia niestacjonarne</b> |
| <b>Liczba studentów kierunku</b>                                                                                              | 13                                                                                                                                                                                                                                                         | 57                           |

<sup>1</sup>W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny - nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się oraz nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

<sup>2</sup> Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818).

|                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów<sup>3</sup></b>                                          | Specjalność dietetyka kliniczna: 1475h<br>Specjalność psychodietetyka: 1465h<br>Specjalność dietetyka w sporcie: 1455h<br>Specjalność poradnictwo żywieniowe: 1470h | Specjalność dietetyka kliniczna: 1475h<br>Specjalność psychodietetyka: 1465h<br>Specjalność dietetyka w sporcie: 1455h<br>Specjalność poradnictwo żywieniowe: 1470h |
| <b>Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów</b> | 104                                                                                                                                                                 | 104                                                                                                                                                                 |
| <b>Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne</b>                                                                                 | 130                                                                                                                                                                 | 130                                                                                                                                                                 |
| <b>Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru</b>                                                                                         | 54                                                                                                                                                                  | 54                                                                                                                                                                  |

|                                                                                          |                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nazwa kierunku studiów</b>                                                            | dietetyka                                                                                                                                     |
| <b>Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)</b> | Studia II stopnia                                                                                                                             |
| <b>Profil studiów</b>                                                                    | praktyczny                                                                                                                                    |
| <b>Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)</b>                                        | niestacjonarne                                                                                                                                |
| <b>Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek<sup>4,5</sup></b>        | Dane uzyskane na podstawie dokumentacji<br>Nauki o zdrowiu – 85% (wiodąca)<br>Technologia żywności i żywienia – 10%<br>Nauki biologiczne – 5% |

<sup>3</sup> Liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów należy podać bez uwzględnienia liczby godzin praktyk zawodowych.

<sup>4</sup>W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny - nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się oraz nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

<sup>5</sup> Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818).

|                                                                                                                                                                                   |                                                                                                      |                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                                                                                                                                                                                   | Dane z radon.nauka.gov.pl<br>Nauki o zdrowiu – 60% (wiodąca)<br>Technologia żywności i żywienia– 40% |                              |
| <b>Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów</b>                                                     | 4 semestry, 132 ECTS                                                                                 |                              |
| <b>Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym</b>                                                                                      | 1146h/16 ECTS                                                                                        |                              |
| <b>Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów</b>                                                                                                         | -                                                                                                    |                              |
| <b>Tytuł zawodowy nadawany absolwentom</b>                                                                                                                                        | magister                                                                                             |                              |
|                                                                                                                                                                                   | <b>Studia stacjonarne</b>                                                                            | <b>Studia niestacjonarne</b> |
| <b>Liczba studentów kierunku</b>                                                                                                                                                  | -                                                                                                    | 16                           |
| <b>Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów<sup>6</sup></b>                                          | -                                                                                                    | 1054                         |
| <b>Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów</b> | -                                                                                                    | 114                          |
| <b>Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne</b>                                                                                 | -                                                                                                    | 85                           |
| <b>Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru</b>                                                                                         | -                                                                                                    | 36                           |

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

|                                                |                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Szczegółowe kryterium oceny programowej</b> | <b>Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA<sup>7</sup></b><br><b>kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione</b> |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

<sup>6</sup> Liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów należy podać bez uwzględnienia liczby godzin praktyk zawodowych.

<sup>7</sup> w przypadku gdy oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać ocenę dla każdego poziomu odrębnie.

|                                                                                                                                                                                                                         |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się                                                                                                                             | Kryterium niespełnione        |
| 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 niespełnione        |
| Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie                                                              | Kryterium spełnione           |
| Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry                                                                                       | Kryterium spełnione           |
| Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie                                                                                                      | Kryterium niespełnione        |
| 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 częściowo |
| 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 niespełnione        |

#### 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

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku dietetyka wpisują się w strategię i misję Uczelni. Do kierunkowych celów strategicznych określonych w strategii rozwoju Warszawskiej Uczelni Medycznej im. Tadeusza Koźłuka, d. Prywatnej Wyższej Szkole Nauk Społecznych, Komputerowych i Medycznych na lata 2019 - 2023 należą m. in.: systematyczna poprawa jakości i efektywności kształcenia poprzez kształcenie studentów zgodnie z potrzebami rynku pracy w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych, aktualnym stanem nauk ze szczególną troską o ich jakość i praktyczne zastosowanie, w tym z wykorzystaniem możliwości stwarzanych przez różnorodne interdyscyplinarne

formy kształcenia, rozwój potencjału infrastrukturalnego uczelni, kształcenie kadr, rozwinięcie i poszerzenie oferty kształcenia w nawiązaniu do potrzeb gospodarki, rozwój współpracy z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi.

Kształcenie absolwentów potrafiących wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego, zarówno w działaniach praktycznych, jak również w edukacji grupowej i indywidualnej, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych mieści się zarówno w dyscyplinie wiodącej, którą są nauki o zdrowiu, jak i w pozostałych dyscyplinach: technologia żywności i żywienia oraz nauki biologiczne, do których został przyporządkowany kierunek dietetyka. Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny wiodącej - nauki o zdrowiu jest wypadkową potencjału naukowo-dydaktycznego Uczelni. Przyporządkowanie do kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia dodatkowo jednej (technologia żywności i żywienia), a w przypadku studiów drugiego stopnia dwóch (technologia żywności i żywienia, nauki biologiczne) dyscyplin znajduje uzasadnienie z perspektywy koncepcji kształcenia, gdyż każda z nich odgrywa istotną rolę w jej formułowaniu. Rozwiązanie to nie narusza spójności celów kierunku studiów.

Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej właściwych dla kierunku dietetyka w szczególności dzięki pozauczelnianej aktywności zawodowej nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia.

Odpowiedzią na zróżnicowane potrzeby i oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego względem kompetencji zawodowych absolwentów kierunku dietetyka jest program czterech specjalności: dietetyka kliniczna, psychodietetyka, dietetyka w sporcie, poradnictwo żywieniowe, który jest realizowany na studiach I stopnia. Konsultacje z potencjalnymi pracodawcami, w tym z interesariuszami zewnętrznymi, którymi są przedstawiciele lokalnych przedsiębiorstw, zakładów opieki zdrowotnej oraz zalecenia Polskiej Unii Przedsiębiorców są dla uczelni źródłem informacji o aktualnych wymogach rynku pracy. Konsultacje prowadzone w ramach Rady Interesariuszy Zewnętrznych Warszawskiej Uczelni Medycznej przyczyniają się do zmian w programach studiów prowadzących do podniesienia kompetencji zawodowych absolwentów oraz optymalnego przygotowania ich do przyszłej pracy zawodowej. Przykładem zmian wprowadzonych na wniosek opiekunów praktyk zawodowych jest wprowadzenie do programu studiów przedmiotu *podstawy języka migowego* celem ułatwienia komunikacji z pacjentami i klientami.

W określaniu koncepcji i celów kształcenia wykorzystano m.in. doświadczenie praktyczne nauczycieli akademickich, zdobywane poza uczelnią. Duża część z nich pracuje w otoczeniu społeczno-gospodarczym związanym z żywieniem człowieka, dietetyką oraz dietetyką kliniczną. Są również zatrudnieni w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej. Udział interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych w doskonaleniu koncepcji i celów kształcenia został potwierdzony podczas spotkań zespołu oceniającego z przedstawicielami otoczenia-społeczno-gospodarczego, kadrą prowadzącą zajęcia na kierunku i studentami.

W planie studiów uwzględniono realizację zajęć w formie e-learningu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Dotyczy to jednak wyłącznie wykładów oraz zajęć, podczas których efekty uczenia się mogą zostać osiągnięte za pomocą tej formy kształcenia.

Określone dla kierunku dietetyka efekty uczenia się są zasadniczo zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz profilem praktycznym. Wyjątek stanowi efekt W27 (studia II stopnia): Zna zasady prawidłowej agrotechniki rolniczej dla różnych upraw ogrodniczych oraz zootechniki dla hodowli odpowiednich zwierząt gospodarskich i domowych, który nie mieści się w dyscyplinach, do których



kierunek jest przyporządkowany oraz nie jest zgodny z rzeczywistymi potrzebami wynikającymi z koncepcji, celów kształcenia i sylwetki absolwenta.

Kierunkowe efekty uczenia się zarówno dla studiów pierwszego jak i drugiego stopnia na kierunku dietetyka nie uwzględniają wszystkich charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji określonych w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) niezbędnych do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomach 6 i 7. W opisie kierunkowych efektów uczenia się nie uwzględniono: P6S\_UU, PS6\_KO, PS7\_UO, PS7\_UU, PS7\_KO.

Kierunkowe efekty uczenia się nie zostały poprawnie skategoryzowane. Nie rozdzielono wyraźnie efektów dotyczących wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Przykładowo, w opisie efektów uczenia się dla studiów I stopnia do kategorii kompetencje społeczne zaliczono efekty należące do kategorii umiejętności: DI\_K07 - Potrafi rozwiązywać bieżące problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka; DI\_K08 - Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej. W opisie efektów uczenia się dla studiów II stopnia do kategorii wiedza zaliczono efekty z kategorii umiejętności: W14 - (...) Potrafi kierować zespołami; W15 - Potrafi opracować szczegółowe plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia; a do kategorii umiejętności efekty w zakresie wiedzy: U18 - Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana (...).

W opisie efektów uczenia się dla studiów drugiego stopnia w sposób niewłaściwy dla PRK przyporządkowano doksztalcenie i podnoszenie kwalifikacji oraz kierowanie pracą zespołu do efektów w zakresie kompetencji społecznych.

Efekty w zakresie wiedzy dla studiów pierwszego stopnia zakładają jej zdobycie na poziomie podstawowym (m.in. DI\_W16), a nie zaawansowanym, jak określono dla P6S\_WG. W efektach z kategorii wiedzy brakuje słowa „rozumie”. Student powinien nie tylko znać, ale również rozumieć przyswajany zasób wiedzy.

Określone dla kierunku dietetyka efekty uczenia się są zgodne z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscyplin, do których został przyporządkowany kierunek oraz praktyką w obszarach działalności zawodowej, w których zatrudnienie mogą znaleźć absolwenci kierunku dietetyka.

W opisie kierunkowych efektów uczenia się uwzględniono umiejętności praktyczne niezbędne absolwentom do podjęcia pracy zawodowej. Umiejętności te studenci nabywają podczas zajęć z przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne, w tym podczas praktyk zawodowych.

Na studiach pierwszego stopnia studenci nabywają umiejętności posługiwania się językiem obcym w mowie i piśmie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemem dietetyki.

W efektach uczenia się dla studiów drugiego stopnia zakłada się zdobycie przez studenta znajomości przynajmniej jednego języka obcego (do wyboru język angielski lub język niemiecki) na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury.

Niewłaściwie skategoryzowanie kierunkowych efektów uczenia się uniemożliwia stworzenie odpowiedniego systemu ich weryfikacji. W kilku przypadkach efekty dla zajęć są nieprawidłowo powiązane z efektami kierunkowymi, np. przedmiot *towaroznawstwo żywności* (studia I stopnia), efekt U1 - Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej został odniesiony do efektu kierunkowego DI\_U18: Posługuje się wiedzą na temat możliwych interakcji między lekami oraz lekami i składnikami żywności oraz potrafi korzystać z baz bibliograficznych w celu uzyskania informacji na temat działania i interakcji leków.

Efekty dla zajęć *interakcja leków z żywnością* (studia II stopnia) są powiązane z nieistniejącymi kierunkowymi efektami uczenia: M1P\_W35, M1P\_W36, M1P\_U37, M1P\_U38. Kierunkowe efekty uczenia się dla studiów II stopnia zawierają 27 efektów w kategorii wiedza oznaczonych symbolami W1-W27 i 30 efektów w kategorii umiejętności o symbolach U1-U30.

W przypadku wielu zajęć na studiach pierwszego i drugiego stopnia szczegółowe efekty uczenia się nie są specyficzne, a stanowią jedynie powielenie efektów kierunkowych. Przykładowo przedmiot *anatomia*: efekt W1: Wykazuje znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania - treść identyczna z efektem kierunkowym DI\_W01; efekt W2: Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym - treść identyczna z efektem kierunkowym DI\_W02; efekt U1: Potrafi rozróżniać poszczególne okolice ciała i znajdujące się w nich narządy oraz ustalać położenie narządów względem siebie - treść identyczna z efektem kierunkowym DI\_U17.

#### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1<sup>8</sup>(kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium niespełnione

#### **Uzasadnienie**

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku dietetyka są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest realizowane na studiach o profilu praktycznym na poziomie I stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych i II stopnia studiów niestacjonarnych. Kierunek jest prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny nauki o zdrowiu oraz technologia żywności i żywienia i nauki biologiczne. Koncepcja kształcenia i skorelowane z nią cele uwzględniają aktualne potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego i są na nie zorientowane. W opisie kierunkowych efektów uczenia się uwzględniono umiejętności praktyczne niezbędne absolwentom do podjęcia pracy zawodowej, które studenci nabywają podczas zajęć z przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne, w tym podczas praktyk zawodowych.

O propozycji oceny kryterium niespełnione zadecydowały poniższe nieprawidłowości:

---

<sup>8</sup>W przypadku gdy propozycje oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać propozycję oceny dla każdego poziomu odrębnie.

1. Efekty uczenia się są zgodne z aktualnym stanem wiedzy, lecz nie w pełni korespondują z koncepcją i celami kształcenia. Nie wszystkie kierunkowe efekty uczenia się mieszczą się w dyscyplinach, do których został przyporządkowany kierunek.
2. Niewłaściwe skategoryzowanie kierunkowych efektów uczenia się uniemożliwia stworzenie odpowiedniego systemu ich weryfikacji.
3. Brak uwzględnienia w opisie kierunkowych efektów uczenia się zarówno dla studiów pierwszego jak i drugiego stopnia wszystkich charakterystyk drugiego stopnia PRK określonych w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218), niezbędnych do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomach 6 i 7.
4. Nieprawidłowe powiązanie efektów uczenia się dla zajęć z kierunkowymi efektami uczenia się.
5. Brak specyficznych efektów uczenia się dla zajęć i sformułowanie ich w identycznym brzmieniu jak efektów kierunkowych.

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

Nie zidentyfikowano

### **Zalecenia**

Brak

### **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**

Z analizy uzyskanej dokumentacji wynika, że treści programowe w znacznym stopniu uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowanie z zakresu dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany, normy i zasady, a także aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku dietetyka.

Szczegółowa analiza treści zajęć wykazała, że w przypadku wielu z nich nie pozostają one w zgodzie z efektami uczenia się. Dla przykładu przedmiot *towaroznawstwo żywności* (studia I stopnia) - treści programowe: podstawowe definicje (towa, żywność, jakość, żywność wygodna, żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność funkcjonalna), założenia systemu HACCP, cechy składowe jakości, klasyfikacja i wartość odżywcza wyrobów spożywczych, substancje dodatkowe i zanieczyszczenia żywności, opakowania i znakowanie produktów spożywczych, analiza i ocena sensoryczna produktów spożywczych, towaroznawstwo surowca i produktów mlecznych, mięsnych, tłuszczowych, owocowo-warzywnych, zbożowych; nie dają możliwości uzyskania założonego efektu uczenia się w kategorii umiejętności: Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.

Treści programowe przedmiotu *mikrobiologia ogólna i żywności* (studia I stopnia): Krótka historia mikrobiologii. Bakterie: definicja, klasyfikacja i systematyka. Podstawy wirusologii i mikologii. Struktury komórki bakteryjnej, z uwzględnieniem ich funkcji. Ruch bakterii, chemotaksja. Mechanizmy

chorobotwórczości bakterii. Mikroflora człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów bytujących w układzie pokarmowym. Wybrane choroby zakaźne. Pojęcie bakterii wielolekoopornych, mechanizmy powstawania szczepów opornych. Szczepionki: pochodzenie, rodzaje, skuteczność, powikłania; nie dają możliwości uzyskania założonych efektów uczenia się w kategorii wiedzy: Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od ich zaawansowania; Wykazuje znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania; Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności i sposoby jej przechowywania.

Treści programowe przedmiotu *ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia* (studia I stopnia) obejmują zasady i metody oceny stanu odżywienia, zaś efekt uczenia w zakresie umiejętności został sformułowany jako: "Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej" i powiązany z efektem kierunkowym "Posługuje się wiedzą na temat możliwych interakcji między lekami oraz lekami i składnikami żywności oraz potrafi korzystać z baz bibliograficznych w celu uzyskania informacji na temat działania i interakcji leków".

Treści programowe przedmiotu *analiza i ocena jakości żywienia* (studia I stopnia) obejmują problematykę jakości żywności oraz chemicznych, fizycznych i fizyko-chemicznych metod stosowanych w jej ocenie. Nazwa przedmiotu powinna zatem brzmieć: *analiza i ocena jakości żywności*. Efekt uczenia w zakresie umiejętności został sformułowany jako: "Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej" i powiązany z efektem kierunkowym "Posługuje się wiedzą na temat możliwych interakcji między lekami oraz lekami i składnikami żywności oraz potrafi korzystać z baz bibliograficznych w celu uzyskania informacji na temat działania i interakcji leków".

Treści programowe przedmiotu *podstawy psychodietetyki* (studia II stopnia) obejmują: Wprowadzenie do psychologii oraz psychodietetyki. Przetwarzanie informacji przez człowieka (spostrzeganie, zachowanie, motywacja do działania). Kliniczny zarys chorób psychicznych, rola dietetyka w leczeniu. Kryteria rozpoznania zaburzeń jedzenia. Etiologia oraz przebieg. Powikłania somatyczne przewlekłego jadłowstrętu psychicznego i bulimii psychicznej. Psychologia odżywiania – wybory żywieniowe, cechy osobowości a zachowania żywieniowe. Znaczenie wymiarów ciała, niezadowolenie z wyglądu. Uwarunkowania zachowań żywieniowych oraz mechanizmy wyborów żywieniowych. Wpływ środków masowego przekazu na postrzeganie własnego ciała. Psychodietetyczna opieka nad pacjentem po operacji bariatrycznej. Efekty uczenia w zakresie wiedzy zostały sformułowane jako: "Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia. Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych, a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych. Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego

i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia”.

Treści programowe na studiach I stopnia mają charakter kompleksowy i odpowiadający specyfice zajęć przewidzianych w programie studiów dla kierunku dietetyka, dając możliwość do uzyskania założonych efektów uczenia się.

Z tabeli pokrycia kierunkowych efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach przedmiotów realizowanych na studiach II stopnia wynika, że nie są osiąganе wszystkie efekty uczenia się. Treści programowe nie umożliwiają uzyskania kierunkowych efektów uczenia się oznaczonych symbolami: W11, W22, W25, U17, U19, U25, U27, U29.

Studia stacjonarne i niestacjonarne I stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym trwają 6 semestrów. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów I stopnia, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane z wyjątkiem zajęć z *wychowania fizycznego*, których wymiar – 40 godzin jest niezgodny z wymaganiami Rozporządzenia w sprawie studiów (Dz.U. z 2018 r., poz. 1861 ze zm.), gdyż powinien wynosić nie mniej niż 60 godzin. Zajęciom tym przypisano 2 punkty ECTS, co także jest niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia.

Studia II stopnia niestacjonarne na kierunku dietetyka o profilu praktycznym trwają 4 semestry, obejmują 3404 godziny zajęć, którym przypisano 132 punkty ECTS. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów II stopnia, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane.

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia wynosi 104 (57%) i w przypadku studiów stacjonarnych jest zgodna z wymaganiami oraz pozwala na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Obciążenia godzinowe oraz nakład pracy niezbędny do osiągnięcia założonych efektów uczenia przypisany do poszczególnych zajęć i grup zajęć jest określony prawidłowo.

Określona w programie studiów niestacjonarnych II stopnia łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 114 (86%). Oznacza to więc, że na pracę własną studenta przypada jedynie 18 punktów ECTS. Z tego zaś wynika, że przyjmując nawet maksymalną liczbę godzin przypadającą na 1 punkt ECTS – to jest 30 godzin, student w ciągu 4 semestrów studiów przeznacza na pracę własną 540 godzin. Wartość ta pozostaje w ewidentnej sprzeczności z podaną w planie studiów liczbą godzin realizowaną bez udziału nauczyciela, która w trakcie 4 semestrów studiów wynosi 1850.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń, seminariów, e-learningu oraz praktyk zawodowych. Sekwencja zajęć lub grup zajęć, a także dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Proces kształcenia zakłada stopniowy rozwój wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów. Na studiach I stopnia studenci nabywają efekty uczenia się zaczynając od zajęć z grupy kształcenia podstawowego, stopniowo wprowadzane są treści kształcenia kierunkowego i specjalnościowego. Sekwencja zajęć jest prawidłowa.

W programie studiów I stopnia na kierunku dietetyka formalnie umożliwiono wybór zajęć, którym przypisano 57 punktów ECTS na ogólną liczbę 182 punktów ECTS (czyli ponad 30% ogólnej liczby

punktów ECTS). Szczegółowa analiza treści tych przedmiotów wskazuje jednak, że w przypadku niektórych z nich, np.: *mikrobiologia ogólna i żywności* oraz *mikrobiologia przemysłowa* efekty uczenia oraz treści programowe realizowane w ramach ćwiczeń są identyczne. Tym samym trudno uznać je za przedmioty obieralne. Wobec powyższego w rzeczywistości studenci ocenianego kierunku na studiach I stopnia mają do wyboru przedmioty, którym przypisano tylko 54 ECTS, co stanowi mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS.

Z udostępnionego przez Uczelnię wykazu przedmiotów obieralnych wynika, że łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru wynosi 36, co stanowi 27% łącznej liczby punktów ECTS uzyskiwanych w toku studiów II stopnia.

Tym samym zarówno dla studiów I, jak i II stopnia nie został spełniony wymóg określony w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów dotyczący umożliwienia studentom wyboru zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie.

Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne dla studiów pierwszego stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych wynosi 130, a dla studiów drugiego stopnia – 85 i jest zgodna z wymaganiami. Treści programowe obejmujące doskonalenie umiejętności praktycznych studentów kierunku dietetyka przekazywane są przy znacznym udziale nauczycieli akademickich posiadających doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią uzyskane m.in. w trakcie pracy zawodowej w podmiotach gospodarczych, leczniczych i jednostkach badawczych.

Program studiów obejmuje kształcenie w zakresie języka obcego (j. angielski lub j. niemiecki) w wymiarze 120 godz. na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia, którym przypisano 5 punktów ECTS. Natomiast na studiach II stopnia studenci mają do wyboru zajęcia w j. angielskim lub niemieckim w wymiarze 90 godz., którym przypisano 4 ECTS. W opinii zespołu oceniającego liczba godzin zajęć z języka obcego na studiach I i II stopnia jest wystarczająca do nabycia umiejętności posługiwania się językiem obcym odpowiednio na poziomie B2 i B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Łączna liczba punktów ECTS przypisana w planie studiów do zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych na studiach I i II stopnia jest zgodna z wymaganiami formalnymi.

W planie studiów uwzględniono realizację zajęć w formie e-learningu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Liczba godzin zajęć dydaktycznych tego typu nie przekracza 15% łącznej liczby godzin zajęć określonych w planach studiów I i II stopnia.

Osiąganiu efektów uczenia się w kategorii wiedza służą metody podające (wykłady, pogadanki). Kształtowaniu umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych służą metody praktyczne (ćwiczenia, projekty) i problemowe (m. in. dyskusja, metody kreatywne, analiza przypadków itp.) Studenci rozwijają techniki komunikacji społecznej za pomocą referatów lub prezentacji multimedialnych na ustalony temat lub grupowej analizy wybranego problemu z wykorzystaniem różnorodnych metod kreatywnych.

W procesie kształcenia studentów ocenianego kierunku wykorzystywane są tradycyjne metody kształcenia dostosowane do rodzaju zajęć realizowanych w programie. Ich dobór i różnorodność umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się.



Nowoczesne multimedialne narzędzia dydaktyczne zapewniają stały kontakt między nauczycielem a studentami i możliwość weryfikacji efektów uczenia się. Uczelnia posiada własną rozbudowaną platformę e-learningową MOODLE, która umożliwia też korzystanie z oprogramowania stron trzecich takiego jak MS Teams oraz video komunikatorów internetowych, np. Skype.

Metody kształcenia stymulują studentów do samodzielności i aktywności podczas zajęć z udziałem nauczycieli akademickich oraz w ramach pracy własnej. W ramach pracy własnej studenci zobowiązani są do pogłębiania wiedzy na podstawie wskazanej literatury. Samodzielna praca studenta obejmuje opracowanie wyników i przygotowanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, wyszukiwanie i studiowanie literatury, przygotowanie prezentacji i projektów oraz przygotowanie się do sprawdzianów w oparciu o dostępne materiały informacyjne wskazane przez nauczyciela lub wyszukane samodzielnie przez studenta.

Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku. Metody kształcenia na poziomie studiów pierwszego stopnia zapewniają przygotowanie do działalności zawodowej dietetyka, a na poziomie studiów drugiego stopnia do zaawansowanej praktyki dietetycznej i prowadzenia badań naukowych w zakresie dietetyki.

Wykorzystywanie przez lektorów języków obcych takich metod kształcenia, jak: dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa, komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się umożliwia uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2 w przypadku studiów pierwszego stopnia i B2+ na studiach drugiego stopnia.

Obowiązujące na Uczelni zasady i wewnętrzne regulacje prawne umożliwiają dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia. Student co najmniej drugiego semestru może ubiegać się o odbywanie studiów według indywidualnego toku kształcenia zwanego „trybem indywidualnym”. Studia według trybu indywidualnego realizowane są na wniosek studenta i polegają na ustaleniu indywidualnych terminów realizacji obowiązków dydaktycznych, wynikających z programów studiów. Takie studia dopuszczone są w szczególności wobec studentów: studiujących równoległe na innym kierunku lub w innej szkole wyższej; aktywnie uczestniczących w działalności naukowo-badawczej Uczelni; którzy zaliczyli ostatni semestr z oceną średnią powyżej 4,5; niepełnosprawnych; samotnie wychowujących dzieci; czynnie zaangażowanych w uprawianie sportu wyczynowego.

W programie studiów na kierunku dietetyka uwzględniono grupy zajęć obieralnych, co daje studentom możliwość realizacji indywidualnych ścieżek kształcenia. Ponadto, indywidualne zainteresowania studentów uwzględniane są przy wyborze miejsca praktyki zawodowej oraz seminarium dyplomowego, gdzie student wybiera tematykę pracy dyplomowej.

W planie studiów uwzględniono realizację zajęć w formie e-learningu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Dotyczy to jednak wyłącznie wykładów oraz zajęć, podczas których efekty uczenia się mogą zostać osiągnięte za pomocą tej formy kształcenia.

W ramach praktyk studenci realizują treści programowe, które zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk zawodowych. Dla praktyk nie zostały przygotowane

odpowiednie sylabusy. Wymiar godzinowy praktyk zawodowych oraz oszacowany nakład pracy spełniają wymagania Uczelni.

Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje opiekunów praktyk umożliwiają prawidłową realizację tego modułu zajęć. Infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się oraz prawidłową realizację praktyk, zgodnie z zasadami i regułami określonymi w wymaganiach dla ocenianego kierunku. Miejsca praktyk są hospitowane przez Opiekuna Praktyk z ramienia Uczelni.

Uczelnia zapewnia miejsca praktyk w sytuacji, kiedy studenci nie mają możliwości zorganizowania miejsca praktyki we własnym zakresie.

Regulamin praktyk określa podmiot i kompetencje opiekunów samodzielnie wskazanych przez studenta, możliwość osiągania efektów uczenia się i warunki realizacji praktyki zawodowej. Jednocześnie należy wskazać, iż Uczelnia dopuszcza możliwość ubiegania się o zwalnianie z realizacji praktyk zawodowych na podstawie wykonywanej pracy. W regulaminie praktyk są również zawarte informacje, iż Uczelnia zwalnia z praktyk m.in. na podstawie prowadzenia własnej działalności gospodarczej, pracy we własnym gospodarstwie, uczestniczenia w obozie naukowym, co wskazuje, iż nie wszyscy studenci zrealizują wszystkie założone efekty uczenia się.

Zajęcia na studiach stacjonarnych odbywają się od poniedziałku do czwartku. Zajęcia na studiach niestacjonarnych odbywają się zgodnie z harmonogramem zjazdów w soboty i niedziele. Organizacja procesu nauczania i uczenia się zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na nauczanie i uczenie się. Na początku każdego semestru pracownicy dydaktyczni są zobowiązani do ustalenia systemu konsultacji ze studentami. Rozkład konsultacji jest dostępny na Platformie Nauczania Zdalnego Moodle oraz e-Dziewięć po zalogowaniu na swoim profilu. Studenci kierunku na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA nie zgłaszali zastrzeżeń do harmonogramu zajęć dydaktycznych.

Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się daje możliwość weryfikacji wszystkich efektów uczenia się oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

#### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium niespełnione

#### **Uzasadnienie**

Treści programowe w znacznym stopniu uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowanie z zakresu dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek dietetyka. Treści programowe są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów I stopnia i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów I stopnia, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane z wyjątkiem zajęć z *wychowania fizycznego*. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów II stopnia, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich na studiach I stopnia jest właściwie oszacowana i dla



studiów stacjonarnych, zgodna z przepisami. Sekwencja zajęć jest prawidłowa. Udział liczby punktów ECTS przypisanych zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o profilu praktycznym. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego. W planie studiów przewidziano przedmioty z nauk humanistycznych i społecznych w wymiarze zgodnym z wymaganiami. Metody kształcenia są różnorodne i dopasowane do osiągnięcia efektów uczenia się, uwzględniają udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia badań oraz pozwalają na kształtowanie umiejętności praktycznych. Studenci mają możliwość dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Rozplanowanie zajęć umożliwia studentom efektywny udział w zajęciach. Organizacja procesu nauczania i uczenia się na obu poziomach i formach studiów jest prawidłowa.

O propozycji oceny kryterium niespełnione zadecydowały poniższe nieprawidłowości:

1. Treści programowe wielu zajęć na obu poziomach studiów nie są zgodne z efektami uczenia się.
2. Na studiach II stopnia treści programowe nie zapewniają osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się.
3. Wymiar godzin zajęć z wychowania fizycznego jest niezgodny z wymaganiami Rozporządzenia w sprawie studiów (Dz.U. z 2018 r., poz. 1861 ze zm.). Zajęciom tym przypisano punkty ECTS, co także jest niezgodne z wymaganiami Rozporządzenia.
4. Dla studiów II stopnia łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia jest niewłaściwie oszacowana.
5. Program studiów I i II stopnia nie umożliwia studentom wyboru zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie.
6. Niedostosowanie treści w regulaminie praktyk do aktualnie obowiązujących wymagań.
7. Zwalnianie z praktyk zawodowych na podstawie wykonywanej pracy.
8. Brak sylabusów dla praktyk zawodowych.

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

Nie zidentyfikowano

### **Zalecenia**

Brak

### **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**

Kryteria kwalifikacyjne na kierunek dietetyka na studiach pierwszego stopnia są przejrzyste i selektywne. Studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka skierowane są do osób, które uzyskały dyplom z tytułem zawodowym licencjata lub inżyniera na kierunku dietetyka, technologia żywności i żywienie człowieka, żywienie człowieka i ocena żywności lub ukończyły studia, na których uzyskane efekty uczenia się pokrywają się przynajmniej w 60% z efektami uczenia się obowiązującymi na wymienionych kierunkach studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka, technologia żywności

i żywienie człowieka oraz żywienie człowieka i ocena żywności oraz w programie studiów występował przedmiot dotyczący zasad żywienia człowieka. Niemniej jednak brakuje jasno sprecyzowanych procedur wskazujących metodykę weryfikacji efektów uczenia się pozwalających kwalifikować kandydatów na studia drugiego stopnia. Stworzenie procedur pozwalających na jednoznaczną weryfikację efektów uczenia się, które są niezbędne do ubiegania się o przyjęcie na II stopień studiów na kierunku dietetyka.

Zasady rekrutacji stosowane na kierunku dietetyka na obu poziomach kształcenia są bezstronne.

Warunki rekrutacji na studia I i II stopnia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne uwzględniają informację o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparciu Uczelni w zapewnieniu dostępu do tego sprzętu.

Regulamin studiów określa organizację i tok studiów a także definiuje zasady uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni. Tym samym warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów jak i uzyskanych w innej uczelni zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów dietetyka.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania zostały określone precyzyjnie. Nad jakością procesu dyplomowania czuwają promotorzy, recenzenci prac, przewodniczący komisji egzaminacyjnej, członkowie Komisji ds. Jakości Kształcenia, Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju oraz Prorektor ds. studenckich i organizacyjnych. Student przygotowuje pracę licencjacką lub magisterską pod kierunkiem nauczyciela akademickiego zatrudnionego w Uczelni, posiadającego tytuł lub stopień naukowy doktora habilitowanego lub doktora. Oceny pracy licencjackiej lub magisterskiej dokonuje nauczyciel akademicki kierujący pracą oraz recenzent powołany przez Prorektora ds. dydaktycznych i rozwoju spośród nauczycieli akademickich posiadających co najmniej stopień naukowy doktora.

Podczas egzaminu dyplomowego licencjackiego student powinien wykazać wiedzę z zakresu studiów pierwszego stopnia. W jego trakcie student przedstawia najważniejsze elementy przygotowanej pracy. Student uzyskuje ocenę z egzaminu dyplomowego zgodną z kryteriami zapisanymi w regulaminie studiów oraz regulaminie dyplomowania.

Podczas egzaminu dyplomowego magisterskiego student powinien wykazać wiedzę z zakresu studiów drugiego stopnia, a w szczególności znajomość problematyki związanej z tematyką pracy dyplomowej. W trakcie egzaminu student prezentuje pracę magisterską i odpowiada na trzy pytania zadawane przez członków komisji. Pytania mogą być związane ze wszystkimi modułami realizowanymi w czasie studiów oraz z tematyką pracy dyplomowej.

Większość prac magisterskich realizowanych na kierunku dietetyka II stopnia ma charakter badawczy, wyjątkowo dopuszcza się prace kazuistyczne z szerokim przeglądem piśmiennictwa.

Brakuje natomiast procedur nadzoru i weryfikacji w zakresie tematyki prac dyplomowych tj.: ich zgodności co do profilu studiów i kompetencji promotora co do tematyki pracy. Powołanie komisji i stworzenie procedur weryfikujących tematykę prac dyplomowych pod kątem zgodności z profilem studiów, tematyką zgodną z kierunkiem i kompetencjami promotora.

Na kierunku dietetyka na obu poziomach kształcenia prowadzona jest systematyczna wieloetapowa ocena osiągniętych efektów uczenia się. Składają się na nią ocena indywidualnego studenta oraz ocena

zbiorcza. Pierwszym etapem jest weryfikacja dokonywana przez nauczyciela akademickiego prowadzącego dane zajęcia w czasie wykładów, seminariów i ćwiczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Do elementów systemu weryfikacji efektów uczenia się określonych dla kierunku dietetyka zalicza się: weryfikację osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się w procesie kształcenia w odniesieniu do poszczególnych zajęć i ich form; weryfikację osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się przypisanych do studenckich praktyk zawodowych (wypełniona dokumentacja, w tym dzienniki praktyk); weryfikację osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się dla całego programu studiów określonych dla procesu dyplomowania (praca dyplomowa i egzamin dyplomowy).

Studenci podczas sprawdzania i oceniania efektów uczenia się traktowani są jednakowo. W szczególnych przypadkach istnieje możliwość zmiany czasu i formy oraz organizacji sprawdzania uzyskania efektów uczenia się w zależności od potrzeb studentów, w tym z niepełnosprawnością.

Proces weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się jest bezstronny, rzetelny i przejrzysty. Arkusze egzaminacyjne i zaliczeniowe pozwalają na obiektywną ocenę efektów uczenia się, zawierają skalę ocen oraz zakres punktacji odpowiadający danej ocenie.

Metody weryfikacji osiągania założonych efektów uczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są określone i opisane w sylabusach przedmiotowych oraz poprzez system weryfikacji zdobywania efektów uczenia się dla kierunku dietetyka dla obu poziomów studiów. Informacja zwrotna o wynikach sprawdzenia i ocenie osiągniętych efektów uczenia się podawana jest studentom tuż po sprawdzeniu prac/ocenie efektów uczenia się – najczęściej na następnych zajęciach.

Na kierunku dietetyka I i II stopnia w przypadkach konfliktowych związanych ze sprawdzaniem i oceną efektów uczenia się, student ma możliwość odwołania się od otrzymanej oceny oraz ponownego sprawdzenia efektów uczenia się. Istnieje także możliwość powołania komisji egzaminacyjnej i przeprowadzenia komisyjnej oceny efektów uczenia się. Aspekty te reguluje regulamin studiów.

Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się, w tym metody stosowane w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość obejmują wszystkie wymagalne metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się.

Zarówno rodzaj jak również metodyka, forma oraz treść prac etapowych i egzaminacyjnych jest dostosowana (w zależności od aktualnej sytuacji epidemiologicznej) do kształcenia na odległość. Umożliwia to sprawdzenie opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku dietetyka oraz weryfikację umiejętności językowych studentów odpowiednio na poziomie B2 dla studiów pierwszego stopnia i B2+ dla studiów drugiego stopnia.

Prace etapowe to m.in.: projekty indywidualne i grupowe, prezentacje, kolokwia, zaś prace egzaminacyjne to głównie kolokwia, testy, egzaminy, zaliczenia praktyczne. Tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych jest adekwatna do tematyki danych zajęć i podawana do wiadomości studentów przez prowadzącego zajęcia. Dokumentacja z praktyk jest przechowywana w teczce personalnej studenta.

Przebieg praktyki zawodowej jest dokumentowany w formie dzienniczka praktyk. Weryfikacja, ocena i zaliczenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk dokonywane są na podstawie przedłożonych dokumentów tj. dziennika praktyk, sprawozdania z praktyk oraz oceny opiekuna praktyki w miejscu jej realizacji. Zaliczenie uzyskiwane jest w oparciu o opinię Opiekuna Praktyk z ramienia Uczelni.

Metody weryfikacji i oceny osiągniętych efektów uczenia się są dobrane trafnie, wykazują specyficzność, kompleksowość i różnorodność w odniesieniu do zawodowego rynku pracy.

Rodzaj, forma, treść oraz metodyka prac etapowych, egzaminacyjnych i dyplomowych jest zgodna z koncepcją kształcenia na kierunku dietetyka, dobrze koreluje z efektami uczenia się, profilem kształcenia oraz dyscyplinami, do których odnoszą się efekty uczenia się dla kierunku dietetyka. Weryfikowane prace dyplomowe prezentowały zadowalający poziom merytoryczny a ich tematyka była związana z zagadnieniami dietetycznymi.

Studenci kierunku dietetyka mają możliwość zdobywania kompetencji praktycznych poprzez udział w projektach edukacyjnych (np. ABC Zdrowego żywienia – poradnictwo żywieniowe dla licealistów), jak i w ramach Studenckiego Koła Naukowego Dietetyków oraz w trakcie opracowywania prac dyplomowych, z których najlepsze są publikowane w czasopismach branżowych i przeglądowych.

### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium spełnione

#### **Uzasadnienie**

Warunki rekrutacji na studia I i II stopnia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są przejrzyste i selektywne. Zasady i procedury dyplomowania nie budzą zastrzeżeń i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się a także umożliwiają sprawdzenie oraz ocenę przygotowania do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności.

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

Nie zidentyfikowano

#### **Zalecenia**

Brak

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

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

Kadra prowadząca kształcenie na kierunku dietetyka, to przede wszystkim nauczyciele akademicki posiadający dorobek z zakresu nauk o zdrowiu, co jest zgodne z przyjętym przez Uczelnię przypisaniem kierunku do dyscyplin. Dorobek naukowy nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku jest aktualny i udokumentowany w postaci publikacji naukowych. Znaczna część kadry prowadzącej kształcenie na kierunku dietetyka posiada doświadczenie praktyczne zdobyte poza uczelnią w obszarach działalności zawodowej właściwych dla kierunku, co gwarantuje nabywanie przez studentów umiejętności praktycznych.

W roku akademickim 2021/2022 zajęcia na kierunku dietetyka prowadzi 51 nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, w tym osoby posiadające tytuł naukowy profesora (5 osób), stopień doktora habilitowanego (4 osoby), doktora (20 osób) oraz tytuł zawodowy magistra lub magistra inżyniera (22 osoby). Tytuły naukowe i stopnie, a także tytuły zawodowe zostały uzyskane w dyscyplinach naukowych, które są zgodne z treściami realizowanymi w ramach prowadzonych zajęć dydaktycznych. Taka struktura oraz liczebność kadry w stosunku do liczby studentów umożliwia prawidłową realizację zajęć.

Hospitacje zajęć przeprowadzone w trakcie wizytacji potwierdziły, iż kadra prowadząca kształcenie na ocenianym kierunku posiada właściwe kompetencje przedstawione w kartach charakterystyki załączonych do raportu samooceny oraz posiada odpowiednie przygotowanie merytoryczne i dydaktyczne. Prowadzący legitymują się dorobkiem naukowym i doświadczeniem zawodowym odnoszącym się do efektów uczenia się dla zajęć/grup zajęć.

Liczebność kadry w relacji do liczby studentów i związanych z tym potrzeb dydaktycznych jest adekwatna. Przydział zajęć poszczególnym nauczycielom akademickim i innym osobom prowadzącym zajęcia uwzględnia ich kompetencje i doświadczenie zawodowe; nie prowadzi także do nadmiernych obciążeń poszczególnych osób. Analiza rozwiązań stosowanych w kształceniu na odległość wskazuje, że kadra dydaktyczna dzięki posiadanym kompetencjom radzi sobie z technicznymi aspektami tego procesu i może liczyć na odpowiednie wsparcie ze strony pracowników dziekanatu i zespołu IT Uczelni.

Przydział zajęć poszczególnym nauczycielom akademickim nie prowadzi do nadmiernych obciążeń poszczególnych osób.

Realizacja wszystkich form zajęć dydaktycznych, w tym prowadzonych w formie e-learningu jest na bieżąco kontrolowana przez Prorektora WUMed.

Polityka kadrowa uczelni jest adekwatna do potrzeb wynikających z przyjętej koncepcji kształcenia. Od osób zatrudnianych do prowadzenia zajęć na kierunku dietetyka oczekuje się posiadania praktycznego doświadczenia związanego bezpośrednio z tematyką prowadzonych zajęć dydaktycznych. Za politykę kadrową Uczelni odpowiada Rektor, natomiast Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju rekomenduje zatrudnienie nauczyciela akademickiego. Pracownicy zatrudniani są na drodze postępowania kwalifikacyjnego na dane stanowisko. Muszą posiadać wykształcenie i umiejętności adekwatne do wymagań podanych w ogłoszeniu o naborze na stanowisko nauczyciela akademickiego.

Uczelnia wspiera rozwój kadry w zakresie podnoszenia kompetencji dydaktycznych, w tym związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Za politykę rozwoju kadry wykładowców Uczelni, w tym podnoszenie kompetencji dydaktycznych pracowników odpowiada Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju. Uczelnia zapewnia nauczycielom wsparcie techniczne w zakresie obsługi platform i narzędzi do nauczania zdalnego, a zgłaszane uwagi są wykorzystywane do ich doskonalenia.

Zajęcia są hospitowane, a wyniki hospitacji są analizowane oraz wykorzystywane w polityce kadrowej. Wizytowanie zajęć dydaktycznych przez osoby powołane przez Prorektora, w celu zapoznania się z metodami pracy dydaktycznej stosowanymi przez prowadzących zajęcia mają charakter planowy i pozaplanowy. Hospitacje w trybie interwencyjnym są przeprowadzane na pisemny wniosek Prorektora ds. dydaktycznych i rozwoju sformułowany na podstawie zgłoszenia dotyczącego nieprawidłowości podczas prowadzenia zajęć. Na nieprawidłowości mogą wskazywać m.in.: wyniki ankiety wypełnianej przez studenta dotyczącej oceny prowadzących zajęcia dydaktyczne lub informacje przekazane za pomocą skrzynki e-mailowej do zgłaszania zachowań niepożądanych. Po zakończeniu semestru dokonywana jest również ocena kadry dydaktycznej przez studentów (za pośrednictwem systemu ankiet na platformie uczelnianej MOODLE).

Nauczyciele akademicki podlegają okresowej ocenie, której procedurę określa Zarządzenie Rektora WUMed z dnia 22 października 2021 r. w sprawie przeprowadzenia oceny okresowej nauczycieli akademickich zatrudnionych w Warszawskiej Uczelni Medycznej. Ocenie podlegają działalność dydaktyczna i poza dydaktyczna. Elementem oceny działalności dydaktycznej nauczyciela jest m.in. ocena studentów. Nauczyciel otrzymujący niskie noty jest motywowany do większej staranności w prowadzeniu zajęć przez Komisję ds. Jakości Kształcenia WUMed, bezpośredniego przełożonego i Koordynatora Kierunku.

Niewątpliwie realizowana polityka kadrowa umożliwia kształtowanie kadry prowadzącej zajęcia zapewniającej prawidłową ich realizację, sprzyja stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia. Elementem polityki kadrowej Uczelni jest wspieranie rozwoju naukowego pracowników. Na spotkaniu z zespołem oceniającym pracownicy wśród działań władz Uczelni wspierających ich rozwój naukowy wymienili m.in. możliwość odbywania krajowych staży naukowych oraz realizacji badań do przygotowywania rozpraw doktorskich. Uczelnia kreuje warunki pracy stymulujące i motywujące członków kadry prowadzącej kształcenie do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych, i wszechstronnego doskonalenia.

Realizowana przez Uczelnię polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia, naruszenia bezpieczeństwa lub dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom określone w Regulaminie przeciwdziałania mobbingowi i dyskryminacji w Warszawskiej Uczelni Medycznej wprowadzonym Zarządzeniem nr 4/2020 Rektora z dnia 5 maja 2020 r.

#### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium spełnione

#### **Uzasadnienie**

Liczebność, struktura i kwalifikacje kadry prowadzącej kształcenie na kierunku dietetyka zapewnia prawidłową realizację programu studiów w zakresie ujętym w opisie kierunkowych efektów uczenia się. Kadra kierunku posiada dorobek publikacyjny umożliwiający prawidłową realizację zajęć dydaktycznych. Nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia legitymują się doświadczeniem zawodowym w obszarach działalności właściwych dla kierunku dietetyka, a ich wiedza i doświadczenie zawodowe umożliwia studentom nabycie umiejętności praktycznych. Przydział



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

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

Nie zidentyfikowano

#### **Zalecenia**

Brak

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

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

Infrastruktura dydaktyczna ocenianego kierunku nie jest w pełni dostosowana do realizacji procesu kształcenia na kierunku dietetyka. Pomieszczenia dydaktyczne nie są wyposażone w odpowiedni sprzęt adekwatny do potrzeb, w tym prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne. W programie studiów I i II stopnia są takie przedmioty jak: *technologia produkcji potraw dietetycznych 1 i 2*; *chemia żywności*; *higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności*; *mikrobiologia ogólna i żywności*. W karcie przedmiotu *mikrobiologia ogólna i żywności* podano następujące tematy zajęć: izolacja czystych kultur bakterii, diagnostyka mikrobiologiczna, analiza rodzajów pożywek. Wobec braku wyposażenia pracowni mikrobiologicznej w nawet najbardziej podstawowy sprzęt, realizacja tak zaplanowanych ćwiczeń nie jest możliwa, a tym samym nie osiągane są zakładane efekty uczenia się. W pracowni mikrobiologii brakuje m.in.: autoklawu, zmywalnych blatów, dygestorium. Należy podkreślić, że w pracowni mikrobiologii nie ma nawet umywalk, co powoduje, że odbywające się tam ćwiczenia z zakresu *mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności* stanowią niebezpieczeństwo dla zdrowia studentów i prowadzących oraz są niezgodne z przepisami BHP.

Ponadto brakuje podstawowej infrastruktury niezbędnej dietetykowi (na obu poziomach studiów) do przygotowywania posiłków. Brakuje nawet tak podstawowego wyposażenia jak: blaty do przygotowywania żywności, lodówki, naczynia kuchenne, zlewozmywaki, kuchenki gazowe lub elektryczne. Wobec powyższego dla przedmiotu *technologia produkcji żywności 1 i 2*, gdzie przewidziano takie tematy ćwiczeń praktycznych, jak przygotowanie potraw o obniżonej zawartości



tłuszczu, wykorzystanie surowców pochodzenia roślinnego w technologii potraw, student nie ma możliwości zrealizować wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Brakuje również wyposażenie laboratoryjnego obejmującego podstawowe wyposażenie chemiczne. W ramach przedmiotu *chemia żywności* na pierwszym stopniu studiów w karcie przedmiotu znajdują się takie ćwiczenia jak: oznaczanie zawartości konserwantów; oznaczanie zawartości witaminy C; oznaczanie zawartości waniliny. Brak nawet podstawowego wyposażenia laboratoryjnego oraz brak zaplecza sanitarnego na sali (brak m.in. zlewów) uniemożliwia bezpieczne wykonanie tak zaplanowanych ćwiczeń i uzyskanie efektów uczenia się dla nich określonych.

Tym samym wyposażenie sal ćwiczeniowych i laboratoriów, a także liczba uczestników zajęć nie spełniają procedur bezpieczeństwa. Należy zwrócić szczególną uwagę na:

- niewystarczającą liczbę stanowisk w salach specjalistycznych – m.in. w sali, gdzie odbywają się ćwiczenia z mikrobiologii;
- niepełne wyposażenie sal w urządzenia i infrastrukturę gwarantujących bezpieczne prowadzenie ćwiczeń: np. autoklawy, blaty zmywalne;
- infrastrukturę sanitarną - brak umywałek/zlewów w pracowniach specjalistycznych;
- brak szaf na odczynniki;
- brak dygestoriów;
- brak procedur bezpieczeństwa;
- brak kart charakterystyk dla posiadanych odczynników.

Proces kształcenia prowadzony jest w salach wykładowych, seminaryjnych, pracowniach komputerowych, a także pracowniach specjalistycznych oraz salach ćwiczeniowych. Warszawska Uczelnia Medyczna im. Tadeusza Koźłuka, poza specjalistycznymi pracowniami dietetycznymi, prowadzi zajęcia w innych pracowniach wspólnych dla pokrewnych kierunków studiów. Infrastruktura informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń (poza pracowniami specjalistycznymi, które nie są odpowiednio wyposażone), pomoce i środki dydaktyczne są sprawne, nowoczesne, nieodlagające od aktualnie używanych w działalności naukowej oraz umożliwiają prawidłową realizację zajęć, w tym z wykorzystaniem zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych. Brakuje natomiast odpowiedniej liczby licencji na specjalistyczne oprogramowanie dietetyczne. Uczelnia dysponuje jedynie 30 licencjami na program Aliant w wersji edukacyjnej. Taka ilość jest niewystarczającą do realizacji zajęć, zwłaszcza w trybie hybrydowym. Ponadto Uczelnia nie dysponuje żadną licencją w zakresie programów dietetycznych niezbędnych do edukacji studentów w zakresie żywienia zbiorowego (np. Kcalmar, WiktPro, Stołówka).

Lokalizacja biblioteki, liczba, wielkość i układ pomieszczeń bibliotecznych jak również godziny dostępu do biblioteki zapewniają warunki do komfortowego korzystania z zasobów bibliotecznych. Biblioteka funkcjonuje od poniedziałku do niedzieli zgodnie z godzinami podanymi na stronie internetowej Uczelni.

Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w obrębie bazy bibliotecznej są przestrzegane.

W budynkach Warszawskiej Uczelni Medycznej im. Tadeusza Koźłuka dostępna jest sieć bezprzewodowa pozwalająca na połączenie z Internetem. Studenci mogą także w bibliotece bez ograniczeń korzystać z Internetu. Ponadto Uczelnia zapewnia dostęp do pracowni komputerowej obejmującej kilkanaście stanowisk komputerowych. Tym samym studenci mają pełny i nieskrępowany dostęp do infrastruktury informatycznej w celu wykonywania zadań, realizacji projektów i innych zajęć dydaktycznych.

W Uczelni infrastruktura budynków i sal wykładowych jest przystosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Budynki, w których odbywają się zajęcia są wyposażone w windy, a przy wejściach do budynków - odpowiednie podjazdy. Zaznaczyć należy, iż obecnie w uczelni studiuje 9 osób, które zadeklarowały się jako osoby niepełnosprawne, a których stopień niepełnosprawności pozwala na sprawne kształcenie przy aktualnych rozwiązaniach infrastrukturalnych i dydaktycznych.

Studenci mają zapewniony dostęp do platformy MS-Teams umożliwiającej zarówno interaktywne prowadzenie/udział w zajęciach, jak i asynchroniczną formę kontaktów. Możliwe jest również korzystanie z Uczelnianej Platformy e-Learningowej. Infrastruktura informatyczna i oprogramowanie stosowane w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między studentami a nauczycielami akademickimi i innymi osobami prowadzącymi zajęcia. Infrastruktura informatyczna jest dostępna dla studentów o specjalnych potrzebach edukacyjnych, w tym studentów z niepełnosprawnościami. W czasie pandemii umożliwiono studentom dostęp do wirtualnych laboratoriów i oprogramowania wspomagającego kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Podczas pandemii studenci mają dostęp do materiałów dydaktycznych opracowanych w formie elektronicznej.

W Warszawskiej Uczelni Medycznej im. Tadeusza Koźłuka działa system biblioteczno-informacyjny, którego podstawę stanowi biblioteka. Zbiory biblioteki to druki zwarte (książki) w liczbie nieco ponad 12 000 egzemplarzy z czego ponad 1000 pozycji dotyczy dietetyki. Zakres gromadzonego księgozbioru odpowiada kierunkom oferowanym przez Warszawską Uczelnię Medyczną im. Tadeusza Koźłuka, w tym kierunkowi dietetyka na obu poziomach studiów. Biblioteka funkcjonuje od poniedziałku do niedzieli zgodnie z godzinami podanymi na stronie internetowej uczelni.

Zbiory biblioteki są skorelowane z piśmiennictwem zalecanym w sylabusach.

Biblioteka umożliwia korzystanie z elektronicznych baz danych, które są dostępne ze wszystkich komputerów w sieci uczelnianej. Dostęp do zasobów licencyjnych w ramach Wirtualnej Biblioteki Nauki: m.in. SCOPUS; Web of science, EBSCO, SCIENCE.

Biblioteka Uczelni zapewnia studentom i wykładowcom dostęp do czytelni online podręczników akademickich i książek naukowych w języku polskim IBUK Libra. Księgozbiór jest dostępny bez logowania się ze wszystkich komputerów w sieci uczelnianej. Pracownicy i studenci Uczelni posiadający konto biblioteczne mogą uzyskać dostęp do bazy z komputerów domowych, za pomocą kodu PIN.

Infrastruktura biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń bibliotecznych jest dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu, również z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Uczelnia dba o stałą aktualizację bazy edukacyjnej biblioteki. Wychodząc na przeciw oczekiwaniom studentów oraz wykładowców zbiory z zakresu dietetyki są na bieżąco aktualizowane o najnowsze pozycje z tej dziedziny wiedzy. Zapewniony jest udział nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia, jak również studentów, w okresowych przeglądach bazy bibliotecznej. Niemniej jednak brakuje procedur związanych z weryfikacją zasobów bibliotecznych w odniesieniu do literatury wskazywanej w sylabusach przedmiotów. Brak również skutecznych mechanizmów i procedur systematycznej oceny wyposażenia pracowni specjalistycznych.

**Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium niespełnione

### **Uzasadnienie**

Sale dydaktyczne oraz ich wyposażenie są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, adekwatne do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej dietetyka. Wyposażenie informatyczne, w tym rzutniki multimedialne, tablice multimedialne i inne są na odpowiednim poziomie. Liczba, wielkość i układ pomieszczeń, liczba stanowisk w pracowniach dydaktycznych jest odpowiednia. Niemniej jednak za niewystarczającą należy uznać bazę, w której odbywają się zajęcia kierunkowe:

1. Brakuje wyposażenia pracowni specjalistycznych związanych z przygotowaniem posiłków. Braki te obejmują zarówno aspekt jakościowy jak i ilościowy. Brakuje podstawowych elementów infrastruktury takich jak: blaty do przygotowywania żywności, lodówki, naczynia kuchenne, zlewozmywaki, kuchenki gazowe lub elektryczne.
2. Wyposażenie pracowni specjalistycznych chemicznej/mikrobiologicznej nie tylko nie gwarantuje możliwości przeprowadzenia ćwiczeń, które są opisane w kartach przedmiotów, ale stanowi niebezpieczeństwo dla studentów i prowadzących zajęcia.
3. W pracowniach specjalistycznych brakuje podstawowego wyposażenia, jak zlewy czy autoklawy.
4. Zasoby w zakresie oprogramowania specjalistycznego są niewystarczające. Uczelnia dysponuje jedynie 30 licencjami na wersję edukacyjną programu Aliant. Taka liczba licencji nie umożliwia swobodnej pracy dla studentów.
5. Ponadto brakuje licencji na inne oprogramowanie niezbędne do organizacji żywienia zbiorowego.
6. Brak działających narzędzi pozwalających na systematyczną ocenę infrastruktury i wyposażenia pracowni specjalistycznych.

Biblioteka zapewnia studentom oraz pracownikom właściwy dostęp do zbiorów oraz piśmiennictwa.

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

Nie zidentyfikowano

### **Zalecenia**

Brak

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

Władze i nauczyciele akademicki ocenianego kierunku współpracują z podmiotami zewnętrznymi, tj. przede wszystkim z licznymi podmiotami gospodarczymi, jednostkami administracji państwowej i samorządowej, podmiotami leczniczymi, jednostkami oświaty, organizacjami i stowarzyszeniami z Warszawy oraz regionu. W ramach kształcenia na kierunku dietetyka, Uczelnia nawiązała współpracę z instytucjami działającymi w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz pracodawcami w celu

zintegrowania edukacji z rynkiem pracy. Uczelnia nawiązała również współpracę z dietetykami zrzeszonymi w Polskim Związku Zawodowym Dietetyków. Misją związku jest szeroko rozumiane wsparcie dla praktyki zawodowej dietetyków oraz zwiększenie świadomości społeczeństwa polskiego na temat zawodu i roli dietetyka w przestrzeni publicznej.

Realizacja współpracy jest możliwa dzięki działaniu Rady Interesariuszy Zewnętrznych, który tworzą przedstawiciele pracodawców. Zespoły interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych stanowią forum wsparcia i współpracy Uczelni z podmiotami związanymi z naukami o zdrowiu poprzez organizowanie wspólnych spotkań celem poznania oczekiwań oraz formalizowanie współpracy.

Spotkania z interesariuszami odbywają się w zależności od potrzeb, ale nie rzadziej niż jeden raz w roku. Spotkania pracodawców z nauczycielami akademickimi często odbywają się także indywidualnie. Pracodawcy opiniują i doradzają władzom w sprawach kształcenia studentów, co potwierdzają protokoły z posiedzeń.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia odbywa się na kilku płaszczyznach i jest zorientowana na tworzenie oraz wdrażanie innowacji do programów studiów oraz zapewnienia stabilnego systemu kształcenia praktycznego studentów. Współpraca dotyczy również wzajemnego podejmowania inicjatyw, ustalaniu strategii rozwojowych, realizacji zajęć w placówkach, sprawowania opieki nad studentami podczas realizacji praktyk zawodowych oraz opiniowania programu kształcenia głównie w zakresie efektów uczenia się.

Współpraca z podmiotami zewnętrznymi, z którymi Uczelnia nawiązała porozumienia, umożliwia pozyskiwanie kadry posiadającej wysokie kwalifikacje i doświadczenie zawodowe zdobyte poza Uczelnią. Sprzyja to wymianie doświadczeń dydaktycznych oraz pozyskiwaniu opinii na temat potrzeb społecznych i rynku pracy. Sugestie przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarskiego oraz nauczycieli akademickich wpływają na modyfikację planu studiów, jak również na sposób realizacji efektów uczenia się. Uczelnia analizuje oczekiwania pracodawców wobec absolwentów ocenianego kierunku, a następnie uwzględnia je w procesie kształcenia co pozwala na odpowiednie przygotowanie absolwentów do aktualnych potrzeb rynku pracy.

Uczelnia nawiązała również kontakt z jednostkami, które mogą być potencjalnym miejscem zatrudnienia dla absolwentów. Przedstawiciele reprezentujący: Szpital Południowy w Warszawie, Związek Zawodowy Dietetyków, Szpital Dziecięcy, Departament Pielęgniarstwa i Położnictwa w Ministerstwie Zdrowia, Unię Polskich Przedsiębiorców, Gabinet Dietetyczny oraz firmę Lewiatan potwierdzili podczas spotkania z zespołem oceniającym, iż Uczelnia jest otwarta na współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym i wykazuje liczne inicjatywy służące dostosowaniu procesu kształcenia do potrzeb rynku pracy.

Przebieg współpracy Uczelni z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego jest monitorowany, a lista pracodawców jest poszerzana w zależności od potrzeb rynku pracy. Monitorowanie współpracy na kierunku dietetyka dokonywane jest okresowo przez pracowników Uczelni.

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

Kryterium spełnione

### **Uzasadnienie**

Jednostka wykazuje się aktywną współpracą z otoczeniem społecznym i gospodarczym w procesie kształcenia. Pracodawcy są włączani w proces budowania oferty edukacyjnej służącej rozwijaniu

programów studiów w oparciu o aktualne potrzeby rynku pracy. Jednostka jest otwarta na współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Pracodawcy mają możliwość wnioskowania do władz Uczelni o wprowadzenie zmian do programu studiów, które są następnie dyskutowane, analizowane i po wspólnych uzgodnieniach wdrażane. Poziom współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest stale monitorowany.

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

Nie zidentyfikowano

#### **Zalecenia**

Brak

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

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

Uczelnia powołała Koordynatora ds. współpracy międzynarodowej, którego rolą jest wspieranie studentów i pracowników dydaktycznych w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia, koordynowanie wymiany doświadczeń i informacji o możliwości współpracy z ośrodkami zagranicznymi pomiędzy wykładowcami, organizowanie spotkań koordynatora programu Erasmus+ ze studentami (zagadnienia formalne i dydaktyczne) oraz z dotychczasowymi beneficjentami programu NAWA (wymiana doświadczeń, porady logistyczno-dydaktyczne).

Umiędzynarodowienie realizowane jest poprzez realizację umów bilateralnych z uczelniami zagranicznymi, w tym:

- Iwano-Frankiwskim Narodowym Uniwersytetem Medycznym,
- Iwano-Frankiwskim Narodowym Technicznym Uniwersytetem Nafty i Gazu na Ukrainie,
- MFR Chapeau Cornu, MORESTE we Francji
- Academia de Estudios Mir SL, Domenico Scarlatti, w Madrycie,
- Ukraińską Akademią Ludową w Charkowie,
- Mińskim Miejskim Instytutem Rozwoju Edukacji z Białorusi,
- Narodowym Ekonomiczno - Technicznym Uniwersytetem w Tarnopolu,
- Państwową Politechniką w Sankt-Petersburgu,
- Państwowym Uniwersytetem Ekonomii i Finansów w Sankt-Petersburgu.

Studenci nie mogą korzystać z programu ERASMUS+, niemniej jednak Uczelnia rozpoczęła procedurę włączenia do programu Erasmus+ perspektywa 2021 – 2027 (termin kwalifikacji do włączenia Uczelni do programu Erasmus + przewidziany jest na kwiecień 2022 rok).

Lektoraty na I stopniu studiów dają kompetencje językowe na poziomie B2 natomiast na II stopniu studenci nabywają kompetencje językowe na poziomie B2+. Lektorat kończy się egzaminem. Dodatkowo studenci oraz nauczyciele akademicki mogą uczestniczyć w lektoratach z innych języków obcych w ramach zajęć w Centrum Językowym.

Uczelnia stwarza warunki do mobilności wirtualnej nauczycieli akademickich i studentów kierunku dietetyka oraz dokonuje cyklicznie, w ramach ustalonego harmonogramu, ewaluacji stopnia

umiędzynarodowienia kształcenia na ocenianym kierunku studiów. Ocena dotyczy skali, zakresu i zasięgu aktywności międzynarodowej kadry i studentów oraz ma na celu wypracowywanie zwrotnej informacji. Dokumentację w tym zakresie gromadzi Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia odbywa się raz w roku na posiedzeniu Komisji ds. Jakości Kształcenia.

**Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium spełnione

**Uzasadnienie**

Uczelnia stwarza studentom możliwości kontaktów międzynarodowych jak również nabywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji za granicą poprzez współpracę z innymi uczelniami zagranicznymi. Uczelnie sukcesywnie podejmuje działania mające na celu umiędzynarodowienie procesu kształcenia - w tym aplikuje do programu Erasmus+.

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

Nie zidentyfikowano

**Zalecenia**

Brak

**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**

System wsparcia studentów zarówno w procesie uczenia się, jak i rozwoju zawodowym, naukowym czy społecznym jest odpowiednio zorganizowany i adekwatny do potrzeb studentów Uczelni. Wsparcie objawia się między innymi poprzez możliwość swobodnego korzystania z konsultacji nauczycieli akademickich, wsparcie w zakresie prowadzenia działalności naukowej, czy działań w charakterze wolontariuszy.

Studenci kierunku dietetyka otrzymują wsparcie o charakterze merytorycznym ze strony nauczycieli akademickich, zapewniających im możliwość uczestniczenia w konsultacjach, mających na celu pomoc w opanowaniu zagadnień poruszanych podczas zajęć dydaktycznych. Studenci otrzymują również wsparcie organizacyjne wyrażone poprzez dostępność konsultacji z władzami Uczelni, w tym prorektorem ds. studenckich i organizacyjnych a także opiekę sprawowaną przez opiekuna roku.

Oprócz tego, Uczelnia zapewnia studentom oprogramowanie niezbędne do uczestnictwa w zajęciach prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparcie w zakresie efektywnego ich wykorzystywania, w tym instruktaże z zakresu korzystania z platformy Moodle oraz dostęp do bieżącej pomocy pracownika technicznego.



Wybitni studenci są zachęcani do rozwoju zarówno zawodowego, jak i naukowego przez władze Uczelni i nauczycieli akademickich. Studenci ci mogą uzyskać zezwolenie na realizację programu studiów według indywidualnej organizacji studiów, uzyskując jednocześnie indywidualną opiekę nauczyciela akademickiego o stopniu co najmniej doktora.

Studenci Warszawskiej Uczelni Medycznej mają możliwość uczestnictwa w różnorodnych formach dodatkowej aktywności. Studenci mają możliwość zrzeszania się w sekcjach Akademickiego Związku Sportowego oferującego szeroki przegląd dyscyplin sportowych. Ponadto, w Uczelni funkcjonuje Biuro Karier oferujące studentom możliwość uczestnictwa w szkoleniach i kursach doskonalących umiejętności z zakresu przedsiębiorczości i prowadzące działania z zakresu doradztwa zawodowego. Dodatkowo studenci kierunku dietetyka angażują się w akcje charytatywne wspierające rozwój świadomości problemów społecznych i promujących prowadzenie działań o charakterze pomocowym i prozdrowotnym.

Wsparcie zapewniane studentom przez Uczelnię uwzględnia i jest dostosowane do potrzeb studentów o różnych potrzebach. Wprowadzono rozwiązania umożliwiające pełne uczestnictwo w zajęciach i osiąganie efektów uczenia się założonych programem studiów przez studentów z niepełnosprawnościami. Organizacją systemu wsparcia dla tej grupy studentów zarządza koordynator ds. dostępności, do którego zadań należy zarówno udzielanie pomocy w uzyskaniu dostosowania zajęć pojedynczym studentom Uczelni, jak również prowadzenie działań mających na celu zwiększenie świadomości społecznej na temat wyrównywania szans.

Regulamin studiów przewiduje możliwość uzyskania urlopu od zajęć dla studentów, którzy z określonych przyczyn nie mogą kontynuować w danym semestrze nauki oraz indywidualnej organizacji studiów dla studentów znajdujących się w szczególnych sytuacjach życiowych. Zamieszczony w regulaminie studiów katalog przypadków, w których student może ubiegać się o indywidualną organizację studiów nie uwzględnia przepisów wynikających z ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. W Regulaminie studiów określono, że o udzielenie urlopu może starać się w szczególności student samotnie wychowujący dziecko, podczas gdy w świetle ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce urlopu nie można odmówić zarówno studentce w ciąży na okres do dnia urodzenia dziecka, jak również studentowi będącemu rodzicem na okres do 1 roku. Sformułowanie takie może wprowadzać studentów w błąd. Wnioski składane przez studentów rozpatrywane są przez prorektora ds. studenckich i organizacyjnych oraz dyrektora odpowiedniego instytutu. Studenci zachęcani są do składania skarg i postulatów podczas zajęć lub dyżurów władz Uczelni lub też do zgłaszania ich drogą listową lub elektroniczną. Proces ten przebiega w dużej mierze w sposób nieformalny. Rekomenduje się ustalenie obowiązujących zasad zgłaszania przez studentów skarg i wniosków oraz poinformowanie o nich studentów.

Zadania związane z zapewnieniem bezpieczeństwa studentom uczelnia realizuje poprzez organizację szkolenia poświęconego bezpieczeństwu i higienie pracy. Ponadto w Warszawskiej Uczelni Medycznej wprowadzono regulamin określający zasady postępowania w sytuacjach przemocowych. W Uczelni została również powołana funkcja rzecznika ds. przeciwdziałania mobbingowi i dyskryminacji, do którego zadań należy koordynowanie zadań z zakresu bezpieczeństwa studentów.

Studenci są motywowani do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się poprzez wsparcie okazywane przez Uczelnię proponowanym przez nich inicjatywom naukowym i organizacyjnym. Studenci kierunku dietetyka mogą zrzeszać się w ramach koła naukowego i uczestniczyć w konferencjach naukowych i webinarach. Dodatkowo studenci motywowani są do prowadzenia



swoich badań naukowych i doskonalenia warsztatu badawczego przy wsparciu opiekuna merytorycznego.

Uczelnia zapewnia studentom wsparcie informacyjne w kwestiach związanych z procesem kształcenia. Za istotny element wsparcia organizacyjnego należy uznać kompetentnych pracowników administracyjnych Uczelni, odpowiadających za bieżącą komunikację ze studentami i pomoc w rozwiązywaniu problemów socjalno-bytowych i dydaktycznych. Godziny otwarcia dziekanatów i sekretariatów dopasowane są do potrzeb studentów i umożliwiają im skorzystanie z pomocy pracowników Uczelni w dogodnym dla nich terminie.

Uczelnia współpracuje z działającym w jej obrębie samorządem studenckim. Przedstawiciele samorządu studenckiego reprezentują interesy środowiska studenckiego wchodząc w skład organów kolegialnych Uczelni, takich jak senat i Komisja Jakości Kształcenia. Członkowie samorządu studenckiego mogą korzystać z infrastruktury Uczelni w zakresie niezbędnym do prowadzenia swoich działań, jak również dla ich potrzeb wyodrębniona została przestrzeń przeznaczona na biuro. Samorząd Warszawskiej Uczelni Medycznej zrzesza studentów różnych kierunków studiów, zapewniając tym samym odpowiednią reprezentację wszystkich studentów Uczelni, w tym studentów ocenianego kierunku dietetyka wobec władz Uczelni.

Studenci kierunku dietetyka mogą brać udział w spotkaniach Koła Naukowego Dietetyki, w ramach którego mogą poszerzać wiedzę z zakresu żywienia człowieka i prowadzić badania. Członkowie koła mogą liczyć na wsparcie organizacyjne i materialne ze strony Władz Uczelni w zakresie czynnego uczestnictwa w konferencjach.

Uczelnia nie prowadzi monitorowania skuteczności zastosowanych rozwiązań w aspekcie wsparcia studenckiego w sposób formalny. Studenci kierunku dietetyka nie mają możliwości dokonania oceny elementów wsparcia zapewnianych przez Uczelnię w anonimowej formie. Wszelkie działania mające na celu ocenę adekwatności stosowanego systemu wspierania studentów są prowadzone nieformalnie podczas dyżurów władz Uczelni i koordynatora kierunku. Rolę w zakresie ewaluacji funkcjonujących już systemów wspierania studentów pełni samorząd studencki, który reprezentuje ogół studentów Uczelni przed jej władzami. Na skutek nieformalnych zgłoszeń uzyskiwanych przez władze Uczelni i wykładowców akademickich, wdrażane są usprawnienia. Brakuje jednak sformalizowanej procedury obejmującej przegląd wsparcia studentów, w tym wsparcia w zakresie efektywnego korzystania z infrastruktury i oprogramowania stosowanego w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

#### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium spełnione częściowo

#### **Uzasadnienie**

Studenci kierunku dietetyka Warszawskiej Uczelni Medycznej otrzymują wsparcie w procesie uczenia się, wejściu na rynek pracy oraz budowaniu kompetencji społecznych. Mają możliwość korzystania z konsultacji nauczycieli akademickich, zarówno celem omówienia zagadnień przedstawionych podczas zajęć, jak również uzyskania pomocy w projektowaniu i prowadzeniu własnych badań. Proces kształcenia jest również odpowiednio wspierany poprzez obsługę administracyjną. Samorząd i koło

naukowe działające w Uczelni otrzymują adekwatne do zapotrzebowania wsparcie. Jednocześnie podstawą do obniżenia oceny stały się:

1. Niespełnienie wymagania o przeprowadzaniu okresowych przeglądów wsparcia studentów, jako że Uczelnia nie prowadzi usystematyzowanych i sformalizowanych działań mających na celu ewaluację systemu wsparcia i jego doskonalenia
2. Niezgodność regulaminu studiów z zapisami wynikającymi z ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

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

Nie zidentyfikowano

### **Zalecenia**

1. Zaleca się utworzenie procedury mającej na celu systematyczną ewaluację wsparcia zapewnianego studentom przez Uczelnię, obejmującą możliwość wyrażenia przez nich opinii na temat systemu motywacyjnego, wsparcia w zakresie infrastruktury i oprogramowania wykorzystywanego w kształceniu na odległość oraz zadowolenia z takiej formy prowadzenia kształcenia.
2. Zaleca się dostosowanie dokumentu regulamin studiów do zapisów wynikających z ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce w zakresie udzielania urlopów studentom Uczelni.
3. Zaleca się podjęcie skutecznych działań projakościowych pozwalających na zapobieganie wskazanym błędom i nieprawidłowościom w przyszłości.

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

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

Publiczny dostęp do informacji o Uczelni, programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach Uczelnia realizuje za pośrednictwem własnej strony internetowej, Biuletynu Informacji Publicznej (BIP) oraz mediów społecznościowych (Facebook, Instagram, YouTube). Na stronie internetowej Uczelni znajdują się odpowiednie zakładki (O Uczelni, Rekrutacja, Kierunki Studiów, Studia Podyplomowe, Kursy, Szkolenia, Studenci, Galeria, Kontakt) oraz liczne komunikaty i aktualności związane z kierunkami studiów prowadzonymi w Uczelni. Informacje odczytać można zarówno na komputerach stacjonarnych, jak i urządzeniach mobilnych, co w istocie zwiększa zasięg jej potencjalnych odbiorców i ułatwia nieskrępowany dostęp do informacji. Na stronie Uczelni znajdują się również informacje o instytucjach współpracujących, których wymieniono ponad 30.

Jednocześnie na stronie Uczelni brak jest możliwości powiększenia czcionki, co ogranicza swobodny dostęp do jej zasobów osobom z istotną wadą wzroku. Rekomenduje się zatem wprowadzenie odpowiedniej modyfikacji technicznej ułatwiającej dostęp do informacji osobom z dysfunkcją narządu wzroku.

Uczelnia udostępnia informację na temat: zasad i trybu przyjmowania na studia, logowania do systemu rekrutacji on-line, zasad rekrutacji, jej terminów i wymaganych dokumentów, opłat rekrutacyjnych

i opłat za studia, regulaminów, strategii rozwoju Uczelni, itp. Dostępne są efekty uczenia się, kompletny opis programu studiów z zaznaczeniem ich poziomu, profilu i dyscyplin, w których osadzone zostały efekty uczenia się. W opisie programu studiów podano cele kształcenia, tytuł zawodowy przyznawany absolwentom, liczbę semestrów studiów konieczną do uzyskania kwalifikacji, opis modułów zajęć, formy ich realizacji oraz sposoby weryfikacji stopnia osiągnięcia efektów uczenia się. W zakładce „Studenci” przedstawiono m.in. regulamin studiów, zasady dyplomowania, wykaz terminów konsultacji, informacje na temat pomocy finansowej, praktyk zawodowych oraz kalendarium roku akademickiego. Znajdują się tam również zakładki Samorządu Studenckiego oraz Biura Karier.

Z informacji przedstawionej na stronach Uczelni wynika, że 35% zajęć odbywa się w systemie e-learningowym, na platformie Moodle oraz MSTeams. Na stronie Internetowej Uczelni znajdują się również zakładki zatytułowane: „#szczepimysie” oraz „#zostanwdomu,nieprzerywaj nauki”. Znajdują się tam komunikaty dotyczące zasad i bezpieczeństwa nauki na terenie Uczelni, informacje na temat Covid-19, możliwości szczepień przeciw SARS-CoV-2. Podczas wizytacji stwierdzono, że wszyscy pracownicy Uczelni oraz studenci zostali przeszkoleni w używaniu metod i technik kształcenia na odległość, Uczelnia zatrudnia również dwóch informatyków, którzy mają zapewnić bieżącą pomoc w przypadkach problemów technicznych, zaś studenci są poinformowani o możliwości wsparcia technicznego. Na stronie Uczelni brak jednak tych informacji. Rekomenduje się zatem umieszczenie jej w taki sposób, by była dostępna dla każdego.

Ocena zakresu i aktualności informacji na stronie Uczelni dokonywana jest na bieżąco. Za jakość, zakres oraz aktualność informacji publicznej odpowiadają Prorektorzy. Interesariusze wewnętrzni (nauczyciele akademicki i studenci) mogą zgłaszać bieżące propozycje modyfikacji informacji na stronie Uczelni do Koordynatora kierunku. Koordynator przedstawia propozycję zmian Komisji ds. Jakości Kształcenia lub Prorektorowi, którzy, jeżeli propozycje zostały przyjęte, przekazują je do działu IT, gdzie jest wyznaczona osoba odpowiedzialna za umieszczanie informacji na stronie Uczelni. Poza bieżącymi zmianami, raz na kwartał Komisja ds. Jakości Kształcenia dokonuje przeglądu informacji na stronie Uczelni. Interesariusze zewnętrzni zgłaszają propozycje zmian w zakresie informacji w sposób nieformalny, na zasadzie bezpośredniego kontaktu z Koordynatorem kierunku, czy nauczycielami akademickimi, ZO rekomenduje jednak stworzenie formalnej ścieżki zgłaszania swoich propozycji przez przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego współpracujących z Uczelnią.

Wizyta na stronie internetowej Uczelni potwierdziła, że informacje na niej zamieszczone są aktualne.

#### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium spełnione

#### **Uzasadnienie**

Uczelnia zapewnia nieskrępowany dostęp do informacji publicznej za pomocą strony internetowej, Biuletynu Informacji Publicznej oraz mediów społecznościowych. Informacja skierowana jest do wszystkich grup odbiorców, jest czytelna, obejmuje wszystkie wymagane elementy, w tym informację na temat metod i technik kształcenia na odległość i jest aktualna.

Zakres i aktualność informacji monitorowana jest raz na kwartał, oprócz tego wszyscy interesariusze mają możliwość zgłaszania swoich uwag na bieżąco. Została wyznaczona osoba odpowiedzialna za aktualizację informacji.

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

Nie zidentyfikowano

### **Zalecenia**

Brak

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

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

Monitorowanie oraz okresowe przeglądy i doskonalenie programu studiów na kierunku dietetyka leżą w kompetencjach Komisji ds. Jakości Kształcenia. Komisja analizuje zgodność kształcenia na kierunku z aktualnymi uregulowaniami prawnymi oraz ze strategią i misją Uczelni. Konieczność dokonania działań naprawczych, doskonalących program studiów Komisja zgłasza Władzom Uczelni. Uwzględniane są przy tym wymagania i oczekiwania rynku pracy, opinie pozostałych interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, a także wnioski z monitorowania kariery zawodowej absolwenta.

W skład Komisji ds. Jakości Kształcenia, zgodnie z przypisanymi kompetencjami i zakresem odpowiedzialności, wchodzi: Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju (Przewodniczący Komisji ds. Jakości Kształcenia), Prorektor ds. studenckich i organizacyjnych, Koordynatorzy Kierunków Studiów oraz przedstawiciele studentów poszczególnych kierunków studiów. Zwraca uwagę brak przedstawicieli pracodawców, którzy mają jednak nieformalne możliwości zgłaszania swoich propozycji zmian programu studiów.

W Uczelni obowiązuje formalna procedura projektowania i zatwierdzania programu studiów, w tym dokonywania zmian w programie. Propozycje zmian mogą pochodzić od studentów, nauczycieli akademickich oraz pracodawców. Zgłaszane są do Koordynatora kierunku, który przedstawia je następnie Komisji ds. Jakości Kształcenia, gdzie propozycje są akceptowane lub zatwierdzane. Po zatwierdzeniu propozycje zmian przekazywane są do ostatecznej akceptacji przez Senat Uczelni. Studenci i nauczyciele akademicy są informowani o trybie i możliwości składania propozycji zmian programowych, przedstawiciele pracodawców mogą to czynić jedynie w sposób nieformalny. Rekomenduje się powołanie dla każdego kierunku studiów Rad Programowych, w skład których wchodziłoby nauczyciele akademicy, studenci oraz przedstawiciele pracodawców. Ułatwiłoby to doskonalenie programu studiów w oparciu o opinie i sugestie osób bezpośrednio związanych z kierunkiem studiów i mających najlepsze przygotowanie merytoryczne do oceny programu.

Przykładem zmian dokonanych ostatnio w programie studiów na kierunku dietetyka, jest np. włączenie zajęć z *podstaw planowania diety* do programu studiów, czy zmiana harmonogramu przebiegu praktyk zawodowych.

W projektowaniu programu studiów brane są pod uwagę narzędzia i techniki kształcenia na odległość. W myśl zarządzenia Rektora Uczelni, do 35% programu studiów powinno być realizowane w formie zdalnej. Dotyczy to jednak wyłącznie wykładów oraz zajęć, podczas których efekty uczenia się mogą zostać osiągnięte za pomocą tej formy kształcenia.

W Uczelni określono formalne zasady przyjęcia na studia, w tym na kierunek dietetyka.

Systematyczna ocena programu studiów w praktyce jest nieefektywna. Mimo opisanych procedur systemu monitorowania programu szereg jego elementów jest skonstruowanych nieprawidłowo. Monitorowanie i przegląd efektów uczenia się są nieskuteczne. Nie wszystkie efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia, wiele efektów zostało nieprawidłowo zakwalifikowanych do odpowiedniej kategorii (wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne) lub nie jest zgodnych z odpowiednim poziomem PRK. W kartach zajęć brakuje często szczegółowych efektów uczenia się, a jeżeli są podane to nie zawsze zgodne są z efektami kierunkowymi.

System monitorowania programu studiów jest również nieskuteczny. Program nie umożliwia osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów uczenia się, treści programowe nie zawsze są zgodne z efektami szczegółowymi przypisanymi do konkretnych zajęć, a na studiach II stopnia kilka efektów nie jest realizowanych na żadnych zajęciach. Dochodzą do tego nieprawidłowości formalne programu studiów.

Opisane wyżej nieprawidłowości dotyczące efektów uczenia się oraz programu studiów wynikają po części z braku właściwych narzędzi diagnostycznych, pozwalających na wyciągnięcie odpowiednich wniosków i podjęcie skutecznych działań naprawczych. Brak np. skutecznych sposobów oceny infrastruktury i wyposażenia w aparaturę specjalistyczną, co skutkuje brakiem odpowiednio wyposażonych pracowni umożliwiających osiągnięcie efektów uczenia się z kategorii umiejętności.

Kolejną przyczyną nieprawidłowej konstrukcji efektów uczenia się i programu studiów może być brak formalnego włączenia przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w systematyczną ocenę programu studiów. Swoje propozycje zgłaszać mogą wyłącznie w sposób nieformalny. Przedstawiciele rynku pracy jako grupa najlepiej zorientowana w niezbędnych kompetencjach zawodowych absolwentów, powinna być szeroko i formalnie włączona w proces doskonalenia programu studiów, a ich głos powinien być bardzo cenny.

W świetle przedstawionej wyżej analizy istniejącego w Uczelni Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia nie można uznać, że wyniki z systematycznej oceny programu studiów są wykorzystywane do jego doskonalenia, gdyż mimo istnienia formalnych procedur program na wizytowanym kierunku zawiera wiele błędów.

Jakość kształcenia na wizytowanym kierunku nie była dotychczas poddana ocenie zewnętrznej.

#### **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium niespełnione

#### **Uzasadnienie**

Instrumenty i procedury pozwalające na doskonalenia programu studiów na kierunku dietetyka w praktyce nie działają. Wynikiem tego są poważne nieprawidłowości dotyczące efektów uczenia się, programu studiów oraz infrastruktury, która powinna zapewnić osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego nie są formalnie włączeni w proces oceny i doskonalenia programu studiów.

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

Nie zidentyfikowano

#### **Zalecenia**

Brak

#### **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)**

#### **Zalecenie**

Nie dotyczy, kierunek oceniany jest po raz pierwszy.

#### **Charakterystyka działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności oraz ocena ich skuteczności**

Nie dotyczy.

Przewodniczący Zespołu oceniającego:  
Prof. dr hab. Wojciech Mielicki

