



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **dietetyka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie**

Data przeprowadzenia wizytacji: **3-4 grudnia 2022 r.**

Warszawa, 2022

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	5
3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA	6
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	7
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	7
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	11
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	19
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	25
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	28
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	32
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	34
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	38
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	40
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	42
6. Załączniki:	47
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	47
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	47
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych	52
Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych	52

Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____	58
Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa _____	77
Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena _____	77
Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego _	83

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

członkowie:

1. prof. dr hab. inż. Monika Bronkowska, ekspert PKA
2. dr hab. Sławomir Wilczyński, ekspert PKA
3. Paweł Robak, ekspert PKA ds. studenckich
4. Damian Strojny, ekspert PKA ds. pracodawców
5. mgr Łukasz Łukomski, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku dietetyka prowadzonym w Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2022/2023. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Wizytacja w bieżącym roku akademickim przeprowadzona została zdalnie, zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej. Zespół oceniający zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania: z zespołem przygotowującym raport samooceny, z osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, z pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto dokonano przeglądu wybranych prac dyplomowych i etapowych, przeprowadzono hospitację zajęć oraz dokonano oceny bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski dotyczące oceny stopnia spełnienia poszczególnych kryteriów, o których przewodnicząca zespołu oraz eksperci poinformowali Władze Uczelni na spotkaniu podsumowującym.

Podstawa prawna oceny została określona w załączniku nr 1, a szczegółowy harmonogram wizytacji, uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego, w załączniku nr 2.

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	dietetyka	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	profil praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	technologia żywności i żywienia 51% nauki o zdrowiu 49%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	6/180 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych ³ /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	960 h/38 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	- psychodietetyka - dietetyka kliniczna - dietetyka sportowa	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	-	67
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁴	-	1180 (2140 z praktykami zawodowymi)
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	-	Ok. 85 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	-	149 ECTS
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	-	58 ECTS – bez praktyk 96 ECTS – z praktykami

Nazwa kierunku studiów	dietetyka	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia drugiego stopnia	
Profil studiów	profil praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	technologia żywności i żywienia 51% nauki o zdrowiu 49%	

Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	4/120 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych ³ /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	480 h/20 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	- psychodietetyka z obesitologią - dietetyka kliniczna - dietetyka w sporcie	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	-	55
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁴	-	800 (1280 z praktykami zawodowymi)
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	-	ok. 55 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	-	86 ECTS
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	-	52 ECTS – bez praktyk 72 ECTS – z praktykami

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

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA ¹ kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	Kryterium spełnione częściowo
Kryterium 2. realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	Kryterium spełnione częściowo

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

Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	Kryterium spełnione
Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	Kryterium spełnione
Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	Kryterium spełnione częściowo
Kryterium 6. współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	Kryterium spełnione
Kryterium 7. warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	Kryterium spełnione
Kryterium 8. wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	Kryterium spełnione
Kryterium 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	Kryterium spełnione częściowo
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	Kryterium spełnione częściowo

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

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Studia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym prowadzone są w Uczelni Społeczno-Medycznej w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych (obecnie tylko niestacjonarnych) od roku akademickiego 2016/2017. Realizowana koncepcja kształcenia na studiach pierwszego i drugiego stopnia jest efektem odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku pracy na absolwentów kierunków legitymujących się wiedzą praktyczną dotyczącą zasad prawidłowego żywienia oraz przyczyn występowania chorób dietozależnych, jak również mogących prowadzić poradnictwo żywieniowe i dietetyczne. Koncepcja kształcenia powstała w oparciu o obserwacje dynamicznie zmieniającego się otoczenia społeczno-gospodarczego, a także zachodzących w społeczeństwie zmian demograficznych. Koncepcja i cele kształcenia z założenia są zgodne ze strategią rozwoju Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie na lata 2021 – 2026, wprowadzoną Uchwałą Senatu Uczelni Społeczno-Medycznej nr 8/2021 z dnia 23.08.2021 roku. Misja i strategia Uczelni Społeczno-Medycznej napisana jest dość ogólnie, jednak wyodrębniono w niej obszary strategiczne Uczelni. Podział strategii rozwoju na poszczególne obszary odnosi się do poszczególnych aspektów funkcjonowania Uczelni i ma dawać

możliwość bardziej konkretnego definiowania celów strategicznych. Wyróżniono następujące obszary: Doskonalenie jakości kształcenia, Doskonalenie oferty edukacyjnej, Rozwój infrastruktury, Upracticznienie procesu kształcenia, Budowa zaangażowanego środowiska akademickiego, Budowa pozytywnego wizerunku uczelni, Zarządzanie uczelnią, Nawiązywanie wartościowej współpracy zewnętrznej, Prowadzenie badań naukowych. Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka jest zgodna ze strategią Uczelni.

Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka na pierwszym i drugim stopniu jest mocno zorientowana i uwzględnia potrzeby krajowego i europejskiego rynku pracy oraz zmieniającego się otoczenie społeczne - gospodarczego.

Koncepcja kształcenia na studiach pierwszego i drugiego stopnia kierunku dietetyka jest zgodna z dyscypliną technologia żywności i żywienia (dyscyplina wiodąca) oraz dyscypliną - nauki o zdrowiu oraz jest zgodna z profilem praktycznym. Kierunek został prawidłowo przypisany do dwóch dyscyplin: technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Nie można jednak jednoznacznie ocenić prawidłowości koncepcji kształcenia, ponieważ Uczelnia nie przedłożyła charakterystyki sylwetki absolwenta studiów pierwszego i drugiego stopnia. Jednym z obszarów działań strategicznych uczelni jest prowadzenie badań naukowych. Należy podkreślić, że tematy badawcze podejmowane przez nauczycieli związane są z dietetyką i realizowanymi na kierunku treściami kształcenia i obejmują zakres dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu, do których to dyscyplin zostały przyporządkowane efekty uczenia się.

Uczelnia w tworzeniu i modyfikowaniu koncepcji kształcenia ściśle współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Świadczy o tym zaangażowanie przedstawicieli otoczenia w opracowywaniu koncepcji kształcenia na kierunku, przy jej modyfikacji i przy doskonaleniu program kształcenia uwzględniano opinię i sugestie interesariuszy zewnętrznych. Dzięki współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w koncepcji kształcenia uwzględniono nabywanie specyficznych dla absolwentów kierunku dietetyki umiejętności praktycznych. W koncepcji przewidziano także nabywanie umiejętności komunikowania się w języku obcym oraz odpowiednich kompetencji społecznych niezbędnych w działalności zawodowej właściwej dla kierunku

Określone dla kierunku efekty uczenia się były konsultowane z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Uczelnia do oceny przedłożyła program kształcenia zaproponowany na rok akademicki 2022/2023, obowiązujący od 01.10.2022 roku, jednak nie przedstawiła zespołowi oceniającemu wcześniejszych programów. W ramach programu kształcenia opisała koncepcję kształcenia, jednak nie przedstawiła sylwetki studiów pierwszego i drugiego stopnia, co znacząco utrudnia kompleksową ocenę przedłożonego programu kształcenia.

Efekty uczenia się określone dla kierunku zostały przyporządkowane do wiodącej dyscypliny technologia żywności i żywienia (51%) oraz dyscypliny nauki o zdrowiu (49%). Założone efekty uczenia się na ocenianym kierunku powinny umożliwić uzyskanie kompetencji określonych w dostępnych aktach prawnych w sprawie charakterystyk efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-7 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018, poz. 2218). Efekty uczenia się na ocenianym kierunku są możliwe do osiągnięcia i są realizowane w programie studiów. Jak wynika z tabel pokrycia kierunkowych efektów uczenia się uzyskiwanych w poszczególnych modułach kształcenia są one realizowane.

Efekty uczenia się są specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscyplin do których kierunek został przyporządkowany. Efekty uczenia się są także uzasadnione z punktu widzenia oczekiwań rynku pracy, jak również zgodne ze stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Lista efektów uczenia się określonych dla kierunku dla studiów pierwszego stopnia zawiera 20 efektów w zakresie wiedzy, 17 efektów w zakresie umiejętności i 8 efektów w zakresie kompetencji. Na kierunku studiów pierwszego stopnia za kluczowe uznano efekty uczenia się w zakresie:

- zna i rozumie współczesne problemy przetwórstwa żywności i żywienia człowieka, a także funkcjonowanie rynku żywności i usług żywieniowych oraz rolę i znaczenie środowiska przyrodniczego, jego zagrożenia i ochron w społeczeństwie globalnym (K_W01);
- zna i rozumie zasady stosowania w przetwórstwie żywności, dzięki którym produkt jest bezpieczny dla konsumenta oraz chemicznie i biologicznie skażenie żywności, zagrożenie dla zdrowia ze strony substancji obcych, w tym dodatków do żywności i związków szkodliwych powstających podczas przetwarzania żywności (K_W02);
- zna i rozumie podstawy higieny produkcji i zasady mycia i dezynfekcji urządzeń i pomieszczeń produkcyjnych oraz zasady użytkowania wody i gospodarki ściekami w zakładzie przetwarzania żywności (K_W13);
- wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia (K_W03);
- rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia, oddychania, moczowym i dokrewnym (K_W04);
- potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę do rozwiązania problemu z zakresu żywności i żywienia, opracować wyniki syntetycznie przedstawić wnioski (K_U01);
- potrafi wskazać potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym, wybrać i zastosować odpowiednią metodę analizy w celu rozwiązania określonego problemu związanego z żywnością i żywieniem (K_U02);
- potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych (K_U03);
- posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (K_U04);
- potrafi udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne (K_U05);
- mając świadomość swoich ograniczeń nie unika zwracania się do innych specjalistów (K_K01);
- jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych (K_K02);
- wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kompetencji (K_K03);
- przestrzega zasad etyki zawodowej (K_K04);

Lista kierunkowych efektów uczenia się dla studiów drugiego stopnia obejmuje 19 efektów w zakresie wiedzy, 21 efektów w zakresie umiejętności i 11 efektów w zakresie kompetencji. Na drugim stopniu dominują efekty uczenia się: zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz śledzi na bieżąco aktualne trendy, innowacje, kierunki badań naukowych w tej dziedzinie (K_W01) ; zna i rozumie istotą systemów zarządzania jakością w całym łańcuchu żywnościowym w celu ciągłego ulepszania produkcji żywności (K_W02); wykazuje znajomość zmian organizacyjnych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących im zaburzeń odżywiania, ma wiedzę na temat fizjologicznych i psychologicznych podstaw zachowania człowieka (K_W03); zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia z immunologii klinicznej i związków występujących pomiędzy stanem odporności organizmu i stanem odżywiania (K_W04); potrafi analizować sytuacje związane z produkcją i dystrybucją żywności, panować akcje i zarządzać działaniami na rzecz poprawy jakości i wydajności produkcji, a także na rzecz środowiska przyrodniczego (K_U01), potrafi analizować i krytycznie ocenić różne rozwiązania techniczne i technologiczne w dziedzinie przetwórstwa żywności i żywienia

człowieka, w zakresie wybranej specjalizacji, proponować rozwiązanie praktycznego problemu związanego z produkcją żywności (K_U02); potrafi przeprowadzić pogłębiony wywiad dietetyczny, dokonać pomiarów antropometrycznych z użyciem aparatury do analizy składowych masy ciała, potrafi interpretować wyniki badań laboratoryjnych i na podstawie uzyskanych wyników i diagnozować stan odżywienia (K_U03); rozumie konieczność systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego (K_K01); potrafi inspirować i organizować proces uczenia się (K_K02); posiada świadomość własnych ograniczeń jest przygotowywany do postępowania interdyscyplinarnego i konsultacji z lekarzem, potrafi określić czy pacjent potrzebuje dodatkowej porady lekarskiej lub fizjoterapeutycznej oraz potrafi wskazać obszar wymaganej terapii (K_K03); okazuje dbałość o prestiż zawodu (K_K04).

W przypadku niektórych ze sformułowanych kluczowych dla kierunku efektów uczenia się na studiach drugiego stopnia nie uwzględniono nabycia wiedzy na poziomie pogłębionym, co jest niezgodne z 7. poziomem Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018, poz. 2218). Efekty, w których brakuje podkreślenia głębi nabywania wiedzy, umiejętności i kompetencji to między innymi:

- Zna i rozumie istotę systemów zarządzania jakością w całym łańcuchu żywnościowym w celu ciągłego ulepszania produkcji żywności (K_W02);
- Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących im zaburzeń odżywiania, ma wiedzę na temat fizjologicznych i psychologicznych podstaw zachowania człowieka zdrowego i chorego (K_W03);
- Zna procesy regulacji hormonalnej ustroju na poziomie komórkowym i narządowym, określa jego reakcję na wysiłek fizyczny w stanie zdrowia i wybranych chorobach, oraz przy wspomaganiu leczenia ruchem i aktywnością fizyczną (K_W05);
- Zna zależność pomiędzy aktywnością fizyczną, rekreacją ruchową, dietą, formami rehabilitacji a zdrowiem (K_W06).

Kierunkowe efekty uczenia się, jak również efekty uczenia się poszczególnych zajęć zostały tak opracowane, aby absolwent kierunku dietetyka potrafił określić wpływ poszczególnych składników żywności na funkcjonowanie organizmu człowieka zdrowego (na kondycję fizyczną, wydolność organizmu, kondycję psychiczną, ogólny nastrój), dobrać składniki diety, wykorzystując zasadę różnorodności i znajomość zwyczajów żywieniowych w zależności od planowanego sposobu funkcjonowania organizmu (intensywny wysiłek, regeneracja organizmu); zidentyfikować i skorygować błędy żywieniowe poprzez indywidualny dobór warunków utrzymania właściwej masy ciała; proponować właściwe receptury i technologie przetwarzania żywności oraz sposoby komponowania potraw, tak aby uzyskać założoną i zaprojektowaną wartość żywieniową diety, wykorzystując możliwości techniczno-technologiczne; poradzić, jak można poprawić jakość życia poprzez zmianę sposobu żywienia; krytycznie ocenić rzeczywistą wartość diet promowanych w mass mediach, zwłaszcza diet odchudzających; wykorzystać podstawowe umiejętności komunikacji z pacjentem.

Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1²(kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka wpisuje się w misję i strategię Uczelni. Kształcenie jest realizowane na profilu praktycznym na studiach pierwszego i drugiego stopnia studiów niestacjonarnych. Kierunek został przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia, jako wiodącej oraz do dyscypliny nauki o zdrowiu. Uczelnia w opracowaniu koncepcji kształcenia na kierunku oraz w trakcie jej doskonalenia aktywnie współpracowała z otoczeniem społeczno-gospodarczym. W koncepcji kształcenia przyjęto, że absolwent jest przygotowany do podjęcia pracy zawodowej związanej z efektami uczenia kierunku. Efekty uczenia się są z reguły zgodne z koncepcją kształcenia na profilu praktycznym oraz z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu. Niemniej jednak spójności koncepcji kształcenia i efektów uczenia się nie można jednoznacznie ocenić, ze względu na:

1. brak opisu sylwetki absolwenta pierwszego i drugiego stopnia kierunku dietetyka, co nie pozwala określić jednoznacznie celów kształcenia.
2. w opisie efektów uczenia się właściwych dla kwalifikacji uzyskiwanych na drugim stopniu studiów brak dostosowania do poziomu 7 PRK uwzględniającego osiągnięcie wiedzy w stopniu pogłębionym.

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

Brak

Zalecenia

1. Zaleca się przygotowanie opisu sylwetki absolwenta studiów pierwszego i drugiego stopnia.
2. Zaleca się dostosowanie efektów uczenia się określonych dla kierunku oraz poszczególnych zajęć na drugim stopniu studiów do poziomu 7 PRK z uwzględnieniem pogłębionej wiedzy w zakresie realizowanego kierunku studiów.

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

Program studiów, na który składają się efekty uczenia się, plan studiów oraz program praktyk zawodowych na kierunku dietetyka został przyjęty przez Senat Uczelni Społeczno-Medycznej Uchwałą 7a/2022 z dnia 22.03.2022 roku. Zajęcia na kierunku dietetyka są prowadzone w trybie niestacjonarnym w języku polskim.

²W przypadku gdy propozycje oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać propozycję oceny dla każdego poziomu odrębnie.

Program studiów obejmuje przedmioty kształcenia podstawowego, humanistyczno-społecznego oraz kierunkowego i specjalistycznego i pozwala na zdobywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych do pracy w zawodzie dietetyka. Program studiów obejmuje zagadnienia z zakresu nauk podstawowych (*chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności, mikrobiologii ogólna i żywności, fizjologia człowieka, anatomia człowieka, fizjologia wysiłku fizycznego i in.*), jak i zajęcia kształcenia kierunkowego, dotyczące żywienia osób zdrowych w różnym wieku (*żywienie kobiet ciężarnych i karmiących, żywienie osób starszych, dietetyka pediatryczna*), w różnym stanie zdrowia (*kliniczny zarys chorób, żywienie w okresie około chirurgicznym, alergie pokarmowe, żywienie w chorobach metabolicznych układu krążenia oraz zatruciach ostrych i in.*). W programie studiów uwzględnione są również zajęcia, których celem jest rozwinięcie umiejętności pracy z pacjentem, motywowania go do właściwej postawy (*komunikacja personalna, psychologia ogólna, edukacje żywieniowa*). Uwzględniono zagadnienia z zakresu składu chemicznego i właściwości fizycznych żywności (*chemia żywności*) oraz nauk pokrewnych pozwalających na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw (*analiza i ocena żywności*). Studenci poznają metody produkcji żywności, sposoby jej utrwalania jak również sensoryczne właściwości surowców i produktów na zajęciach z *towaroznawstwa i technologii żywności*. Program powinien być tak skonstruowany, aby w pierwszych 4 semestrach studenci realizowali treści podstawowe dla kierunku, natomiast od 5 semestru powinny pojawiać się treści bardziej specjalistyczne, przykładowo związane z żywieniem różnych grup ludności, m.in. *dietetyka pediatryczna* czy też związane z poradnictwem żywieniowym i dietetycznym. Na ocenianym kierunku zasada ta nie zawsze była zastosowana, co spowodowało błędy w sekwencji niektórych zajęć. Zajęcia z *technologii żywności* powinny być realizowane po *biochemii ogólnej i żywności* oraz *mikrobiologii ogólnej i żywności*. Zajęcia z *dietetyki pediatrycznej* (semestr IV) powinny być zrealizowane po *żywieniu człowieka* (semestr IV) i po *żywieniu kobiet ciężarnych i karmiących* (semestr VI). W przypadku pozostałych zajęć sekwencja jest prawidłowa. Analizując program studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka rekomenduje się, aby rozważyć zmianę proporcji w realizacji godzin z zajęć z *anatomii i fizjologii człowieka* (łącznie 225 h) i z *żywienia człowieka* (łącznie 150 h). Treści w zakresie żywienia człowieka są dużo ważniejsze z punktu widzenia przyjętej koncepcji kształcenia i uzyskiwania kierunkowych efektów uczenia się i realizacji kolejnych zajęć dydaktycznych niż z anatomii i fizjologii człowieka. Część zajęć prowadzona jest w formie przedmiotów do wyboru: zajęć fakultatywnych/zajęć specjalnościowych. Po czwartym semestrze studenci mają możliwość wyboru specjalności: dietetyka kliniczna, dietetyka sportowa, psychodietetyka. Treści kształcenia na poszczególnych specjalnościach są prawidłowo dobrane i realizują zakładane cele kształcenia. Na studiach pierwszego stopnia nauczanie języka obcego odbywa się przez 4 semestry, w wymiarze 200 godzin, treści nauczania wskazują, że studenci nabywają znajomość języka na poziomie B2. Analiza treści programowych na studiach pierwszego stopnia wskazuje, że przygotowują one studentów do podjęcia studiów drugiego stopnia.

Na drugim stopniu kształcenia studenci w pierwszym semestrze realizują ogólne treści kształcenia, takie jak: *fizjologia żywienia człowieka, patofizjologia kliniczna, edukacja i poradnictwo żywieniowe, intracie leków z żywnością, nietolerancje pokarmowe i alergologia*. Pomimo, że kierunek jest o profilu praktycznym, w programie uwzględniono zajęcia przygotowujące do prowadzenia badań naukowych, co jest wielką zaletą ocenianego programu studiów. Zajęcie te to: *metodologia badań naukowych, diagnostyka laboratoryjna*. Wymienione powyżej zajęcia uwzględniają treści wprowadzające do kształcenia na późniejszych semestrach, kiedy studenci wybierają jedną z trzech specjalizacji: dietetyka kliniczna, dietetyka w sporcie, psychodietetyka z obesitologią. Język obcy realizowany jest przez dwa semestry, w wymiarze 100 godzin. Ponadto zaplanowano wśród zajęć obieralnych możliwość wyboru

zajęć w języku angielskim, co pozwala na osiągnięcie znajomości języka obcego na poziomie B2+. W programie studiów uwzględniono zajęcia, których treści programowe umożliwiają studentom osiągnięcie kierunkowych efektów, a jednocześnie uwzględniają najnowsze trendy i aktualny stan wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Część zajęć z tego zakresu realizowane jest podczas kształcenia specjalnościowego na specjalności psychodietetyka z obesitologią (*psychologia żywienia, żywienie w chorobie, specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem*) i dietetyka kliniczna (*alergie pokarmowe, żywieniowe leczenie dojelitowe, pracownia żywieniowa w zakresie dietetyki klinicznej*). Na studiach niestacjonarnych drugiego stopnia zajęcia specjalnościowe obejmują 710 godzin. Sekwencyjność zajęć na drugim stopniu nie budzi żadnych wątpliwości.

Analiza realizowanych treści zajęć w obrębie studiów pierwszego jak i drugiego stopnia jak również porównując pierwszy i drugi stopień wykazała także, że część treści na wybranych zajęciach jest bardzo do siebie zbliżona. Dotyczy to między innymi takich zajęć, jak:

- *anatomia człowieka* (studia pierwszego stopnia semestr I) - *fizjologia człowieka* (studia pierwszego stopnia semestr II) - *fizjologia żywienia* (studia drugiego stopnia semestr I) - *fizjologia wysiłku sportowego* (studia drugiego stopnia semestr IV)
- *chemia ogólna* (studia pierwszego stopnia semestr I) - *chemia żywności* (studia pierwszego stopnia semestr III),
- *technologia żywności* (studia pierwszego stopnia semestr I) – *towaroznawstwo żywności* (studia pierwszego stopnia semestr IV)
- *żywienie człowieka* (studia pierwszego stopnia semestr III) - *żywienie człowieka* (studia pierwszego stopnia semestr IV),
- *farmakologia i farmakoterapia żywienia* (studia pierwszego stopnia semestr IV) - *interakcje leków z żywnością* (studia pierwszego stopnia semestr IV),
- *psychologia jedzenia i psychodietetyki* – *psychologia żywienia*.

Pomimo wskazanych powyżej uwag należy stwierdzić, że treści programowe zajęć są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów, zgodnie z efektami uczenia się oraz uwzględniają wiedzę i jej zastosowanie w zakresie dyscyplin, do których kierunku jest przyporządkowany, zarówno wiodącej dyscypliny technologia żywności i żywienia (51%), jak i w dyscyplinie nauki o zdrowiu – 49%. Treści uwzględniają również normy i zasady praktyki zawodowej, a także aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej, oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Czas trwania studiów przedstawia się następująco: liczba semestrów 6 dla studiów pierwszego stopnia i 4 semestry dla studiów drugiego stopnia. Łączna liczba realizowanych godzin dydaktycznych na studiach pierwszego stopnia wynosi 1180, a z uwzględnieniem praktyk zawodowych 2140. Na studiach drugiego stopnia realizowanych jest odpowiednio 800 i 1280 h. Liczba punktów konieczna do ukończenia studiów pierwszego stopnia to 180 ECTS, dla drugiego stopnia 120 ECTS. Są to liczby poprawne, zapewniają osiągnięcie przez studentów określonych w programie studiów efektów uczenia się. Podawany przez Uczelnię nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia na studiach pierwszego stopnia wynosi 94,8, a na studiach drugiego stopnia 61. Niemniej jednak Uczelnia te wartości przeszacowała, uwzględniając w nich przeszacowaną liczbę godzin przeznaczoną na konsultacje. Za nieprawidłowe należy uznać zawyżone liczby godzin konsultacji w większości zajęć realizowanych w programie studiów zarówno pierwszego jak i drugiego stopnia. W przypadku większości zajęć przewidzianych w programie studiów pierwszego stopnia i drugiego

liczba godzin konsultacji wynosi 5, są także zajęcia, w których przewidziano 10 h. Liczby te są nierealne. Zaleca się urealnienie liczby godzin konsultacji oraz przeliczenie godzin kontaktowych i przypisanych im punktów ECTS. Szacunek dokonany przez zespół oceniający dotyczący nakładu pracy na zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wskazuje na wartości oscylujące koło 85 pkt ECTS na studiach pierwszego stopnia i 55 pkt ECTS na studiach drugiego stopnia. Pomimo tych matematycznych niezgodności w zaproponowanym przez uczelnię czasie zajęć dydaktycznych jest możliwe osiągnięcie określonych dla zajęć i dla kierunku efektów uczenia się.

Na realizowanych studiach niestacjonarnych wskaźnik udziału zajęć praktycznych w programie studiów pierwszego stopnia wynosi ponad 82% (149 ECTS). Udział zajęć praktycznych w programie studiów jest wysoki, co wynika ze specyfiki zaproponowanego przez uczelnię programu studiów. W programie studiów niestacjonarnych dominują zajęcia praktyczne prowadzone: w warunkach właściwych dla danego zakresu działalności zawodowej oraz w sposób umożliwiający wykonywanie czynności praktycznych przez studentów. Nabywanie wiedzy teoretycznej uwzględniono głównie jako samodzielna praca studenta.

Na studiach pierwszego stopnia student realizuje zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i społecznych w wymiarze 10 punktów ECTS (m.in. *psychologia ogólna, pedagogika, etyka*). Zajęciom z języka obcego przypisano 8 ECTS, a liczba godzin umożliwia osiągnięcie właściwego opanowania języka (B2). Łączna liczba punktów ECTS do wyboru jest równa 58 (bez praktyk) i 96 (z praktykami).

Na studiach drugiego stopnia zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i społecznych prowadzone są w wymiarze 18 punktów ECTS (m.in. *filozofia, komunikacja interpersonalna, etyka*). Zajęciom z języka obcego przypisano 4 ECTS, a liczba godzin umożliwia osiągnięcie właściwego opanowania języka na poziomie B2+. Liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne wynosi 86 (72% wszystkich punktów ECTS). Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne realizowane są głównie w formie ćwiczeń, co wynika z faktu, że znaczna część zajęć kierunkowych i większość zajęć specjalnościowych realizowana jest głównie lub jedynie w formie ćwiczeń. Łączna liczba punktów ECTS do wyboru jest równa 52 (bez praktyk) i 72 (z praktykami). Liczba ta wynika z uwzględnienia w programie studiów specjalności.

Reasumując na studiach pierwszego jak i drugiego stopnia czas trwania studiów, nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć zostały poprawnie oszacowane i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Liczba godzin zajęć o charakterze praktycznym określona w programie studiów zapewnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, szczególnie w zakresie umiejętności i jest zgodna z wymaganiami.

W ramach zajęć dydaktycznych na kierunku dietetyka stosuje się zróżnicowane metody nauczania, aktywizujące studentów, umożliwiające im uzyskanie wiedzy oraz praktycznych umiejętności i kompetencji ważnych w zawodzie dietetyka. Metody kształcenia na kierunku dietetyka w Uczelni Społeczno-Medycznej są zgodne z praktycznym profilem studiów, cechują się różnorodnością oraz są dostosowane do osiągnięcia wymaganych efektów uczenia się. Zajęcia prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń (technologicznych, laboratoryjnych, audytoryjnych), seminariów oraz praktyk. W ramach wymienionych form dydaktycznych stosowane są różnorodne metody i techniki nauczania, zarówno podające, jak i poszukujące, aktywizujące studentów do samodzielnej pracy. Metody podające wykorzystywane są głównie w przypadku wykładów, częściowo w czasie ćwiczeń, zarówno audytoryjnych, jak i laboratoryjnych, a także w czasie seminariów i praktyk. Metody problemowe (pogadanka, wykład problemowy, wykład konwersatoryjny) wykorzystywane są głównie podczas

wykładów i ćwiczeń. Metody aktywizujące studentów stosowane są przede wszystkim w czasie ćwiczeń (metoda przypadków, metoda sytuacyjna, burza mózgów), seminariów (dyskusja dydaktyczna), praktyk (metoda sytuacyjna). Zajęcia z użyciem komputerów i specjalistycznego oprogramowania są głównym rodzajem technik i metod nauczania w czasie zajęć laboratoryjnych. Każdy student posiada całodobowy dostęp do konta na platformie edukacyjnej DietetykPro. Oprogramowanie to daje szerokie możliwości wykorzystania w pracy dydaktycznej: od możliwości przeprowadzania wywiadu żywieniowego, poprzez archiwizację dokumentów pacjenta, dokonywanie oceny sposobu żywienia, przygotowywanie planów żywieniowych dla osób zdrowych i chorych oraz projektowanie składu i wartości odżywczej potraw. Ćwiczenia mogą polegać na wykonaniu eksperymentu (m.in. na zajęciach z *chemii ogólnej*, *chemii żywności*), przeprowadzaniu analiz/oznaczeń czy obserwacji (*towaroznawstwo*, *analiza i ocena jakości żywności*). W ramach ćwiczeń studenci opracowują również plany żywieniowe (*podstawy dietetyki*, *podstawy projektowania jadłospisów*, *żywienie dzieci i młodzieży*, *plany żywieniowe*), projektują skład potraw (*projektowanie potraw dla osób aktywnych*, *projektowanie potraw prozdrowotnych*), prowadzą symulacje porad dietetycznych (*poradnictwo dietetyczne*, *elementy pracy z pacjentem*) oraz autorskie programy edukacji żywieniowej (*edukacja żywieniowa i promocja zdrowia*, *praktyki*). Wprowadzane przez nauczycieli działania aktywizujące, w postaci projektów realizowanych indywidualnie i grupowo, kształtują u studentów postawę odpowiedzialności za własną pracę oraz świadomość wagi etycznego i rzetelnego podejścia do pracy. Ustne prezentacje doskonalą umiejętność wystąpień publicznych, kształtują postawę pewności siebie, jak również uczą jasnego formułowania zaleceń. Na seminariach dyplomowych kształtowane są umiejętności prowadzenia i analizowania własnych badań oraz formułowania poglądów w oparciu o informacje dostępne w literaturze fachowej. Kształtowana jest postawa krytycznego podejścia do metodologii badań własnych i uzyskiwanych wyników oraz potrzeba ich weryfikacji. W trakcie studiów na kierunku dietetyka studenci zdobywają i doskonalą kompetencje językowe na poziomie B2 lub B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego poprzez udział w zajęciach w ramach lektoratów. Kompetencje językowe, w szczególności poznawanie fachowego słownictwa, studenci rozwijają również studiując obcojęzyczną literaturę podczas realizacji zadań projektowych oraz podczas przygotowania pracy dyplomowej. Dopuszcza się także wykorzystanie metody i technik kształcenia na odległość. Dobór form zajęć i metod dydaktycznych do treści kształcenia jest prawidłowy. Program zakłada kształcenie na odległość, zwykle są to zajęcia seminaryjne i konwersatoryjne. Na pierwszym stopniu studiów zaplanowano w formie zdalnej seminarium dyplomowe w wymiarze 60 h, a na studiach drugiego stopnia 40 h. Także większość konsultacji nauczycieli ze studentami odbywa się w sposób zdalny. Takie działania wskazują na dostosowanie procesu uczenia się do wykorzystania metod i technik kształcenia na odległość. Prowadzone w ramach programu zajęcia umożliwiają uczestniczenie w nich studentów z niepełnosprawnościami.

Stosowane w programie studiów metody dydaktyczne stymulują studentów do samodzielności i pełnienia aktywnej roli w procesie uczenia się oraz zapewniają przygotowanie do działalności zawodowej, w sposób umożliwiający wykonywanie czynności praktycznych przez studentów, w tym przy wykorzystaniu zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Praktyki zawodowe na studiach pierwszego stopnia podzielone są na 8 części, realizowanych na trzecim, czwartym, piątym i szóstym semestrze, i obejmują 960 godzin zajęć, którym przypisano 38 punktów ECTS (1 ECTS = 25,3 godziny). Praktyki zawodowe na studiach drugiego stopnia odbywane są z kolei na trzecim i czwartym semestrze, a ich wymiar wynosi 480 godzin, którym przypisano 20 punktów ECTS (1 ECTS = 24 godziny). Rekomenduje się zmniejszenie liczby punktów ECTS przypisanych

praktykom zawodowym na studiach drugiego stopnia w taki sposób, aby 1 punkt ECTS odpowiadał 25–30 godzinom nakładu pracy studenta (zgodnie z art. 67 ust. 3 ustawy).

Treści programowe praktyk obejmują m.in.:

- współudział w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów;
- współudział w przygotowaniu i porcjowaniu posiłków;
- pomoc w karmieniu chorych hospitalizowanych;
- przeprowadzanie wywiadów żywieniowych;
- analizę dokumentacji medycznej i wykonywanie prostych badań, np. pomiarów antropometrycznych;
- propagowanie zasad racjonalnego żywienia z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych;
- ocenę warunków sanitarno-higienicznych w podmiocie, w którym jest odbywana praktyka, oraz ocenę przygotowania podmiotu do prowadzonej działalności;
- poznanie funkcjonowania systemów GMP, GHP oraz HACCP w miejscu odbywania praktyki;
- poznanie zasad przechowywania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów, a także ocenę ich przydatności do spożycia;
- ocenę organoleptyczną potraw;
- poznanie warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych i gotowych posiłków;
- zapoznanie się z aktualnymi standardami żywienia osób objętych leczeniem oraz z rodzajami stosowanych diet (ich skład i wartość odżywcza);
- udział w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz w przygotowywaniu zaleceń dietetycznych i udzielaniu porad pacjentom i ich opiekunom;
- kalkulację kosztów w dziale żywienia z uwzględnieniem stawki żywieniowej i aktualnych cen oraz planowanie jadłospisów zgodnie z aktualną stawką żywieniową;
- zapoznanie się z obowiązkami i kompetencjami personelu działu żywienia oraz opracowywanie zakresu czynności służbowych dla kilku przykładowych stanowisk pracy;
- żywienie pacjentów, opanowanie umiejętności prawidłowego doboru składników diety;
- poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym;
- zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w podmiocie, w którym odbywana jest praktyka.

Efekty uczenia się zakładane dla praktyk są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć. Jednocześnie treści programowe praktyk, ich wymiar i przyporządkowana im liczba punktów ECTS, a także umiejscowienie praktyk w planie studiów i dobór miejsc ich odbywania zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk (tj.: ocena stopnia opanowania przez studenta umiejętności praktycznych przewidzianych w programie studiów, obserwacja postawy studenta w czasie zajęć praktycznych przez opiekuna praktyki, kontrola obecności studenta na praktykach) oraz sposób dokumentowania przebiegu praktyk i wykonywanych w ich trakcie zadań (dziennik praktyk, opinia zakładowego opiekuna praktyk, opinia studenta) są trafnie dobrane i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów.

Ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana przez opiekuna praktyk ma charakter kompleksowy i odnosi się do każdego z zakładanych efektów. Zastrzeżenia budzi jednak jeden z dzienniczków (nr albumu 1639, praktyka wstępna w szpitalu), w którym kartę przebiegu praktyki w placówce podpisał, zamiast zakładowego opiekuna praktyk, opiekun praktyk z ramienia Uczelni. Rekomenduje się wyeliminowanie takich przypadków.

Funkcję uczelnianego koordynatora praktyk sprawuje pełnomocnik rektora ds. praktyk i interesariuszy zewnętrznych, legitymujący się tytułem zawodowym magistra. Jego kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje – podobnie jak kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje zakładowych opiekunów praktyk – umożliwiają prawidłową realizację praktyk. Także liczba opiekunów praktyk (z ramienia Uczelni – 1) jest, biorąc pod uwagę całkowitą liczbę studentów, wystarczająca do zapewnienia prawidłowego przebiegu praktyk.

Na studiach pierwszego stopnia studenci odbywają wstępną praktykę w szpitalu, praktykę w domu opieki społecznej, praktykę z technologii potraw, praktykę w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, szpitalu dziecięcym i szpitalu dla dorosłych, a na studiach drugiego stopnia – praktykę z zakresu żywienia zbiorowego (szpitale, domy opieki, żłobki, przedszkola lub inne placówki żywienia zbiorowego), praktykę z zakresu żywienia zdrowych osób dorosłych aktywnych fizycznie (kluby sportowe, kluby fitness, ośrodki odnowy biologicznej), praktykę z zakresu żywienia osób o szczególnych potrzebach żywieniowych (szpitale, domy opieki, poradnie dietetyczne, żłobki, przedszkola) oraz praktykę z zakresu technologii potraw (restauracje, bary). Infrastruktura i wyposażenie miejsc praktyk są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, a co za tym idzie – umożliwiają osiągnięcie efektów uczenia się oraz prawidłową realizację praktyk.

Regulamin studenckich praktyk zawodowych w Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie wymienia osoby odpowiedzialne za przygotowanie zawodowe studentów (dziekan i pełnomocnik rektora ds. praktyk i interesariuszy zewnętrznych, organizujący praktyki i nadzorujący ich przebieg), a także określa cele praktyk, obowiązki studenta przed ich rozpoczęciem, obowiązki uczelnianego koordynatora praktyk (pełnomocnika rektora ds. praktyk i interesariuszy zewnętrznych), obowiązki studenta odbywającego praktyki, warunki zaliczenia praktyk oraz reguły przeprowadzania ich hospitacji.

Na kierunku nie występują przypadki zaliczania praktyk na podstawie pracy zawodowej, choć taką możliwość przewiduje art. 14 ust. 6 regulaminu studiów. Rekomenduje się opracowanie procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w miejscu pracy i określania ich adekwatności do efektów uczenia się sformułowanych dla praktyk.

Uczelnia zapewnia miejsca praktyk dla studentów, ale mogą oni też sami wskazać podmiot, w którym chcieliby odbyć praktyki. W takim wypadku kierownictwo placówki (potencjalnego miejsca praktyk) – po zapoznaniu się ze skierowaniem na praktyki, umową o organizację praktyk i ich programem – musi potwierdzić na piśmie, że zakres jej działalności oraz wyposażenie stanowisk pracy umożliwią studentowi osiągnięcie założonych efektów uczenia się. Następnie cała dokumentacja jest analizowana przez pełnomocnika rektora ds. praktyk i interesariuszy zewnętrznych, który decyduje o ewentualnym umożliwieniu studentowi odbycia praktyk w konkretnym zakładzie pracy.

Systematyczną oceną programu praktyk zajmuje się z jednej strony Komisja Jakości Kształcenia, w której pracach uczestniczą także przedstawiciele samorządu studentów, a z drugiej – pełnomocnik rektora ds. praktyk i interesariuszy zewnętrznych (również będący członkiem Komisji), który przeprowadza hospitacje praktyk (także niezapowiedziane, połączone z jego wizytami w zakładach pracy) i pozostaje w bieżącym kontakcie telefonicznym zarówno z praktykantami, jak i z zakładowymi opiekunami praktyk. W razie stwierdzenia nieprawidłowości pełnomocnik podejmuje odpowiednie

działania naprawcze, np. zwraca studentowi uwagę, że brak zaangażowania będzie skutkował niezaliczeniem praktyki, albo prosi zakładowego opiekuna praktyk, by zlecał praktykantowi bardziej zaawansowane zadania.

Organizacja procesu kształcenia zakłada zróżnicowanie harmonogramu zajęć ze względu na formę studiów, na studiach niestacjonarnych w godzinach od 8 do 21, podczas ośmiu dwudniowych zjazdów w semestrze, odbywających się w weekendy (sobota i niedziela), co dwa tygodnie. Zajęcia odbywają się w blokach po 2,5 godziny lekcyjnej każdy. Taka organizacja procesu nauczania i uczenia się umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się. Ćwiczenia prowadzone są dla grup, których liczebność jest nie większa niż ok. 30 osób, a w ćwiczeniach prowadzonych w laboratorium uczestniczą grupy nie większe niż ok. 20 osób. Organizacja harmonogramu zajęć uwzględnia czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się, co pozwala na prawidłową weryfikację wszystkich efektów uczenia się oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie ocenianego kierunku dietetyka są zgodne z efektami uczenia się, z aktualnym stanem wiedzy oraz metodami badań w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek i umożliwiają osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Treści programowe, metody kształcenia oraz harmonogram realizacji zajęć zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. Liczba godzin realizowanych na studiach niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia odpowiada specyfice programu studiów i pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Udział zajęć praktycznych przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o charakterze praktycznym. Niemniej jednak zidentyfikowano takie nieprawidłowości jak:

- powtarzanie treści kształcenia w ramach zajęć na pierwszym i drugim stopniu kształcenia,
- nieprawidłową sekwencję zajęć na studiach pierwszego stopnia,
- zawyżanie w programie studiów pierwszego i drugiego stopnia liczny godzin konsultacji.

Na obu stopniach kształcenia określono prawidłową liczbę punktów ECTS przypisaną zajęciom obieralnym. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) i B2+ (studia drugiego stopnia) w zakresie znajomości języka obcego. Dobór metod kształcenia w przedstawionym programie studiów nie budzi zastrzeżeń. Metody kształcenia na kierunku dietetyka są różnorodne i zapewniają osiągnięcie efektów uczenia się. Ćwiczenia służą uzyskaniu przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych w pracy dietetyka. Stosowane są nowoczesne formy przekazu, które pozwalają na aktywizację pracy studentów. Praktyki zawodowe prowadzone są w prawidłowym wymiarze, są także prawidłowo wkomponowane w program studiów pierwszego i drugiego stopnia. Jednak praktykom realizowanym na drugim stopniu studiów przypisano zbyt dużo punktów ECTS. Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane

studentom przez prowadzących umożliwia wykorzystanie czasu przeznaczonego na uczenie się i uzyskiwanie efektów uczenia się.

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

Brak

Zalecenia

Zaleca się:

1. Zapewnienie prawidłowej sekwencji zajęć na studiach pierwszego stopnia, w szczególności należy przeanalizować i poprawić sekwencję takich zajęć jak: *biochemia ogólna i żywności, mikrobiologia ogólna i żywności, technologia żywności, żywienie człowieka, żywienie kobiet ciężarnych i karmiących, żywienie osób starszych, dietetyka pediatryczna.*
2. Usunięcie powtarzających się treści kształcenia zajęć realizowanych na pierwszym stopniu studiów jak i na drugim stopniu oraz uwzględnienie głębi nabywanej wiedzy w zależności od stopnia studiów,
3. Na studiach drugiego stopnia zmodyfikować nazwy oraz treści kształcenia zajęć, które są tożsame z treściami i nazwami zajęć na studiach pierwszego stopnia - uwaga ta dotyczy zajęć m.in. *etyka w zawodzie dietetyka, nietolerancje i alergię pokarmowe.*
4. Dostosowanie liczby godzin konsultacji do rzeczywistych wartości oraz przeliczenie godzin kontaktowych i przypisanych im punktów ECTS.

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Warunki przyjęcia na studia pierwszego i drugiego stopnia dla kandydatów posiadających polskie obywatelstwo oraz cudzoziemców zostały formalnie określone w uchwale Senatu w sprawie zasad i trybu rekrutacji na studia w Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie. Za przygotowanie i przeprowadzenie procesu rekrutacyjnego na uczelni odpowiada Komisja rekrutacyjna.

Podstawą przyjęcia na studia pierwszego stopnia są pozytywne wyniki egzaminu maturalnego lub egzaminu dojrzałości albo pozytywne wyniki egzaminu zagranicznego lub pozytywne wyniki kształcenia, potwierdzone dokumentami, o których mowa w art. 69 ust. 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Przyjęcie od pierwszego roku na wszystkich kierunkach, w tym na dietetyce, prowadzone jest według zasad określanych każdego roku w uchwałach Senatu. Informacje o zasadach i trybie przyjmowania kandydatów na pierwszy rok studiów dostępne są na stronie internetowej Uczelni. Warunki rekrutacji są zrozumiałe, przejrzyste, bezstronne i uwzględniają zasadę równych szans dla wszystkich kandydatów. Rekrutacja na studia odbywa się przez platformę uczelni, pozwalającą na złożenie niezbędnych dokumentów i uzyskanie informacji z dziekanatu o przyjęciu dokumentów. Następnie dokumenty powinny zostać wydrukowane, podpisane i dostarczone do Dziekanatu. Uczelnia Społeczno-Medyczna zapewnia osobom z niepełnosprawnością odpowiednio dostosowaną formę rekrutacji, planując jej przebieg tak, by odpowiadał on potrzebom kandydata, wynikającym z jego niepełnosprawności. Warunkiem przyjęcia na studia pierwszego stopnia jest posiadanie świadectwa dojrzałości lub innego dokumentu uprawniającego do podjęcia studiów wyższych. W Uczelni

Spółeczno-Medycznej precyzyjnie określono zasady i możliwości podejmowania i odbywania studiów przez cudzoziemców. Osoby z zagranicy podejmować mogą studia na uczelni na podstawie:

- umów międzynarodowych, na zasadach określonych w tych umowach;
- umów zawieranych z podmiotami zagranicznymi przez uczelnię, na zasadach określonych w tych umowach;
- decyzji ministra właściwego do spraw szkolnictwa wyższego i nauki;
- decyzji dyrektora Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej w odniesieniu do jej stypendystów;
- decyzji dyrektora Narodowego Centrum Nauki o przyznaniu środków finansowych na realizację badań podstawowych w formie projektu badawczego, stażu lub stypendium, zakwalifikowanych do finansowania w drodze konkursu;
- decyzji administracyjnej Rektora Uczelni.

W przypadku wątpliwości co do spełnienia kryteriów rekrutacyjnych o przyjęciu na studia decyduje Dziekan Wydziału, działający z upoważnienia Rektora. Oferta edukacyjna kształcenia na pierwszym stopniu kierunku dietetyka kierowana jest do absolwentów liceów ogólnokształcących, klas profilowanych, techników, i innych. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są sformułowane w sposób rozumiały i jednoznaczny, jednak nie są dość selektywne, przez co nie umożliwiają doboru kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. W kryteriach rekrutacyjnych nie uwzględniono doboru kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. W przypadku kierunku dietetyka kandydaci powinni legitymować wynikami maturalnymi z przedmiotów tj. biologia, chemia, fizyka. W warunkach rekrutacji nie uwzględniono też informacji o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem w wykorzystaniu metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparciu uczelni w zapewnieniu dostępu do tego sprzętu. Rekomenduje się doprecyzowanie warunków rekrutacji na studiach pierwszego stopnia, w szczególności uwzględnienie kompetencji oczekiwanych od kandydatów na studia.

O przyjęcia na studia drugiego stopnia mogą ubiegać się kandydaci posiadający dyplom z tytułem zawodowym licencjata lub innymi potwierdzającymi uzyskanie wykształcenia wyższego, kończącego się tytułem zawodowym. Przyjęcia kandydatów na studia drugiego stopnia odbywają się na podstawie list rankingowych. Warunki rekrutacji, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne na studia drugiego stopnia według zespołu oceniającego nie budzą wątpliwości. Warunki rekrutacji na drugi stopień kierunku dietetyka zostały ustalone na podstawie Uchwały Senatu Uczelni Społeczno - Medycznej w Warszawie nr 1/2020.

Student, który zaliczył semestr ma prawo dokonania zmiany kierunku, formy studiów czy specjalności, za zgodą Dziekana. Student może także przenieść się z innej szkoły, w tym zagranicznej, jeżeli wypełni wszystkie obowiązki wynikające z przepisów obowiązujących w szkole wyższej, którą opuszcza. W takim przypadku Dziekan wyznacza studentowi różnice programowe, aby osiągnął on wymagane efekty uczenia się. W przypadku przyjęcia na studia studenta, który jest już absolwentem studiów wyższych lub przerwał naukę po zaliczeniu co najmniej pierwszego semestru studiów, na wniosek studenta, Dziekan może uznać za zaliczone przedmioty, z których student uzyskał oceny pozytywne w trakcie tych studiów i które realizują efekty uczenia się określone dla danego kierunku, poziomu i profilu kształcenia. Kwestie te uregulowane zostały w Uchwale nr 17 Senatu Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie w sprawie zasad i trybu uznawania osiągnięć studentów Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie uzyskanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego.

Zgodnie z Regulaminem studiów Uczelni Społeczno-Medycznej student może wystąpić z wnioskiem o przeniesienie i uznanie efektów uczenia się uzyskanych z zajęć zrealizowanych w innych uczelniach lub na innym kierunku studiów, w tym uczelniach zagranicznych. W przypadku studenta realizującego część studiów na innym kierunku lub innej uczelni, w tym zagranicznej, zajęcia są zaliczane o ile realizują efekty uczenia się związane z kierunkiem studiów, na którym kształci się student. Za weryfikację osiągniętych efektów uczenia się, które dokonywane są na podstawie porównania programu studiów, w tym szczególnie kart przedmiotu, efektów uczenia się, liczby godzin zajęć i punktów ECTS oraz treści programowych, odpowiada Dziekan. Przyjęcie na studia studentów z zagranicy odbywa się m.in. w ramach wymiany akademickiej – programów Erasmus+ i CEEPUS. Dokumenty określające zasady przyjęcia na wymianę akademicką dostępne są na stronie internetowej uczelni. Tak sformułowane warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych na innych kierunkach, w innej uczelni, w tym uczelni zagranicznej zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów.

Warunkiem ukończenia studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka i uzyskanie dyplomu są zaliczenie wszystkich zajęć objętych programem studiów, praktyk zawodowych, a następnie złożenie pozytywnie ocenionej pracy licencjackiej oraz egzaminu dyplomowego. Szczegółowe zasady związane z procesem dyplomowania zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia, w tym wybór grupy seminaryjnej i tematu pracy dyplomowej, warunki podjęcia i realizacji prac dyplomowych, a także dopuszczenia studenta do egzaminu dyplomowego wraz z zasadami jego przeprowadzenia, określone zostały w Regulaminie Dyplomowania Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie, który został przyjęty na podstawie uchwały Senatu z dnia 11 lutego 2020 roku. Pracę licencjacką student przygotowuje pod kierunkiem osoby posiadającej co najmniej stopień naukowy doktora, a w szczególnych przypadkach na wniosek Dziekana osoby z tytułem magistra, o znaczącym doświadczeniu praktycznym w zakresie przygotowywanej pracy. Przygotowanie pracy magisterskiej odbywa się zgodnie z tymi samymi procedurami, przy czym praca przygotowana jest pod kierunkiem osoby ze stopniem co najmniej doktora habilitowanego, a w szczególnych przypadkach na wniosek Dziekana osoby ze stopniem doktora, o znaczącym doświadczeniu praktycznym w zakresie przygotowywanej pracy. Z uwagi na praktyczny profil kształcenia na kierunku wymagane jest realizowanie przez studentów prac dyplomowych o charakterze praktycznym, zgodnych ze studiowanym kierunkiem studiów oraz obroną specjalnością. Zgodnie z Regulaminem Dyplomowania: „Temat pracy dyplomowej powinien być związany z kierunkiem studiów. Przy ustalaniu tematów prac dyplomowych powinny być brane pod uwagę zainteresowania oraz możliwości studenta. Student ma prawo do zaproponowania własnego tematu pracy dyplomowej w ramach kończącego kierunku studiów”. Tematyka prac dyplomowych odzwierciedla zainteresowania dyplomantów (niekiedy wynikające z praktyk zawodowych, wykonywanych zawodów czy planów zawodowych) oraz kompetencje promotorów. W dokumentach dostarczonych przez uczelnię nie znaleziono regulaminu, w którym ujęto by, ograniczenia związane z liczbą dyplomantów, nad którą sprawuje opiekę nauczyciel akademicki. Prace dyplomowe są wprawdzie samodzielnymi opracowaniami prezentującymi wiedzę i umiejętności studenta związane ze studiami na kierunku dietetyka o profilu praktycznym; powinny one dowodzić umiejętności samodzielnego sformułowania problemu, analizowania i wnioskowania. Zasady ich opracowania merytorycznego i redakcyjnego zawarto w Regulaminie studiów oraz Regulaminie dyplomowania. Preferowaną formą pracy dyplomowej licencjackiej jest realizacja projektu lub studium przypadku (np. przygotowanie projektu postępowania dietetycznego na potrzeby wybranej osoby lub grupy osób, przygotowanie planu żywieniowego dla placówki przedszkolnej, itp.).

Tematyka prac jest związana z zainteresowaniami studenta, wybraną przez niego specjalnością, kompetencjami promotora oraz dyscyplinami, do których przypisany jest kierunek: technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowia. Prace dyplomowe po złożeniu przez studenta są sprawdzane w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym, następnie są kierowane do recenzji. Recenzent pracy dyplomowej licencjackiej musi posiadać co najmniej stopień naukowy doktora. W szczególnych przypadkach recenzentem może być osoba z tytułem zawodowym magistra, jeżeli może wykazać się znaczącym doświadczeniem praktycznym w zakresie, jakim jest przygotowana praca dyplomowa. Podobne procedury obowiązują przy opracowywaniu prac dyplomowych magisterskich. Tematyka prac jest związana z zainteresowaniami studenta, wybraną przez niego specjalnością, kompetencjami promotora oraz dyscyplinami, do których przypisany jest kierunek: technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowia. Prace dyplomowe po złożeniu przez studenta są sprawdzane w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym następnie są kierowane do recenzji. Recenzent pracy dyplomowej magisterskiej musi posiadać co najmniej stopień naukowy doktora habilitowanego. W szczególnych przypadkach recenzentem może być osoba ze stopniem naukowym doktora, jeżeli może wykazać się znaczącym doświadczeniem praktycznym w zakresie, jakim jest przygotowana praca dyplomowa. Za prawidłową organizację zbierania tematów, ich przydział oraz realizację prac dyplomowych odpowiada Dziekan. Student przygotowuje pracę w języku, w którym realizuje studia. Student przygotowuje pracę dyplomową w okresie dwóch ostatnich semestrów studiów pod kierunkiem promotora. Wyboru promotora student dokonuje poprzez zapisanie się do listy seminaryjnej. O przyjęciu osoby na seminarium decyduje kolejność wpisania się na listę seminaryjną. Wyjątkiem są osoby, które uzyskują bardzo dobre wyniki w nauce lub wyróżniają się spośród innych studentów osiągnięciami naukowymi, sportowymi lub artystycznymi. Wtedy takie osoby przyjmowane są na seminarium poza kolejnością. Tematy prac dyplomowych zatwierdza Dziekan na podstawie złożonej przez studenta i podpisanej przez promotora „Karty tematu pracy dyplomowej”. Temat pracy dyplomowej może być zmieniony na wniosek studenta po uprzednim uzyskaniu zgody promotora i zatwierdzeniu przez Dziekana. Oceny pracy dyplomowej dokonuje promotor oraz jeden recenzent. W przypadku wystawienia przez recenzenta oceny niedostatecznej, Dziekan kieruje pracę do poprawy lub do oceny przez dodatkowego recenzenta. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektowych, w tym także dyplomowych oraz stawianych im wymagań są dostosowane do poziomu i profilu efektów uczenia się oraz zastosowań wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu, do których kierunek jest przyporządkowany oraz do norm i zasad, a także praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy dietetyka. Zasady i procedury dyplomowania są trafne, specyficzne i zapewniają potwierdzanie osiągnięć przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów.

Osiąganie efektów uczenia się jest także monitorowane poprzez badania losów Absolwentów.

Metody oceniania efektów uczenia się uzależnione są od rodzaju zajęć realizowanych przez nauczyciela akademickiego. Metody weryfikacji dobierane są samodzielnie przez nauczycieli akademickich tak, aby umożliwiały skuteczne sprawdzenie efektów uczenia się i opisane są one w kartach przedmiotu. Metody weryfikacji nie mogą zostać zmienione w trakcie semestru, chyba że odbędzie się to w porozumieniu ze studentami. Na pierwszych zajęciach prowadzący ma obowiązek poinformowania studentów o planowanych sposobach i metodach weryfikacji stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągania przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się umożliwiają równe traktowanie studentów, w tym możliwość adaptowania metod i organizacji sprawdzania efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Do podstawowych metod sprawdzania i oceniania uzyskanych efektów

uczenia się zalicza się: aktywność i dyskusja, kolokwium pisemne i ustne, projekt indywidualny i zespołowy, praca pisemna, egzamin pisemny – w różnych formach, egzamin ustny. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych weryfikowane są na podstawie oceny postawy studenta podczas zajęć, jego udziału w dyskusji, zaangażowania w realizację zadań, jak również poprzez ocenę jego umiejętności pracy w zespole. Metody sprawdzania oraz oceniania efektów uczenia się zostały tak dobrane, aby wspierać proces uczenia się. Wykładowcy stosują ocenianie ciągłe, polegające na ocenie aktywności, pracy wykonywanych w trakcie zajęć, testów, egzaminów końcowych, prac semestralnych. Zastosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zapewniają weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, umożliwiając m.in. sprawdzenie opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowych właściwych dla kierunku dietetyka, umożliwiając także sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2.

Tematyka prac etapowych i egzaminacyjnych odnosi się do treści programowych poszczególnych zajęć, które przedstawione są w karcie przedmiotu. Egzamin kończący moduł zajęć przeprowadzony jest w formie pisemnej albo ustnej. W zależności od przyjętej metody sprawdzania są opracowane kryteria oceny. Podstawą zaliczenia zajęć, które nie kończą się egzaminem mogą być różne metody i formy weryfikacji efektów uczenia się. Prace etapowe przechowywane są przez prowadzących przez okres 1 roku. Metody weryfikacji i oceniania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć dydaktycznych przedstawione są w sylabusach. Zastosowanie konkretnej metody zależne jest od zakładanych efektów uczenia się. Sprawdzanie wiedzy odbywa się na drodze egzaminu/lub oraz zaliczenia. Umiejętności i kompetencje społeczne weryfikowane są w trakcie zajęć praktycznych. Proponowane są różnorodne metody, a więc testy, kolokwia pisemne, zadania problemowe, sprawozdania, projekty oraz prezentacje. Prace zaliczeniowe i etapowe mają najczęściej charakter praktyczny, są to projekty planów żywieniowych (żywienie człowieka, pracownia żywienia i dietetyki, układanie planów żywieniowych), projekty składu posiłków i potraw (technologia żywności), projekty programów edukacji żywieniowej (edukacja żywieniowa). Weryfikacja efektów uczenia się w przypadku zajęć przyporządkowanych do dyscypliny technologia żywności i żywienia (jak np. *chemia żywności, biochemia ogólna i żywności, analiza i ocena jakości żywności, technologia żywności*) polega głównie na ocenie poprawności wykonania i interpretacji eksperymentów. W przypadku zajęć przyporządkowanych do nauk o zdrowiu (np. *żywienie osób starszych*) głównym sposobem weryfikacji efektów uczenia się są plany interwencji dietetycznej, plany żywieniowe. Kompetencje społeczne są oceniane na podstawie aktywności na zajęciach oraz umiejętności współpracy przy zespołowej realizacji ćwiczeń lub projektów. Metody 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: zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, umożliwiając sprawdzenie opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku, umożliwiając sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego w przypadku studiów pierwszego stopnia lub B2+ na poziomie studiów drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich, w tym języka specjalistycznego. Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są uwidocznione w postaci prac etapowych i egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, prac dyplomowych, dzienników praktyk, a także są monitorowane poprzez prowadzenie analiz pozycji absolwentów na rynku pracy lub kierunków dalszej edukacji. Każdy nauczyciel akademicki prowadzi dokumentację prac etapowych, która potwierdza osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. W trakcie realizacji zajęć zdalnych wykorzystywane są

odpowiednie systemy elektroniczne, w które w trakcie zdalnego nauczania umożliwiały przeprowadzenie zaliczeń i egzaminów oraz pozwalały również na analizę aktywności studentów generowaną z systemu komputerowego.

Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów itp., a także prac dyplomowych oraz stawianych im wymagań są dostosowane do poziomu i profilu, efektów uczenia się oraz zastosowań wiedzy z zakresu dyscypliny lub dyscyplin, do których kierunku jest przyporządkowany, norm i zasad, a także praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku studenci są autorami/współautorami publikacji fachowych lub posiadają inne osiągnięcia w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku

Uczelnia do oceny prac etapowych dostarczyła jedynie wybiórcze prace etapowe, np. sprawozdania, prezentacje, kolokwia. Na podstawie kart przedmiotów oraz analizy końcowych protokołów zaliczenia zajęć stwierdzono, że przedstawiono do oceny tylko niektóre formy prac etapowych, które były podstawą wystawienia oceny końcowej z zajęć. Warto podkreślić, że w trakcie realizacji zajęć *podstawy żywienia i dietetyki* zespół oceniający uważa, że same jadłospisy i potrawy nie pozwalają na weryfikację wszystkich treści realizowanych zajęć.

Pytania zadawane na egzaminie były w pełni związane z efektami uczenia kierunku. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym przeprowadzonym przez komisję egzaminacyjną powołaną przez Dziekana, w skład której wchodzi przewodniczący, promotor oraz recenzent. W trakcie egzaminu student prezentuje pracę dyplomową, odpowiada na pytania recenzenta z dotyczące zakresu pracy oraz na dwa wylosowane pytania z zakresu programów studiów. Wykaz pytań, spośród których następuje losowanie, jest udostępniony studentom w semestrze poprzedzającym egzamin dyplomowy. Większość ocenianych przez zespół prac dyplomowych była na przeciętnym poziomie merytorycznym, choć zdarzały się prace bardzo dobre i bardzo słabe. Tematy prac odpowiadały efektom uczenia się kierunku. Zastrzeżenia zespołu oceniającego do ocenianych prac dotyczyły w niewielkim stopniu nieprawidłowych założeń metodycznych, braków opracowania statystycznego uzyskiwanych wyników, braków w literaturze przedmiotu oraz uchybień stylistycznych i językowych. Oceny promotora i recenzentów z reguły były właściwe, zdarzają się jednak przypadki rozbieżności i zawyżania/zaniżania ocen. Niektóre recenzje są lakoniczne, brakowało w nich oceny merytorycznej pracy. Zdarza się, że w zespole promotor – recenzent, ocena pracy postawiona przez recenzent jest dwie oceny niższa, co budzi pewne kontrowersje.

Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia są zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Niemniej jednak należy doprecyzować wymagane kompetencje od kandydatów ubiegających się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia. Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz w innych uczelnia nie budzą zastrzeżeń. Zasady i procedury dyplomowania są

przejrzyste, dostosowane do kierunku i zapewniają ocenę osiągnięcia w czasie studiów zdefiniowanych efektów uczenia się. Założone zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają monitorowanie postępów studenta w procesie kształcenia. Zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów. Metody sprawdzenia i oceniania efektów uczenia się są odpowiednie i dostosowane do treści i celów zajęć, profilu praktycznego studiów oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Stosowane metody pozwalają również na sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 lub B2+ (w zależności od poziomu studiów), z uwzględnieniem języka specjalistycznego. Zasady i procedury dyplomowania są przejrzyste, dostosowane do kierunku i zapewniają ocenę osiągnięcia w czasie studiów zdefiniowanych efektów uczenia. Poziom prac etapowych i dyplomowych jest dostosowany do kierunku studiów i poziomu kształcenia, zgodny z efektami uczenia, na ogół dobry, choć stwierdzono nieliczne błędy głównie związane z niewłaściwie stosowaną terminologią. Zasady i metody weryfikacji oraz oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają monitorowane postępów studenta w procesie kształcenia. Zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają dostosowanie metod do potrzeb studentów, także z niepełnosprawnością.

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

Brak

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

W roku akademickim 2022/2023 obligatoryjne zajęcia dydaktyczne z zakresu kształcenia ogólnego, podstawowego, kierunkowego oraz zajęcia fakultatywne na kierunku dietetyka na obu poziomach kształcenia, są prowadzone łącznie przez 35 nauczycieli akademickich.

Przy obsadzie zajęć uwzględniane są kwalifikacje poszczególnych nauczycieli akademickich, w tym zainteresowania naukowo-badawcze, dorobek naukowy, umiejętności praktyczne oraz doświadczenie dydaktyczne/organizacyjne. Inne osoby prowadzące zajęcia dydaktyczne w uczelni również oceniane są według w/w kategorii. W roku akademickim 2022/2023 na ocenianym kierunku zajęcia dydaktyczne prowadzi: 6 profesorów (w tym 3 zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscem pracy), 5 doktorów habilitowanych (w tym 2 zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscem pracy), 16 doktorów (w tym 10 zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscem pracy), 6 magistrów (w tym 1 zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscem pracy). Nauczyciele akademicki reprezentują w dużej mierze – adekwatnie do prowadzonego kierunku – dyscypliny technologia żywności i żywienia i nauki o zdrowiu co jest zgodne z dyscyplinami, do których jest przypisany kierunek.

Niniejsza struktura kadry dydaktycznej daje gwarancję wysokiego poziomu merytorycznego i przyczynia się do skutecznej realizacji spektrum zagadnień typowych dla studiów o profilu praktycznym. Natomiast zróżnicowane kompetencje kadry zapewniają prawidłową realizację procesu kształcenia i osiąganie przez studentów zakładanych efektów uczenia się.

Osoby prowadzące zajęcia dydaktyczne posiadają wysokie kwalifikacje, zarówno pod względem formalnym (tytuły i stopnie naukowe), jak i pod względem doświadczenia zawodowego nabytego dzięki wykonywanej pracy zawodowej w różnych działach gospodarki, związanych z prowadzonymi zajęciami – w tym przede wszystkim dietetyką. Nauczyciele akademicki posiadają również doświadczenie zawodowe obejmujące praktykę w gabinetach dietetycznych, szpitalach, przychodniach i poradniach chorób metabolicznych. Wśród zaangażowanej kadry dydaktycznej wszystkie osoby posiadają doświadczenie dydaktyczne w zakresie wykładanych treści. W związku z osiągnięciami w obszarze działalności naukowej, zawodowej i dydaktycznej, można stwierdzić, że Uczelnia dokłada wszelkich starań, aby zajęcia prowadzące do nabycia umiejętności właściwych dla zawodu dietetyka – na obu poziomach kształcenia, były prowadzone przez osoby posiadające odpowiednie przygotowanie merytoryczne. Potwierdzają to również osiągnięcia kadry dydaktycznej, w tym przede wszystkim nauczycieli akademickich w różnych obszarach prowadzonej działalności. Nauczyciele akademicki posiadają nie tylko publikacje naukowe, ale również doświadczenie praktyczne w pracy dietetyka zdobyte podczas pracy w poradniach dietetycznych, szpitalach czy ośrodkach żywienia zbiorowego. Podsumowując, struktura kwalifikacji (posiadane tytuły zawodowe, stopnie i tytuły naukowe) oraz liczebność kadry w stosunku do liczby studentów umożliwiają w pełni prawidłową realizację zajęć na kierunku dietetyka na obu poziomach kształcenia.

Uczelnia dba o przygotowanie kadry dydaktycznej do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, poprzez prowadzone szkolenia grupowe, opracowanie materiałów instruktażowych dotyczących wiedzy i umiejętności z zakresu wykorzystania platform w procesie uczenia się studentów. Cały ciężar organizacyjny, w tym również zakładanie wydarzeń online i przekazywanie linków do wiadomości studentów, pozostaje w kompetencjach kadry administracyjnej Uczelni. Zajęcia dydaktyczne, których końcowym efektem ma być nabycie przez studentów umiejętności praktycznych, są prowadzone przez kadrę specjalistów mogących potwierdzić posiadane kwalifikacje zawodowe. W przypadku zajęć realizowanych w formie ćwiczeń praktycznych, nad ich prawidłowym przebiegiem, przygotowaniem pracowni specjalistycznych oraz doбором treści programowych i metod dydaktycznych czuwa koordynator kierunku studiów. Zaangażowanie w prowadzenie zajęć zmierzających do nabycia przez studentów umiejętności praktycznych, osób czynnych zawodowo pozwala na rzeczywisty wpływ pracodawców na nabyte przez studentów kompetencje zawodowe z zakresu dietetyki na obu poziomach kształcenia.

Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia, w tym obciążenie związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwia prawidłową realizację zajęć. Zakres obciążenia godzinowego nie przekracza 320h dydaktycznych na rok akademicki.

Podstawą obliczenia minimalnej liczby godzin zajęć prowadzonych przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest liczba godzin zajęć określona w programie studiów dla kierunku, poziomu i profilu. Dla obu poziomów studiów wymiar ten wynosi ponad 50% i jest zgodny ze stawianymi wymaganiami w tym zakresie.

Uczelnia wspiera rozwój naukowy i zawodowy nauczycieli akademickich, niemniej jednak wsparcie to nie ma charakteru działań sformalizowanych. Obszary, w których nauczyciele akademicki mogą liczyć na wsparcie Uczelni obejmują następujące obszary: wsparcie w procesie publikacji efektów pracy naukowej, dofinansowanie – w miarę możliwości Uczelni – do pokrycia kosztów czynnego uczestnictwa w konferencjach i/lub sympozjach naukowych.

Uczelnia nie opracowała sformalizowanych założeń ścieżek kariery akademickiej.

Podsumowując, zaspokajane są potrzeby szkoleniowe nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia w zakresie podnoszenia kompetencji dydaktycznych, w tym związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, zapewnione jest właściwe wsparcie techniczne, jak również monitorowane jest zadowolenie nauczycieli akademickich z funkcjonalności stosowanych platform i narzędzi do nauczania zdalnego, a wyniki monitorowania są wykorzystywane w ich doskonaleniu.

Nauczyciele akademicy poddawani są okresowej ocenie zgodnie z obowiązującym Regulaminem oceny okresowej nauczyciela akademickiego Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie. Szczegółowe kryteria i terminy oceny okresowej nauczycieli akademickich są określone przed rozpoczęciem danego roku akademickiego w drodze zarządzenia rektora. Ocena okresowa dokonywana jest nie rzadziej niż raz na 4 lata lub na wniosek rektora, z jego własnej inicjatywy w szczególnie uzasadnionych przypadkach.

Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia dydaktyczne w uczelni poddawani są regularnej ocenie ich działalności dydaktycznej za pomocą:

- a) zapowiadanych hospitacji dydaktycznych,
- b) nadzoru administracyjnego zajęć dydaktycznych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość,
- c) ewaluacji jakości prowadzonych zajęć przez studentów (ankiety studenckie).

Dzięki analizie dokumentacji z działań monitorujących wymienionych w pkt. a)-c) możliwe jest wdrażanie działań naprawczych, które ostatecznie mają pozytywnie wpłynąć na ocenę procesu jakości kształcenia w Uczelni przez samych studentów. Niemniej jednak Uczelnia nie przedstawiła żadnych efektów prowadzonych działań doskonalących w tym zakresie. W przypadku wystąpienia rażących zaniedbań pod kątem prowadzonych zajęć organizowane są rozmowy wyjaśniające/dyscyplinujące z Rektorem. Wyniki oceny pracy dydaktycznej nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, mają kluczowe znaczenie przy przydziale zajęć w kolejnym semestrze, bądź roku akademickim. Uczelnia nie opracowała zasad rozwiązywania konfliktów – nie istnieje sformalizowany system rozwiązywania konfliktów natomiast istnieje komisja dyscyplinarna, która zobowiązana jest do reagowania na przypadki zagrożenia, naruszenia bezpieczeństwa lub dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom.

Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Nauczyciele akademicy posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy i doświadczenie zawodowe, w obszarach działalności zawodowej/ gospodarczej właściwych dla kierunku dietetyka, umożliwiające prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów umiejętności praktycznych. Struktura kwalifikacji (posiadane tytuły zawodowe, stopnie i tytuły naukowe) oraz liczebność kadry w stosunku do liczby studentów umożliwiają prawidłową realizację zajęć. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich umożliwia także

prawidłową realizację zajęć, obciążenie godzinowe prowadzeniem zajęć nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest zgodne z wymaganiami. Osoby prowadzące zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są przygotowane do ich realizacji. Dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny, adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć oraz uwzględnia w szczególności ich dorobek praktyczny i doświadczenie oraz osiągnięcia dydaktyczne kadry. Nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia są oceniani przez studentów w zakresie spełniania przez nich obowiązków związanych z kształceniem oraz przez innych nauczycieli w formie hospitacji zajęć. Prowadzone są okresowe oceny nauczycieli akademickich w zakresie działalności naukowej, zawodowej oraz dydaktycznej. Realizowana polityka kadrowa umożliwia kształtowanie kadry prowadzącej zajęcia zapewniające prawidłową ich realizację, sprzyja stabilizacji zatrudnienia. Realizowana polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów - nie ma ona jednak charakteru sformalizowanego.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie posiada kampus zlokalizowany przy ul. Kalańskiej 3. Jest to kampus, w skład którego wchodzi kompleks budynków (A, B, C) o ogólnej powierzchni 903 m², pomieszczeń użytkowych – 27 sal dydaktycznych, w tym pracownie i laboratoria. W całym kampusie Uczelni mogą jednocześnie odbywać się zajęcia dla około 700 studentów. Wszystkie sale dydaktyczne wyposażone są w meble i urządzenia dydaktyczne, w tym multimedialne. Studenci mogą również korzystać z sal również poza zajęciami dydaktycznymi.

Infrastruktura informatyczna zlokalizowana jest w 3 laboratoriach komputerowych obejmuje dużo sprzętu komputerowego m.in. ponad 30 stanowisk komputerowych. Na części komputerów zainstalowany jest program Dietetyk Pro. Uczelnia dysponuje ponadto 2 aulami, 12 salami dydaktycznymi oraz specjalistycznymi laboratoriami: chemicznym i biologicznym. Laboratorium chemiczne wyposażone jest w m.in. mieszadła magnetyczne z grzaniem, podgrzewacze do mas plastycznych, podgrzewacze do kolb kulistych, płaszcze grzejne, łaźnie wodne, mikser recepturowy, wirówki laboratoryjne, wagi analityczne, wyparki rotacyjne, pH-metr, suszarkę do suszenia szkła laboratoryjnego, myjkę ultradźwiękową, aparat do pomiaru temperatury topnienia, pipety laboratoryjne.

W ramach realizacji zajęć praktycznych przewidzianych w programie studiów na kierunku dietetyka, Uczelnia Społeczno-Medyczna zawarła umowę z Narodowym Instytutem Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładem Higieny z siedzibą w Warszawie. Na mocy przywołanej umowy Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie wynajmuje pracownię gastronomiczną zlokalizowaną w budynku

przy ul. Chocimskiej 24 w Warszawie. Wyposażenie pracowni gastronomicznej obejmuje m.in.: wyspę kuchenną - stół warsztatowy (1 szt.), płytę indukcyjną - 2 pola grzewcze (1 szt.), płytę indukcyjną - 4 pola grzewcze (1 szt.), nadstawkę grzewczą (1 szt.), umywalkę stalową (1 szt.), szafę chłodniczą (1 szt.), kuchnię gazową 4-palnikowa (1 szt.), piec konwekcyjny (1 szt.). Poważną nieprawidłowością jest to, że powierzchnia pracowni gastronomicznej jest za mała w stosunku do liczby studentów, którzy jednocześnie odbywają w niej zajęcia. Również wyposażenie (liczba wyposażenia) nie jest adekwatna do liczby studentów. Wszystkie elementy wyposażenia powinny być zwielokrotnione, aby jednocześnie grupa powyżej 8 studentów mogła mieć zajęcia w wynajmowanej pracowni gastronomicznej. Zajęcia z pracowni zlokalizowanej na ul. Chocimskiej 24 nie tylko nie pozwalają na osiągnięcie przez studentów wszystkich zakładanych efektów uczenia się - tych związanych z przetwarzaniem i obróbką żywności - ale stwarzają duże ryzyko wypadku. Powierzchnia robocza przewidziana do pracy obejmuje niewielki fragment blatu roboczego (szacunkowo 2-3 m) co powoduje, że nie jest możliwe bezpieczne prowadzenie zajęć. Jednocześnie część produktów spożywczych, które są przetwarzane w wynajmowanej pracowni gastronomicznej przynoszą studenci co powoduje, że nauczyciel prowadzący zajęcia nie ma pełnej kontroli nad ich jakością oraz datą przydatności do użycia. Podsumowując, pracownia gastronomiczna nie tylko nie pozwala na uzyskanie zaplanowanych efektów uczenia się, ale z uwagi na jej powierzchnię nie przystającą do liczby studentów uczestniczących w zajęciach stanowi realne niebezpieczeństwo wypadku. Ponadto pracownia nie jest wyposażona w apteczkę.

Kolejną nieprawidłowością jest brak pracowni/laboratorium w postaci gabinetu dietetycznego. Gabinet taki jest niezbędny do realizacji podstawowych treści dydaktycznych związanych z przyszłą pracą dietetyka – zarówno na pierwszym jak i drugim poziomie studiów. Pracownia w postaci gabinetu dietetycznego powinna być wyposażona w podstawowe narzędzia pracy przyszłego dietetyka tj. m.in.: wagi do pomiaru masy ciała pacjenta, wagi z pomiarem impedancji do oceny składu ciała, fałdomiery, miarki krawieckie, ciśnieniomierze, glukometry. Brak podstawowych narzędzi dydaktycznych w tym zakresie uniemożliwia prawidłową realizację zajęć. W czasie ćwiczeń studenci powinni mieć dostęp do prostej aparatury analitycznej (refraktometr, spektrofotometr i in.), urządzeń do monitorowania stanu zdrowia (ciśnieniomierz, spirometr, sport-tester) oraz do typowych narzędzi, jakimi posługuje się dietetyk w swojej pracy zawodowej (stadiometr, fałdomiery i taśmy antropometryczne, urządzenia BIA), co pozwala na nabycie określonych w efektach uczenia umiejętności praktycznych przydatnych na zawodowym rynku pracy. Niestety w trakcie wizytacji taki sprzęt nie został zaprezentowany zespołowi oceniającemu.

Podsumowując należy stwierdzić, że wyposażenie techniczne pomieszczeń, pomoce i środki dydaktyczne, specjalistyczne oprogramowanie są sprawne (m.in. Dietetyk Pro), nowoczesne, nieodlegające od aktualnie używanych w działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku oraz umożliwiają prawidłową realizację zajęć na obu poziomach kształcenia na kierunku dietetyka, w tym z wykorzystaniem zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych z wyjątkiem pracowni gastronomicznej i pracowni dietetycznej.

Liczba, wielkość i układ pomieszczeń, ich wyposażenie techniczne, liczba stanowisk w pracowniach dydaktycznych są dostosowane do liczby studentów oraz liczebności grup i umożliwiają prawidłową realizację zajęć, w tym samodzielne wykonywanie czynności praktycznych przez studentów poza pracownią gastronomiczną.

W ramach Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie funkcjonuje Biblioteka, w której zapewniony został dostęp literatury podstawowej przedstawionej w kartach przedmiotów kierunku dietetyka. Ponadto w ramach Wirtualnej Biblioteki Nauki, biblioteka zapewnia dostęp do wszystkich zasobów

licencyjnych przeznaczonych dla instytucji akademickich. Uczelnia stale powiększa dostęp do zasobów publikacji, dzięki podpisanym porozumieniom z zewnętrznymi podmiotami. Do tej pory uczelnia nawiązała porozumienia z:

- Narodowym Instytutem Zdrowia Publicznego,
- Wszechnicą Polską Akademii Nauk Stosowanych w Warszawie.

Studenci Uczelni Społeczno-Medycznej mogą swobodnie korzystać z zasobów wyżej przedstawionych podmiotów, mają dostęp zarówno do zasobów stacjonarnych, jak i elektronicznych baz danych.

Godziny funkcjonowania Biblioteki są dostosowane do potrzeb studentów niestacjonarnych.

W ramach projektu Uczelnia bez Barrier, Uczelnia realizuje we współpracy z Biblioteką Narodową w Warszawie, Biblioteką Cyfrową Uniwersytetu Warszawskiego zadanie w celu zapewnienia dostępu do zbiorów książek i podręczników akademickich już wcześniej przetworzonych i zaadoptowanych do postaci cyfrowej możliwej do odczytu mową syntetyczną. Uczelniana Biblioteka Cyfrowa to platforma internetowa, z której można pobierać zaadoptowane książki w dowolnym miejscu. Ponieważ prawo autorskie zezwala na przetwarzanie i udostępnianie utworów nim objętych jedynie osobom z niepełnosprawnością (tzw. dozwolony użytek dla dobra osób niepełnosprawnych), student/pracownik może skorzystać z zasobów Uczelnianej Biblioteki Cyfrowej jedynie po zarejestrowaniu. Po rejestracji można korzystać z Uczelnianej Biblioteki Cyfrowej przy pomocy dowolnego komputera podłączonego do Internetu.

Biblioteka posiada 3 stanowiska komputerowe wyposażone w programy komputerowe niezbędne do pracy własnej studenta [Microsoft Office]. Stanowiska komputerowe są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Podsumowując, lokalizacja biblioteki, liczba, wielkość i układ pomieszczeń bibliotecznych, ich wyposażenie techniczne, liczba miejsc w czytelni, udogodnienia dla użytkowników, godziny otwarcia zapewniają warunki do komfortowego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej a zasoby biblioteczne są zgodne, co do aktualności, zakresu tematycznego i zasięgu językowego, a także formy wydawniczej, z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności zawodowej w obszarze dietetyki. Ponadto obejmują piśmiennictwo zalecane w sylabusach w liczbie egzemplarzy dostosowanej do potrzeb procesu nauczania i uczenia się oraz liczby studentów na kierunku dietetyka na obu poziomach kształcenia.

Uczelnia realizuje działania w zakresie zapewnienia warunków BHP bazy dydaktycznej i bibliotecznej. Nad bezpieczeństwem studentów czuwa rektor uczelni. Baza dydaktyczna, poza wynajmowaną pracownią gastronomiczną, jest wyposażona w sprzęt do pierwszej pomocy, instrukcje BHP, a także środki ochrony. Tym samym zapewniona jest zgodność infrastruktury dydaktycznej i bibliotecznej oraz zasad korzystania z niej z przepisami BHP – poza pracownią gastronomiczną.

Uczelnia zapewnia studentom dostęp do sieci bezprzewodowej oraz do pomieszczeń dydaktycznych, laboratoriów komputerowych, specjalistycznego oprogramowania poza godzinami zajęć, w celu wykonywania zadań i realizacji projektów.

Wszyscy studenci i nauczyciele akademicy mają nieograniczony dostęp do Internetu poprzez bezprzewodową sieć Wi-Fi, a także dostęp do komputerów i oprogramowania dydaktycznego (Dietetyk Pro) poza zajęciami dydaktycznymi. Zarówno pion dydaktyczny [sale, pracownie], jak i jednostki administracyjne podłączone są do Internetu. Tym samym zapewniony jest dostęp studentów do sieci bezprzewodowej.

Zapewnione jest dostosowanie infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu

działalności naukowej oraz korzystaniu z technologii informacyjno-komunikacyjnej, a także likwidację barier w dostępie do sal dydaktycznych, pracowni i laboratoriów, jak również zaplecza sanitarnego. Uczelnia realizuje obecnie duży program dostosowania bazy dydaktycznej dla osób niepełnosprawnych ruchowo – m.in. poprzez instalacje wind.

Uczelnia prowadzi okresowe przeglądy bazy dydaktycznej i bibliotecznej natomiast przegląd ten nie ma charakteru sformalizowanego. Niemniej jednak prowadzone przeglądy obejmują ocenę bazy dydaktycznej do potrzeb procesu kształcenia, a także organizacji procesu uczenia się. Przegląd dotyczy monitorowania stanu całej powierzchni przeznaczonej do prowadzenia procesu dydaktycznego, dostosowania infrastruktury do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, modernizacji i odnawiania zasobów infrastrukturalnych.

Proces oceny, tj. stan przygotowania infrastruktury dydaktycznej, jest procesem ciągłym. Wnioski z przeglądu i oceny infrastruktury wykorzystywane są w realizacji konkretnych działań m.in.:

- a) dostosowanie sal dydaktycznych do potrzeb związanych z kształceniem w ramach prowadzonych kierunków studiów;
- b) dostosowanie pracowni i laboratoriów specjalistycznych do potrzeb związanych z kształceniem w ramach prowadzonych kierunków studiów;
- c) dostosowanie wyposażenia biblioteki do potrzeb związanych z kształceniem w ramach prowadzonych kierunków studiów oraz rozwojem naukowym kadry dydaktycznej i studentów studiów I i II stopnia;
- d) doskonalenie infrastruktury informatycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia zdalnego, tj. z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość;
- e) dostosowanie infrastruktury dydaktycznej do potrzeb osób z niepełnosprawnością oraz osób ze szczególnymi potrzebami.

Podsumowując, prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury dydaktycznej, w tym wykorzystywanej w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, infrastruktury naukowej i bibliotecznej, wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, aparatury badawczej, specjalistycznego oprogramowania, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych obejmujące ocenę sprawności, dostępności, nowoczesności, aktualności, dostosowania do potrzeb procesu nauczania i uczenia się, liczby studentów, potrzeb osób niepełnosprawnością natomiast nie mają one charakteru sformalizowanego. Zapewniony jest udział nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia, jak również studentów, w okresowych przeglądach a wyniki okresowych przeglądów, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury dydaktycznej i bibliotecznej wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, specjalistycznego oprogramowania, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych.

Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5

Kryterium częściowo spełnione

Uzasadnienie

Infrastruktura dydaktyczna, która wykorzystywana jest w procesie kształcenia na kierunku dietetyka na obu poziomach kształcenia jest prawidłowo dostosowana do potrzeb wynikających z realizacji procesu kształcenia poza pracownią gastronomiczną.

Liczba, powierzchnia i wyposażenie sal dydaktycznych, poza poniżej zidentyfikowanymi nieprawidłowościami, są dostosowane do potrzeb studentów. Uczelnia zapewnia studentom możliwość korzystania z zasobów bibliotecznych i informacyjnych, dostęp do literatury zalecanej w kartach przedmiotów oraz do Wirtualnej Biblioteki Nauki. Budynki, w których odbywają się zajęcia są przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Monitorowany jest stan infrastruktury, chociaż prowadzone działania mają charakter niesforamalizowany, oraz prowadzone są działania doskonalące. Zarówno liczebność, jak i aktualność zasobów bibliotecznych spełnia stawiane wymagania. Ich dostępność jest adekwatna do liczby studentów kierunku dietetyka.

Stwierdzono następujące nieprawidłowości:

1. Na każdej ze specjalności (dietetyka kliniczna, dietetyka sportowa, psychodietetyka z obesitologią) realizowane są zajęcia, które obejmują 48 punktów ECTS, co stanowi 40% realizowanych w programie punktów ECTS. Dodatkowo program oferuje 4 pkt ECTS zajęć obieralnych.
2. Pracownia gastronomiczna nie spełnia minimalnych standardów nauczania na kierunku dietetyka. Powierzchnia pracowni jest za mała w stosunku do liczby studentów, uczestniczących w zajęciach (liczby studentów w grupie), również wyposażenie pracowni nie pozwala pracować grupie studentów maksymalnie liczącej 12 osób. Za mała i niedostatecznie wyposażona pracownia gastronomiczna uniemożliwia spełnienie efektów uczenia się związanych z przygotowaniem i przetwarzaniem produktów spożywczych.
3. Brak pracowni (gabinetu) dietetycznego. Pracownia (gabinet) dietetyczny powinna być wyposażona w wagi, wagi z pomiarem impedancji i oceny składu ciała, fałdomierze, ciśnieniomierze, glukometry. Są to podstawowe narzędzia pracy dietetyka i ich brak w infrastrukturze Uczelni uniemożliwia uzyskanie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się na obu poziomach kształcenia.

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

Brak

Zalecenia

1. Zaleca się dostosowanie wielkości i wyposażenia pracowni gastronomicznej do liczby studentów i liczebności grup tak, aby możliwa była prawidłowa realizacja zajęć, w tym samodzielne wykonywanie czynności praktycznych przez studentów.
2. Zaleca się stworzenie pracowni (gabinetu) dietetycznego wyposażonego w wagi do pomiaru masy ciała, wagi z pomiarem impedancji do oceny składu ciała, fałdomierzami, ciśnieniomierzami i glukometrami.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

W związku z kształceniem na ocenianym kierunku Uczelnia współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym (przedstawiona lista obejmuje 209 podmiotów, lecz należałoby z niej wykreślić Fitness24Seven sp. z o.o. w Poznaniu, ponieważ wszystkie polskie siłownie należące do tej sieci zostały zamknięte w 2020 r.). Uczelnia współpracuje m. in. z: placówkami ochrony zdrowia (np. Wojewódzki Szpital Zespolony w Płocku, Wojskowy Instytut Medyczny w Warszawie, Szpital Wolski im. dr Anny Gostyńskiej w Warszawie, Szpital Praski pw. Przemienienia Pańskiego w Warszawie, Uniwersyteckie Centrum Kliniczne WUM w Warszawie), uczelniami (Wyższa Szkoła Rehabilitacji w Warszawie), klubami sportowymi (np. Calypso Fitness Club w Warszawie, Garwoliński Klub Sportowy Wilga Garwolin, Fight Club & Cross Gym Impact Płock, Warszawski Klub Tenisowy MERA), hotelami (m.in. w Serocku, Krynicy-Zdroju i Warszawie), restauracjami (m.in. w Mińsku Mazowieckim, Płocku, Połańcu, Radomiu, Warszawie i Białej Podlaskiej), poradniami dietetycznymi (m.in. w Warszawie, Jabłonie i Augustowie), uzdrowiskami (Uzdrowisko Ciechocinek SA) i firmami cateringowymi (w Warszawie i Warce). Rodzaj, zakres i zasięg działalności tych instytucji jest zgodny z koncepcją i celami kształcenia oraz wynikającymi z nich obszarami działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwymi dla kierunku.

Współpraca z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego jest prowadzona systematycznie i przybiera zróżnicowane formy, adekwatne do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i osiągania przez studentów efektów uczenia się, obejmujące:

- udział przedstawicieli pracodawców w prowadzeniu zajęć na kierunku;
- opiniowanie przez pracodawców programu studiów;
- organizowanie praktyk i staży;
- organizowanie spotkań z pracodawcami, w tym wizyt studyjnych;
- realizację prac dyplomowych będących odpowiedzią na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego;
- realizację projektów uwrażliwiających na potrzeby grup społecznych zagrożonych wykluczeniem;
- pośrednictwo w zatrudnianiu absolwentów poprzez udostępnianie im przez Uczelnię wybranych ofert pracy.

O tym, że władze Uczelni przywiązują wagę do współpracy z otoczeniem, świadczy powołanie przez rektora Rady Interesariuszy Zewnętrznych (w jej ramach funkcjonują trzy rady pracodawców, w tym jedna zajmująca się kierunkiem dietetyka), która spotyka się nie rzadziej niż 3 razy w roku i z jednej strony opiniuje programy studiów pod względem ich zgodności z potrzebami rynku pracy, a z drugiej – analizuje potencjalne zmiany w uczelnianej ofercie kształcenia w kontekście zapotrzebowania rynku na konkretne kwalifikacje zawodowe. Ma to służyć, po pierwsze, zapewnieniu spójności kształcenia z oczekiwaniami pracodawców, po drugie, stałemu podnoszeniu jakości i atrakcyjności uczelnianej oferty kształcenia, po trzecie wreszcie, zintegrowaniu środowiska nauki z kręgiem praktyków. W ostatnich latach Rada zajmowała się m.in. ramową umową o praktykę zawodową, kwestią sposobu zaliczania praktyk zawodowych przez studentów, opiniowaniem programu studiów na kierunku dietetyka oraz formułowaniem zaleceń służących zwiększeniu praktycznego wymiaru studiów.

Za monitorowanie współpracy Uczelni z otoczeniem odpowiadają Rektor i pełnomocnik rektora ds. praktyk i interesariuszy zewnętrznych. Analiza i ocena form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów dokonywana jest cyklicznie, co najmniej raz w semestrze, na posiedzeniach Komisji Jakości Kształcenia. Jednocześnie dokumentacja potwierdzająca kontakty z interesariuszami zewnętrznymi jest regularnie przeglądana przez pełnomocnika rektora ds. praktyk i interesariuszy zewnętrznych (będącego także członkiem Komisji Jakości Kształcenia), który – jeśli stwierdzi taką

konieczność – niezależnie od Komisji sygnalizuje potrzebę zintensyfikowania kontaktów z pracodawcami w związku z kształceniem na danym kierunku. Ponadto okazją do omówienia możliwości zapewnienia przedstawicielom otoczenia społeczno-gospodarczego większego wpływu na proces kształcenia na kierunku są cykliczne spotkania Rady Interesariuszy Zewnętrznych z władzami Uczelni, sprzyjające także doskonaleniu funkcjonowania samej Rady, która zgłasza swoje propozycje i w tym zakresie, takie jak na przykład wprowadzenie zmian w statucie Rady.

Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji, z którymi Uczelnia współpracuje w związku z kształceniem na ocenianym kierunku, jest zgodny z koncepcją i celami kształcenia oraz wynikającymi z nich obszarami działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwymi dla kierunku. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest systematyczna i przybiera zróżnicowane formy, adekwatne do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się.

Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, których wyniki są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Obecnie Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie współpracuje z jednostkami zagranicznymi, w tym z uczelniami wyższymi w ramach programu: Erasmus+ realizowanego przez FRSE, CEEPUS realizowanego przez NAWA oraz umów bilateralnych. Wśród partnerów współpracujących w ramach kierunku dietetyka należy wymienić m.in.: Uniwersytet w Turku (Finlandia), Państwowy Uniwersytet Nauk Stosowanych w Kłajpedzie (Litwa), Uniwersytet w Almerii (Hiszpania), Széchenyi István University (Węgry), Istanbul Esenyurt University (Turcja), Narodowy Uniwersytet Medyczny w Kijowie (Ukraina). W ramach rozwoju współpracy międzynarodowej podjęte zostały także działania w celu rozszerzenia

współpracy z: University Bourgogne Franche-Comté (Francja), Aarhus University (Dania), Università della Calabria (Włochy), Universität des Saarlandes (Niemcy), Lund University (Szwecja) i Hebrew University of Jerusalem (Izrael).

W roku 2019 Uczelnia uzyskała kartę ECHE umożliwiającą rozpoczęcie współpracy w ramach programu Erasmus+ oraz programów NAWA. W roku 2020 skutecznie aplikowano o środki europejskie w ramach programów KA103 i KA107 i uzyskano dofinansowanie z obu programów. Od 2021 roku Uczelnia uczestniczy w programie Erasmus+ realizując działania promocyjne oraz wymianę akademicką, która niestety ze względu na okres pandemii panującej na całym świecie musiała zostać ograniczona do działań przygotowujących, e-learningu i spotkań wirtualnych. Uczelnia corocznie aplikuje o środki w ramach programu akademickiej mobilności osób w dziedzinie szkolnictwa wyższego. W grudniu 2019 r. zrealizowano wymianę międzynarodową z Państwowym Uniwersytetem Mukaczewskim (MSU). Celem wymiany był udział w międzynarodowym seminarium naukowym młodych naukowców (współorganizowanego z Uniwersytetem Śląskim – Wydziałem Nauk Społecznych) oraz podpisanie umowy współpracy, w tym w zakresie wymiany studentów dla psychodietetyki. W konferencji oraz w spotkaniach roboczych wzięli udział przedstawiciele Uniwersytetu z Ukrainy (2 osoby: Sekretarz i pełnomocnik Rektora ds. Współpracy Międzynarodowej) oraz studenci (6 osób). W lutym 2020 r. zrealizowano pobyt studyjny – wymianę międzynarodową z Państwowym Uniwersytetem w Tarnopolu (obecnie Zachodnioukraiński Uniwersytet Narodowy - WUNU) – gościem i reprezentantem WUNU był po. Dyrektor Instytutu Naukowo-Badawczego ds. Innowacji, Zarządzania Środowiskowego i Infrastruktury. Efektem wizyty było podpisanie umowy współpracy w obszarach nauk pedagogicznych i nauk o zdrowiu, co pozwoli studentom kierunku dietetyka odbywanie staży i praktyk w Zachodnioukraińskim Uniwersytecie Narodowym. Od 2020 r. Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie jest partnerem sieci akademickiej CEEPUS: Sustainability and Health, Economics. W efekcie powołania sieci otrzymano dofinansowanie z NAWA na wymianę akademicką dla studentów i nauczycieli. Niestety z uwagi na sytuację na świecie spowodowaną pandemią COVID-19 – fizyczna wymiana międzynarodowa nie była możliwa. Wymiana w ramach programu CEEPUS została zrealizowana dopiero w czerwcu 2021 r. W ramach programu w dniach 14.06-19.06.2021 wraz z koordynatorem sieci CEEPUS – Uniwersytetem Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie zrealizowano tydzień międzynarodowy organizując wymianę wirtualną w ramach wymiany w celu prowadzenia zajęć umożliwiając udział studentów i nauczycieli akademickich kierunku dietetyka USM i UJD w otwartych wykładach monograficznych. Studenci przygotowujący się do uczenia się w językach obcych – na każdym roku prowadzone są zajęcia z języka nowożytnego (angielskiego). na poziomie B2 – studia pierwszego stopnia i B2+ - studia drugiego stopnia. Ponadto Uczelnia posiada licencje do kursów online w ramach systemu Online Linguistic Support, które udzielane są studentom planującym mobilność zagraniczną w ramach Erasmus+. Licencje te umożliwiają dostęp do szkoleń językowych (w językach: angielski, niemiecki, hiszpański, francuski, włoski, irlandzki, chorwacki, duński, estoński, litewski, łotewski, węgierski, maltański, niderlandzki, portugalski, rumuński, słowacki, słoweński, fiński, szwedzki, czeski, grecki, i bułgarski) w celu przygotowania językowego przyszłych studentów zagranicznych. Uczelnia wspiera międzynarodową mobilność studentów i nauczycieli akademickich m.in. poprzez zapewnianie środków finansowych na wyjazdy zagraniczne w ramach staży, praktyk, studiów, szkoleń czy prowadzenia zajęć. Obecnie Uczelnia realizuje działania w tym zakresie w ramach środków z trzech projektów Erasmus+, tj.: umowy KA103 2020, umowy KA107 2020, umowy KA131 2021 oraz projektu CEEPUS 2019 *Sustainability and Health Economy*. W ramach programu Erasmus+ wyjazdy wirtualne w roku akademickim 2020/2021 oraz w pierwszym semestrze akademickim 2021/2022 nie były możliwe –

Komisja Europejska nie zatwierdziła środków na mobilności wirtualne – z uwagi na co wyjazdy zarówno kadry (STT i STA), jak i studentów (SMS i SMP) nie były możliwe do realizacji. Brak możliwości wymiany w tym zakresie zastąpiono możliwością wymiany ww. w ramach programu CEEPUS, w której uczestniczyli studenci kierunku dietetyka. Ponadto w ramach wymiany akademickiej zrealizowano i zaplanowano nw. wymiany:

- udział w konferencji międzynarodowej i prelekcja w ramach TUAS Master School International Seminar – Turku University of Applied Sciences (Finlandia) – Faculty of Health and Well-being – październik 2021 – wykład: The relationship between oral and general health;
- zaplanowany przyjazd w roku 2022 na staż studentów z Burdur Mehmet Akif Ersoy University (Turcja), Department of Health and Biomedical Sciences – Dietetyka;
- planowany przyjazd grupy studentów medycyny z Narodowego Uniwersytetu Medycznego w Kijowie (Ukraina) – na wymianę w ramach szkoleń dot. psychodietetyki – semestr letni 2022/2023;
- zaplanowany przyjazd w semestrze zimowym 2022/2023 w ramach programu STT z Istanbul Esenyurt University (Turcja) w celu wymiany dobrych praktyk i organizacji wymiany dla studentów kierunku dietetyka.

Umowy w ramach programu Erasmus+, CEEPUS, z których mogą korzystać pracownicy i studenci kierunku dietetyka: Program Erasmus+, CEEPUS, umowy o współpracy, umowy bilateralne: Uniwersytet Przyrodniczy św. Stanisława (Széchenyi István University), Uniwersytet w Debreczynie, Państwowy Uniwersytet Nauk Stosowanych w Kłajpedzie, Uniwersytet Nauk Stosowanych w Turku, Państwowy Uniwersytet w Mukachewie, Narodowy Uniwersytet Medyczny im. O. Bochomolca w Kijowie, Zachodnioukraiński Uniwersytet Narodowy w Tarnopolu, Uniwersytet Burdur Mehmet Akif Ersoy, Uniwersytet Esenyurt w Istambule, Uniwersytet w Almerii. W ramach praktyk (studenci) i szkoleń (pracownicy) możliwa jest wymiana do innych instytucji - poza umowami zawartymi przez Uczelnię - zaproponowanej przez wyjeżdżającego (studenta, nauczyciela, pracownika). Pełnomocnik ds. Internacjonalizacji podejmuje wtedy działania w celu uzgodnienia warunków współpracy z nowym partnerem. Wymiana odbywa się na podstawie nowej umowy zawartej przed proponowanym terminem wyjazdu kandydata, po akceptacji indywidualnego programu praktyk / szkoleń w ramach umowy trójstronnej.

Podsumowując, stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów związanej z kształceniem na kierunku dietetyka na obu poziomach kształcenia.

Okresowe oceny dotyczące stopnia umiędzynarodowienia przeprowadzane są zarówno przez podmioty zewnętrzne, jak i wewnętrzne (studenci, pracownicy, Władze Uczelni). Odbywają się poprzez analizę i ocenę programów międzynarodowych realizowanych na kierunku dietetyka. W ramach tych działań monitorowane są:

- funkcjonowanie wymiany studentów i kadry w ramach projektów i umów;
- zaliczanie osiągnięć studentów w ramach programów, ich zgodność w zakresie uzyskanych efektów uczenia się;
- zadowolenie (opinie) studentów wyjeżdżających i przyjeżdżających oraz kadry w zakresie kształcenia, pobytu, wymiany na Uczelni przyjmującej oraz ich oczekiwań w tym zakresie (sprawy organizacyjne, system nauczania, relacje społeczne);
- funkcjonowanie oferty zajęć w j. obcych, w tym zaangażowanie kadry zagranicznej w proces kształcenia.

Oceny wewnętrzne prowadzone są:

1) w formie okresowych raportów Pełnomocnika przedkładanych Władzom Uczelni, w tym Władzom dziekańskim w ramach spotkań kontrolnych oraz posiedzeń Senatu w formie raportu działań (przeprowadzane 2 x w roku akademickim);

2) w ramach ocen pracowniczych dot. administracji oraz nauczycieli akademickich – ocenie podlega m.in.: udział w konferencjach zagranicznych, udział w zagranicznych wyjazdach stażowych, publikacje, w tym publikacje międzynarodowe;

3) dodatkowe ewaluacje (wewnętrzne) w trakcie opracowania i wdrożenia: Obecnie trwają także prace nad opracowaniem systemu oceniania stopnia umiędzynarodowienia kształcenia na kierunkach prowadzonych w Uczelni Społeczno-Medycznej. Opracowywany system ewaluacji umiędzynarodowienia i potencjału kształcenia za granicą zakłada ewaluacje okresowe (minimum 1 raz w roku akademickim) angażujące studentów i pracowników m.in. do ocenienia procesu umiędzynarodowienia USM z punktu widzenia kierunku studiów / studentów / dziedziny działalności naukowo-dydaktycznej pracowników. Planuje się przeprowadzanie niniejszej oceny w formie anonimowych ankiet. Wyniki tych ocen mają być elementem dalszych działań US-M w zakresie umiędzynarodowienia.

Podsumowując, prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia kształcenia, obejmujące ocenę skali, zakresu i zasięgu aktywności międzynarodowej kadry i studentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do intensyfikacji umiędzynarodowienia kształcenia.

Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie stworzyła warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku dietetyka, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia. Nauczyciele akademicki są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, oferowane są programy z zakresu międzynarodowej mobilności studentów i nauczycieli akademickich. Jednostka stwarza możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów związanej z kształceniem na kierunku dietetyka na obu poziomach kształcenia.

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

Brak

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 w procesie uczenia się na kierunku dietetyka realizowanym w Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie jest skonstruowany prawidłowo, ma charakter kompleksowy i przybiera różnorodne formy. Uczelnia zapewnia studentom wsparcie na każdym etapie uczenia się. Należy dodać, iż gwarantowane wsparcie jest adekwatne do założonych celów kształcenia i zapotrzebowania wynikającego z realizacji programu studiów. Każdy rocznik ma swojego opiekuna, który powoływany jest z grona nauczycieli akademickich. Stanowi on istotne wsparcie organizacyjne dla studentów. Nauczyciele akademicy są dostępni dla studentów poza godzinami zajęć dydaktycznych, co stanowi merytoryczne wsparcie w działalności naukowej. Uczelnia ponadto zapewnia możliwość udziału studentów w grantach i projektach. Wsparciem dla nich w tym zakresie są także nauczyciele akademicy. Dostępni są oni dla studentów także poza wyznaczonymi godzinami zajęć dydaktycznych. Szczegółowy wykaz godzin konsultacji dostępny jest dla studentów na stronie internetowej Uczelni. W ramach Uczelni funkcjonuje Akademickie Biuro Karier. W okresie nauczania zdalnego uczelnia oferowała studentom wsparcie w zakresie korzystania z narzędzi komunikowania się na odległość. Stosowała także współczesne metody i techniki kształcenia na odległość. W przypadku problemów z obsługą narzędzi do nauczania zdalnego Uczelnia oferowała pomoc.

Regulamin studiów przewiduje dwie formy uelastyczniania procesu kształcenia. Indywidualna organizacja studiów przeznaczona dla studentów, którzy są m.in. aktywni sportowo, studentów z niepełnosprawnościami, studentów będących na wymianach akademickich czy też przyjętych na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się. Druga forma to indywidualny program studiów, który polega na wsparciu studenta przez nauczyciela akademickiego i rozwijaniu jego zainteresowań naukowych. Uczelnia nie oferuje ponad regulaminowego wsparcia dla studentów wybitnych, a także dodatkowych stypendiów czy też grantów uczelnianych. Studenci mają możliwość podejmowania aktywności w organizacjach studenckich oraz kołach naukowych, w których działają w zakresie naukowym oraz organizacyjnym. Przykładem koła naukowego działającego w ramach kierunku dietetyka jest Koło Naukowe Młodych Kosmetologów i Dietetyków. Mają oni ponadto możliwość nabycia wiedzy oraz poszerzenia swoich kompetencji z zakresu przedsiębiorczości. Ponadto studenci mają możliwość korzystania z infrastruktury sportowej. Uczelnia zapewnia systemowe wsparcie dla studentów z niepełnosprawnościami. Mają oni możliwość ubiegania się o pomoc materialną w ramach wynikającego z Ustawy prawo o szkolnictwie wyższym i nauce systemu stypendium specjalnego na szczegółowych zasadach określonych w przepisach wewnętrznie obowiązujących. Studenci z niepełnosprawnościami mają zapewnione wsparcie w odniesieniu do potrzeb związanych z udziałem w procesie dydaktycznym. Za opiekę nad studentami z niepełnosprawnościami odpowiada Pełnomocnik Rektora ds. osób z niepełnosprawnościami. Mają oni możliwość skorzystania z dodatkowych pomocy dydaktycznych oraz z pomocy dedykowanego opiekuna. Za wsparcie studentów zagranicznych odpowiada Pełnomocnik Rektora ds. internacjonalizacji. Stanowi on istotne wsparcie dla studentów, włączając się także w koordynowanie i organizację zagranicznych staży/programów oraz projektów dla studentów ocenianego kierunku.

Na Uczelni funkcjonuje system zgłaszania skarg i wniosków. Studenci mogą zgłaszać je odpowiednio do dziekanatu, który przekazuje je do władz Wydziału. Ponadto skargi przyjmowane są także za pośrednictwem przedstawicieli studentów w Samorządzie Studenckim. Skargi te mogą być składane drogą pisemną i elektroniczną. Formą chętnie wybieraną przez studentów w zakresie zgłaszania skarg

i wniosków jest ich bezpośrednie kierowanie do opiekuna roku, który jest osobą pierwszego kontaktu i przekazuje otrzymane uwagi bezpośrednio do osób odpowiedzialnych za prowadzony kierunek studiów. Skargi i wnioski, które dotyczą spraw administracyjnych składane są do dziekanatu w formie osobistej, listownej lub elektronicznej.

W ocenianej jednostce prowadzone są działania informacyjne oraz edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa studentów i higieny pracy. Akty prawa wewnętrznie obowiązującego na Uczelni regulują kwestie związane z przeciwdziałaniem dyskryminacji. W tym zakresie wprowadzono procedurę antydyskryminacyjną. Na uwagę zasługuje fakt, że Uczelnia oferuje studentom bezpłatne wsparcie psychologiczne, medyczne i prawne. Celem tego jest rozwiązywanie doraźnych problemów studentów. Pierwszeństwo w dostępie do tego rodzaju porad mają studenci z niepełnosprawnościami. Za obsługę porad odpowiada Centrum Wsparcia i Pomocy Studentom. Na Uczelni funkcjonuje wynikający z Ustawy prawo o szkolnictwie wyższym i nauce mechanizm stypendialny w postaci stypendium rektora, stypendium socjalnego, stypendium socjalnego w zwiększonej wysokości a także w postaci stypendium dla studentów z niepełnosprawnościami czy też instytucji zapomogi. Szczegółowe zasady przyznawania tych świadczeń zostały uregulowane w poszczególnych aktach obowiązujących wewnętrznie.

Studenci mają ponadto możliwość brania udziału w konferencjach, grantach i projektach o zasięgu lokalnym, ogólnopolskim, ale też i zagranicznym. Udział studentów w tego typu przedsięwzięciach finansowany jest ze środków uczelnianych. Działania te motywują studentów do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się oraz aplikowania o granty wewnętrzne, zewnętrzne czy też brania udziału w konkursach. Proces uczenia się wspiera administracja uczelniana. Pracownicy dziekanatu prowadzą obsługę studentów z wykorzystaniem systemów informatycznych (platforma ProAkademia) i stacjonarnie. Godziny otwarcia dostosowane są zarówno do studentów studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych. Do kadry wspierającej proces nauczania i uczenia się zaliczyć można także opiekuna roku, który służy studentom wsparciem nie tylko merytorycznym, ale także i organizacyjnym. Celem zapewnienia odpowiedniego poziomu wsparcia studentów kadra Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie uczestniczy w szkoleniach dostosowując tym samym swoje kompetencje do oczekiwań interesariuszy wewnętrznych.

Uczelnia wspiera materialnie i pozamaterialnie samorząd i organizacje studenckie. Zarówno samorząd studencki jak i organizacje studenckie mają dedykowane wydzielone pomieszczenie, z którego swobodnie korzystają. Posiadają one ponadto swoich opiekunów, którzy wspierają je w działalności w zakresie naukowym i organizacyjnym. Przedstawiciele studentów czynnie uczestniczą w różnego rodzaju gremiach, w tym komisji odpowiedzialnej za zapewnienie jakości kształcenia.

Na Uczelni funkcjonuje wielowymiarowy system oceny oraz monitorowania procesu kształcenia. Ponadto prowadzone są badania ewaluacyjne w zakresie oceny satysfakcji studentów oraz absolwentów. Prowadzony i monitorowany jest także system obsługi studenta. Analiza wyników ankiet dokonywana jest przez Komisję Jakości Kształcenia, która też sporządza stosowne protokoły i przedstawia Władzom ocenianej jednostki wnioski i rekomendacje. Zarówno studenci, jak i pracownicy wskazują na działania naprawcze podejmowane przez Uczelnię na skutek zgłaszanych przez studentów uwag w ankietach.

Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

System wsparcia studentów w procesie uczenia się na ocenianym kierunku został skonstruowany poprawnie. Przedstawione przykłady poszczególnych mechanizmów świadczą o tym, że system wsparcia studentów został wdrożony i funkcjonuje prawidłowo. Ma on stały charakter i przybiera zróżnicowane formy z uwzględnieniem współczesnych technik kształcenia na odległość. Oceniana jednostka zapewnia wsparcie w wymiarze dydaktycznym, naukowym, organizacyjnym oraz infrastrukturalnym mając na uwadze specyfikę ocenianego kierunku, profil praktyczny, potrzeby rynku pracy oraz wyzwania i realia kształcenia zdalnego. Uczelnia zapewnia merytoryczne wsparcie we wchodzeniu w działalność zawodową a także wsparcie w prowadzeniu działalności naukowej. Na Uczelni funkcjonuje prawidłowo skonstruowany system wsparcia dla studentów ze szczególnymi potrzebami. Wsparcie dostosowane jest także do potrzeb różnych grup studentów, w tym studentów z niepełnosprawnościami. Na uczelni poprawnie funkcjonują działania informacyjne i edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa studentów. Ponadto na Uczelni właściwie funkcjonuje system przeciwdziałania dyskryminacji i mobbingowi. Uczelnia zapewnia także wsparcie psychologiczne. Na uwagę zasługuje fakt istnienia także wsparcia medycznego i prawnego. Uczelnia wspiera materialnie i pozamaterialnie samorząd studencki i organizacje studenckie. Okresowe przeglądy wsparcia studentów prowadzone są systematycznie oraz identyfikują problemy.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Oceniana jednostka zapewnia niepełny publiczny dostęp do informacji o programie studiów i warunkach jego realizacji, jak również osiągniętych rezultatach dla szerokiego grona odbiorców: studentów, kandydatów, interesariuszy zewnętrznych np. pracodawców. Informacje zawarte w kanałach komunikacji zawierają wymagane składowe tj. cel kształcenia, kompetencje oczekiwane od kandydatów, warunki przyjęcia na studia i kryteria kwalifikacji kandydatów, terminarz procesu przyjęć na studia, przyznawane kwalifikacje i tytuły zawodowe, charakterystykę warunków studiowania i wsparcia w procesie uczenia się. Dostęp do informacji na temat kierunku dietetyka, procesu rekrutacji, organizacji studiów i wsparcia studentów jest możliwy dzięki dedykowanej stronie Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie. Strona nie zawiera jednak kompletnych informacji istotnych z perspektywy publicznego dostępu do informacji. Na stronie brak jest dokumentów związanych

z programem studiów, efektami uczenia się, opisem procesu nauczania oraz charakterystyką systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się.

Na stronie internetowej ocenianej jednostki w zakładce – dla kandydatów - znajdują się: informacje dla kandydatów na studia, gdzie opisano wymagane dokumenty rekrutacyjne, terminy i miejsce składania dokumentów, zasady kwalifikacji, ulgi w postępowaniu kwalifikacyjnym oraz dodatkowe informacje. Informacje te są przystępne i łatwe do odnalezienia przez interesariuszy zewnętrznych.

Strona internetowa ocenianej jednostki nie zapewnia w otwartym dostępie dostępu do szczegółowego programu studiów.

Biuletyn Informacji Publicznej (BIP) Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie w momencie wizytacji był niekompletny. Poszczególne dokumenty jak np. sylabusy nie były dostępne. Po uwagach przekazanych Uczelni braki te zostały uzupełnione.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie korzysta ponadto z wewnętrznego systemu informatycznego, który jest platformą do kontaktu pomiędzy studentami a pracownikami ocenianej jednostki (ProAkademia).

Ponadto Uczelnia posiada profil w mediach społecznościowych tj. Facebook, gdzie publikowane są wszystkie informacje na temat działalności naukowej, sukcesów pracowników naukowych i studentów, różnorodnych wydarzeń czy procesu kształcenia, w tym także wydarzenia związane z rekrutacją.

W ocenianej jednostce prowadzone jest monitorowanie aktualności, rzetelności i zrozumiałości informacji o studiach. W procesie tym udział biorą także studenci jako jedni z głównych interesariuszy tego procesu oraz pracownicy administracyjni. Mają oni możliwość odniesienia się i zgłoszenia swoich sugestii. Ponadto oceny publicznego dostępu do informacji dokonują interesariusze zewnętrzni i wewnętrzni. Interesariusze zewnętrzni swoją opinię wyrażają na posiedzeniach Rady Interesariuszy Zewnętrznych. Ze względu na stwierdzone braki w publicznym dostępie do informacji o programie studiów rekomenduje się wprowadzenie takich mechanizmów i procedur w zakresie monitoringu, aby w obiegu publicznym, w tym przede wszystkim na stronie internetowej Uczelni dostępne były wszystkie wymagane treści.

Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Informacja o studiach na kierunku dietetyka realizowanego w Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie jest dostępna publicznie dla szerokiego grona odbiorców. Nie jest limitowana czasem, miejscem, posiadanym sprzętem i oprogramowaniem. Strona Uczelni umożliwia prezentowanie treści w języku polskim. Informacja o studiach zawiera podstawowe informacje o ocenianym kierunku. Niedostępne dla interesariuszy są jednak informacje związane z programem studiów, efektami uczenia się, opisem procesu nauczania oraz charakterystyką systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się. Na stronie internetowej znajdują się podstawowe informacje dotyczące opłat czy też możliwości otrzymania stypendiów. Szczegółowo opisany jest także proces rekrutacji na studia. Na stronie dostępne są akty prawne wewnętrznie obowiązujące tj. m.in. regulaminy, wzory dokumentów,

informacje o systemie ECTS. Zawartość stron jest monitorowana przez władze Uczelni, Komisję Jakości Kształcenia oraz Rad Interesariuszy Zewnętrznych, jednak jest ona częściowo skuteczna. Podstawą obniżenia oceny kryterium był brak publicznego dostępu do informacji dot. Programów studiów, efektów uczenia się, opisu procesu nauczania oraz charakterystyki systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się.

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

Brak

Zalecenia

Zaleca się zapewnić publiczny dostęp do informacji w formie dostępnych na stronie dokumentów dot. programu studiów, efektów uczenia się, opisu procesu nauczania oraz charakterystyki systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Polityka jakości w Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie realizowana jest za pomocą uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia (USZDJK). Jego celem, zgodnie z art. 1 dokumentu opisującego zasady funkcjonowania systemu, jest troska o najwyższą jakość procesu dydaktycznego, dobro studentów i rozwój kadry. Natomiast zgodnie z art. 3 „funkcjonowanie systemu jakości kształcenia winno przyczynić się do utrwalenia poczucia odpowiedzialności za jakość kształcenia i poziom zajęć dydaktycznych oraz do współpracy kadry akademickiej i studentów. Zgodnie z zawartym opisem system jakości kształcenia odnosi się do wszystkich elementów procesu dydaktycznego poczynając od procesu rekrutacji a skończywszy na egzaminie dyplomowym. W przedłożonym dokumencie wyszczególniono obszary odpowiedzialności i podano, że „system jakości tworzą Komisja Jakości Kształcenia i Rady Instytutów” (art. 11). Niemniej jednak przedłożony dokument nie określa szczegółowo struktury funkcjonującego systemu na Uczelni, ani procedur za pomocą, których działa system. Procedury są przedmiotem odrębnych zarządzeń Rektora lub uchwał Senatu Uczelni.

Za planowanie i bieżącą realizację procesu kształcenia na kierunku dietetyka odpowiada Rektor oraz Dziekan Wydziału Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu.

Zgodnie z zaprojektowanym na US-M w Warszawie systemem zarządzania jakością kształcenia za jakość kształcenia na kierunku dietetyka odpowiada Komisja Jakości Kształcenia. Przewodniczącym Komisji Jakości Kształcenia jest Pełnomocnik Rektora ds. jakości kształcenia, a jednym z dwóch wiceprzewodniczących, Dziekan Wydziału Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu. Ponadto w składzie Komisji jest Pełnomocnik Rektora ds. osób z niepełnosprawnościami; Pełnomocnik Rektora ds. praktyk i interesariuszy zewnętrznych; Pełnomocnik Rektora ds. internacjonalizacji; Dyrektor ds. prawnych; Przewodniczący komisji ds. naukowo-badawczych; Przewodniczący komisji ds. ewaluacji karier absolwentów; Przewodniczący komisji ds. materialnego wsparcia studentów; oraz przedstawiciel kierunku Pedagogika. W składzie Komisji jest także trzech studentów, w tym jeden reprezentujący kierunek dietetyka.

Zadaniami Komisji Jakości Kształcenia jest wdrażanie procedur, metod i narzędzi oceny jakości i przebiegu kształcenia, ocena i doskonalenie procesu kształcenia, sporządzanie rocznych sprawozdań z oceny jakości kształcenia z ewentualnymi zaleceniami dotyczącymi działań mających na celu dalsze podnoszenie jakości tego procesu na poszczególnych kierunkach studiów. Do najważniejszych procedur w ramach funkcjonującego na uczelni systemu jakości kształcenia należy weryfikowanie efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów, studiach podyplomowych i kursach doszkalających, poprzez ocenę zajęć dydaktycznych dokonywaną przez studentów po zakończeniu każdego ich cyklu; ocenę kadry dydaktycznej, w tym hospitacji zajęć; analizę monitorowania kariery zawodowej absolwentów; analizę badania oczekiwań Rady Interesariuszy Zewnętrznych i zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy oraz działania w zakresie zapobiegania i wykrywania plagiatów.

Opracowywania nowych programów studiów i doskonalenia oraz modyfikacji istniejących programów na Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie dokonuje się także według ustalonej procedury. Działania w ramach powyższych obszarów obejmują następujące etapy: (1) projektowanie wstępnej wersji programu studiów na podstawie analizy programów studiów realizowanych w ramach podobnych kierunków na uczelniach polskich i zagranicznych, analizy zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy oraz badaniem losów absolwentów i analizy potrzeb rynku pracy; (2) zaopiniowanie wstępnej wersji programu studiów przez Radę Interesariuszy Zewnętrznych; (3) opracowanie ostatecznej/zmodyfikowanej wersji programu studiów, (4) Ustalenie programów studiów, w tym efektów uczenia się, stanowiących podstawę prowadzenia studiów na kierunku, przez Senat Uczelni. Zgodnie z przedłożonymi protokołami z prac Komisji Jakości Kształcenia oraz Rady Interesariuszy Zewnętrznych w roku akademickim 2021/2022 przedmiotem modyfikacji były zarówno programy studiów pierwszego, jak i drugiego stopnia. Zgodnie z sugestiami różnych grup interesariuszy zdecydowano się na zwiększenie w programie udziału treści związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Dostrzeżono bowiem zapotrzebowanie na specjalistów zajmujących się usługami cateringowym. Konsekwencją zmiany podejścia była zmiana wartości punktów ECTS przyporządkowanych poszczególnych zajęciom, zmiany w liczbie godzin kontaktowych, zmiany nazw niektórych zajęć, a ponadto wprowadzenie do programu studiów zajęć w języku angielskim. Wdrożone zmiany były korzystne dla programu studiów, jednak dokonano ich niezbyt wnikliwie, o czym świadczą błędy wykazane w kryterium 2 raportu, a dotyczące m.in. sekwencji realizowanych zajęć, czy też proporcji w realizowanych treściach.

Uchwały Senatu regulują zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek dietetyka. Przyjęcie na studia odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów

Program kierunku dietetyka był w ostatnich latach systematycznie monitorowany. Zakres monitorowania obejmował wszystkie aspekty programu studiów na kierunku i dotyczył: analizy zestawu efektów uczenia się; treści efektów określonych dla zajęć oraz kryteriów i oceny ich osiągnięcia, ujętych w kartach przedmiotów (audyt sylabusów); listy zajęć w planach studiów, w blokach przedmiotów: ogólnouczelnianych, podstawowych, kierunkowych, specjalnościowych, wybieralnych; proporcji pomiędzy zajęciami o charakterze teoretycznym i praktycznym, jakości prac dyplomowych, ewaluacji zajęć dydaktycznej dokonywanej przez studentów, hospitacji zajęć dydaktycznych, realizacji praktyk. Konsekwencją okresowego monitorowania programu studiów jest pozyskanie informacji, które pozwalają na modyfikowanie programu studiów w zakresie zmiany proporcji pomiędzy zajęciami o charakterze teoretycznym i praktycznym; m.in. dzięki temu zdaniem Uczelni efektywność kształcenia w ramach zajęć praktycznych zyskała większą dynamikę niż

efektywność kształcenia w ramach form wykładowych. Przeglądnięto kilka protokołów z prac Komisji Jakości Kształcenia. Wykazano m.in., że przedmiotem dyskusji była realizacji praktyk zawodowych przez studentów oraz wyniki ich hospitacji, funkcjonowanie kół naukowych na Uczelni, doskonalenie systemu wsparcia studentów, omawiano procedury dotyczące rozstrzygania skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz procedury antydyskryminacyjnej, podjęto działania związane z zwiększeniem stopnia umiędzynarodowienia kierunku, omawiano funkcjonowanie procesu dyplomowania na kierunku, wraz z regulaminem dyplomowania. Dyskutowano nad wynikami hospitacji zajęć i wynikami audytu kart przedmiotów, w zakresie m.in. efektów uczenia się, metod kształcenia i weryfikacji efektów uczenia. Przeprowadza się także analizę wyników rekrutacji; analizę wyników wyboru specjalności; analizę wyników procesu dyplomowania; wyników badań ankietowych studentów ostatnich semestrów oraz absolwentów. W ramach bieżącego monitoringu Komisja Jakości Kształcenia pozyskuje informacje nt. stopnia osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się poprzez system bieżącej kontroli postępów w nauce. W ramach monitorowania i doskonalenia toku dydaktycznego prowadzone są analizy przykładowych prac egzaminacyjnych i zaliczeniowych pod kątem zgodności z kartami przedmiotów oraz analizy przykładowych prac dyplomowych. Dokonywana jest również analiza ocen wystawianych przez prowadzących, w przypadku zaistnienia zbyt wysokiego odsetka ocen najwyższych i najniższych Dziekan przeprowadza rozmowy wyjaśniające. Przeprowadzane są hospitacje zajęć dydaktycznych. Obowiązkowo hospitowani są wszyscy pracownicy, którzy w ostatnim roku rozpoczęli pracę na uczelni oraz tacy, co do których pracy pojawiają się zastrzeżenia. Dziekan może wskazać jeszcze dodatkowe osoby, na których zajęciach należy przeprowadzić hospitację. Studenci po zakończeniu każdego semestru wypełniają ankietę, w której oceniają swoich wykładowców.

Zespołowi oceniającemu udostępniono wyniki prowadzonych badań. Przykładowo podczas audytu kart przedmiotów zidentyfikowano niektóre błędy (m.in. niezgodności w punktacji ECTS), na które także w raporcie z wizytacji wskazał zespół oceniający. Jednak ocena ta nie pozwoliła na wykazanie m.in. zgodności celów zajęć z efektami określonymi dla zajęć i efektami kierunkowymi. Podobnie weryfikacja prac dyplomowych wskazała na niewielkie uchybienia w realizacji prac, pokrywające się z oceną zespołu oceniającego. Podobnie analiza prac etapowych. Świadczy to o tym, że pomimo monitoringu i w dużej mierze prawidłowo wyciąganych wniosków z oceny różnych aspektów programu studiów na kierunku nie podjęto skutecznych działań eliminujących wykazane uchybienia.

W okresie pandemii jakość kształcenia na Uczelni, w tym na ocenianym kierunku była systematycznie monitorowana niezależnie od warunków epidemicznych z wykorzystaniem narzędzi elektronicznych. Wyniki monitorowania były omawiane na spotkaniach Komisji Jakości Kształcenia.

Analiza funkcjonującego systemu oraz protokołów Komisji Jakości Kształcenia nie wykazała, aby dokonywano przeglądu aktualności informacji przekazywanych do obiegu publicznego.

Istotnymi źródłami informacji zwrotnych stanowiących podstawę doskonalenia i realizacji programu studiów są interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni. Spośród wewnętrznych znaczącą rolę odgrywają studenci oraz pracownicy naukowo-dydaktyczni, a także specjaliści pracujący na Uczelni w działach administracyjnych. Studenci US-M mają swoich przedstawicieli w organach decyzyjnych Uczelni (np. w Senacie) oraz Komisji Jakości Kształcenia. Bieżący monitoring programu studiów odbywa się z wykorzystaniem opinii studentów wyrażanych w trakcie spotkań z opiekunami poszczególnych lat studiów, wniosków z realizacji poszczególnych modułów i przypisanych im form zajęć. Wyrażają oni także opinię na temat realizowanych lub ukończonych studiów w ankietach audytoryjnych lub elektronicznych. Mogą opiniować proces dydaktyczny i program studiów dzieląc się uwagami z opiekunem roku i nauczycielami akademickimi prowadzącymi poszczególne zajęcia. Pracownicy

uczelnii w ramach spotkań organów kolegialnych uczestniczą w dyskusjach nad programami studiów, na których wypracowywane są kierunki ich modyfikacji. W podobnym kierunku jest rozwijana współpraca z interesariuszami zewnętrznymi. Spośród interesariuszy zewnętrznych znaczącą rolę odgrywają członkowie Rady Interesariuszy Zewnętrznych. Kontakty z tą grupą interesariuszy mają na celu pozyskanie informacji od praktyków, których opinie pozwolą na wprowadzanie zmian, adekwatnych do dynamicznie zmieniającej się sytuacji na rynku pracy. Dzięki prowadzonym działaniom pozyskano od studentów i pracodawców informacje dotyczące wiedzy i umiejętności przydatnych na rynku pracy. Konsekwencją działań były zmiany w zakresie doboru miejsc praktyk zawodowych oraz czynności wykonywanych w ramach praktyk pod kątem potrzeb w obszarze osiągania efektów uczenia się w kategorii umiejętności i kompetencji społecznych, co przełożyło się m.in. na zmianę celów poszczególnych praktyk i przedefiniowanie ich efektów uczenia.

Kierunek dietetyka prowadzony przez USM w Warszawie nie był dotychczas poddawany zewnętrznej ocenie.

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

W Uczelni Społeczno-Medycznej w Warszawie realizowana jest polityka jakości w ramach systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia. System jakości kształcenia działający w US-M w Warszawie jest zgodny ze strategią rozwoju Uczelni. Odnosi się w sposób uporządkowany do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego i obejmuje m.in.: zapewnienie, doskonalenie i kontrolę jakości kształcenia w Uczelni; analizowanie i opiniowanie dokumentów dotyczących programów studiów; metody monitorowania procesu kształcenia (organizacji i warunków prowadzenia zajęć dydaktycznych, metod i form kształcenia oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studenta); stopnia umiędzynarodowienia, formy i zasady współpracy z interesariuszami zewnętrznymi; system wsparcia studentów procesie uczenia. W celu realizacji przyjętych zadań powołano Komisję Jakości Kształcenia oraz Radę Interesariuszy Zewnętrznych. W skład Komisji Jakości Kształcenia wchodzi nauczyciele akademicy, studenci oraz Przewodniczący Rady Interesariuszy Zewnętrznych. Za program studiów na kierunku dietetyka merytorycznie odpowiedzialny jest Dziekan Wydziału Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu.

Zmiany w programach studiów na ocenianym kierunku dokonywane są w sposób formalny, w oparciu o przyjęte procedury i są konsultowane z Radą Interesariuszy Zewnętrznych oraz Samorządem studentów. W celu doskonalenia jakości kształcenia na kierunku, prowadzona jest systematyczna ocena programów studiów, a także monitorowany jest stopień osiągania zakładanych efektów uczenia się w oparciu o analizę danych i informacje pozyskane w wyniku sondażu nauczycieli, ankietyzacji studentów, absolwentów i praktykodawców. Uzyskane wyniki są omawiane w trakcie obrad Komisji Jakości Kształcenia. Wykazano, że za pomocą stosowanych procedur systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia identyfikowane są jedynie niektóre uchybienia w funkcjonującym

programie kształcenia, a ponadto nie wdrożono procedur, które pozwolą na skuteczne wyeliminowanie już zidentyfikowanych uchybień stwierdzonych w realizacji programu kształcenia.

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

Brak

Zalecenia

Zaleca się wzmocnienie kontroli i wdrożenie mechanizmów umożliwiających skuteczne wyeliminowanie stwierdzonych uchybień opisanych w kryterium 1, 2, 5 i 9 niniejszego raportu oraz zapobiegających ich powstawaniu w przyszłości.