



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **dietetyka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Szkoła Główna Turystyki
i Hotelarstwa Vistula w Warszawie**

Data przeprowadzenia wizytacji: **4-5 listopada 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	12
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	21
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	26
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	29
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	36
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	41
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	42
5. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)	
Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.	
6. Załączniki:	49
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	49

Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego _____	49
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych _____	54
Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych _____	54
Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____	61
Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa _____	80
Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena _____	80
Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego _	87

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. dr hab. inż. Joanna Sadowska, ekspert PKA
2. dr hab. inż. Grażyna Krasnowska, ekspert PKA
3. Paweł Robak, ekspert PKA ds. studenckich
4. Natalia Smolarek-Kołecka, ekspert PKA ds. pracodawców
5. Łukasz Łukomski, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku dietetyka prowadzonym w Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula w Warszawie (dalej również: SGTiH Vistula) 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 i Wydziału Turystyki i Rekreacji, 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	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{[1],[2]}	technologia żywności i żywienia – 76% punktów ECTS (dyscyplina wiodąca) nauki o zdrowiu – 24% punktów ECTS	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	6 semestrów / 180 punktów ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych ^[3] /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	6 miesięcy (720 godz.) / 32 punkty ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	dietetyka dla osób aktywnych fizycznie; poradnictwo dietetyczne	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	99	104
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ^[4]	1255 (+720 h praktyk) łącznie 1975 h	786 (+720 h praktyk) łącznie 1406 h
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	91	61
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	102 na specjalności poradnictwo dietetyczne 97 na specjalności dietetyka dla osób aktywnych fizycznie	102/97
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	82	82

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

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

[3] Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

[4] Liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów należy podać bez uwzględnienia liczby godzin praktyk zawodowych.

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
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 częściowo
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

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

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 Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula (SGTiH Vistula) w formie studiów pierwszego stopnia, stacjonarnych (w języku polskim i angielskim) oraz niestacjonarnych, od roku akademickiego 2011/12.

Celem kształcenia na kierunku dietetyka w SGTiH Vistula jest przygotowanie absolwentów kierunku do pracy w charakterze dietetyka prowadzącego poradnictwo dla osób z problemami żywieniowymi oraz dla osób uprawiających różne formy aktywności fizycznej. Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka uwzględnia konieczność kształcenia dostosowanego do zmieniających się potrzeb rynku pracy przy wykorzystaniu doświadczeń edukacyjnych innych krajów oraz stanu wiedzy w dyscyplinach nauki, do których kierunek jest przyporządkowany – technologia żywności i żywienia (76%) oraz nauki o zdrowiu (24%). Koncepcja ta jest zgodna ze strategią Uczelni i polityką jakości, która zakłada wysoką jakość kształcenia praktycznego we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, m.in. w obszarze zdrowia i stylu życia. Innowacyjność kształcenia, w tym wykorzystanie możliwości, jakie daje nowa technologia oraz internacjonalizacja kształcenia, wyróżniają SGTiH Vistula na rynku edukacyjnym. W strategii Uczelni założono, że oferowane programy studiów dostarczają pożądanych przez pracodawców kompetencji w kontekście międzynarodowym, możliwym dzięki wysokiemu poziomowi umiędzynarodowienia studentów, zatrudnianiu zagranicznych wykładowców do prowadzenia wykładów gościnnych oraz prowadzeniu kształcenia równoległe w języku polskim i angielskim. Kierunek wpisuje się również w misję Uczelni zakładającą innowacyjne, otwarte na nowe światowe trendy podejście do współczesnych i przyszłych globalnych wyzwań w obszarze dbałości o zdrowie i zrównoważony styl życia. W strategii rozwoju kierunku dietetyka uwzględniono modernizowanie programu kształcenia, otwieranie specjalności i modułów dostosowanych do potrzeb społecznych, do sytuacji na rynku pracy oraz rozszerzenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka obejmuje treści kształtujące umiejętności zawodowe oczekiwane przez pracodawców i opisane w efektach uczenia się. Koncepcja ta uwzględnia także nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość i wynikające stąd uwarunkowania.

SGTiH Vistula ściśle współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, przede wszystkim z firmami których działalność jest związana z kierunkami kształcenia z obszaru dietetyki, są to m.in. poradnie dietetyczne, poradnie dietetyki klinicznej, firmy zajmujące się wdrażaniem nowych rozwiązań z zakresu dietetyki, producenci żywności funkcjonalnej, hotele. Współpraca służy zapewnieniu udziału przedstawicieli interesariuszy zewnętrznych (pracodawców) w formułowaniu efektów uczenia się, ale także w prowadzeniu przez przedstawicieli pracodawców praktycznych zajęć na Uczelni i przyjmowaniu studentów na praktyki. Od interesariuszy zewnętrznych uzyskiwana jest także wiedza na temat oczekiwań rynku pracy dotycząca kompetencji absolwentów, która jest uwzględniana

w doskonaleniu koncepcji kształcenia. Uczelnia śledzi trendy międzynarodowe popytu na konkretne zawody, z których wynika, że należy się spodziewać wzrostu na rynku pracy zapotrzebowania na specjalistów kończących kierunek dietetyka, np. prognoza przygotowana przez U.S. Bureau of Labor Statistics na lata 2020-2030 zakłada dużo szybsze tempo wzrostu zatrudnienia dietetyków niż to ma miejsce w odniesieniu do całego rynku pracy (11% vs 8%). Zarówno cele kształcenia, jak i realizowany program studiów, uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej / gospodarczej właściwych dla kierunku i są dostosowywane do aktualnych wymogów rynku pracy, na co wskazują konsultacje z potencjalnymi pracodawcami podczas doskonalenia koncepcji kształcenia na kierunku. Opracowane w programie kształcenia dietetyka efekty uczenia się oraz moduły zajęć uzyskały pozytywną ocenę zarówno interesariuszy wewnętrznych, jak i zewnętrznych, praktyków dietetyków, którzy współpracowali w procesie ich tworzenia i współpracują nadal na etapie ich weryfikacji i modernizacji. Są to nauczyciele akademicki zatrudnieni w SGTiH Vistula (dietetycy), właściciele poradni dietetycznych i firm produkujących żywność, będący członkami Rady Biznesu, członkowie Wydziałowej Komisji Programowej, Rady ds. Jakości Kształcenia, przedstawiciele Samorządu Studentów. Biorą oni również udział w procesie doskonalenia programu studiów.

Przy opracowaniu koncepcji kształcenia na kierunku założono, że absolwent powinien nabyć interdyscyplinarną wiedzę, umiejętności i kompetencje z zakresu fizjologii człowieka, żywności, zdrowia publicznego, a także psychologii żywienia i komunikacji interpersonalnej, pozwalającą określić indywidualne potrzeby żywieniowe, dostosowane do stylu życia konkretnej osoby, uwzględniające jej preferencje żywieniowe, zapewniające pełne zdrowie, dobrą kondycję fizyczną i psychiczną, czy poprawę stanu zdrowia. Absolwent powinien mieć świadomość konieczności indywidualizacji potrzeb żywieniowych człowieka w zależności od jego wieku, zwyczajów żywieniowych, pochodzenia kulturowego, stylu życia i określonych potrzeb, ze szczególnym uwzględnieniem wymagań człowieka zdrowego i zagrożonego chorobami cywilizacyjnymi, a także aktywnego fizycznie. Powinien nabyć także umiejętność przygotowania programów edukacyjnych pozwalających na kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych. Założono, że absolwent w czasie studiów uzyska umiejętności praktyczne w zakresie doradztwa żywieniowego, planowania żywienia i komunikowania się z pacjentami. Szczegółowe kompetencje i umiejętności powinny zostać nabyte w kształceniu specjalnościowym, ponieważ na kierunku realizowane są dwie specjalności: *dietetyka dla osób aktywnych fizycznie* oraz *poradnictwo dietetyczne*. Absolwent specjalności *dietetyka dla osób aktywnych fizycznie* powinien być przygotowany głównie do współpracy z osobami o wyższej aktywności fizycznej. Specjalność *poradnictwo dietetyczne* powinna przygotować absolwenta do pracy z pacjentem. Potencjalne miejsca pracy dla absolwentów kierunku dietetyka obejmują poradnie dietetyczne znajdujące się przy klubach fitness, siłowniach, klubach sportowych, poradnie dietetyczne ogólnie dostępne, szkoły, przedszkola, żłobki, podmioty realizujące zadania z zakresu zdrowia publicznego, firmy cateringowe i restauracje, możliwe jest też prowadzenie doradztwa żywieniowego w ramach własnej działalności gospodarczej.

Efekty uczenia się na kierunku dietetyka zostały przyjęte uchwałą nr 4/29.06/22 Senatu SGHiT Vistula z dnia 29 czerwca 2022 r. Lista efektów uczenia sformułowanych dla kierunku dietetyka zawiera 5 efektów z zakresu wiedzy, 5 efektów z zakresu umiejętności i 3 efekty z zakresu kompetencji społecznych. Założone kierunkowe efekty uczenia się w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są spójne z koncepcją i celami kształcenia, poziomem i profilem studiów oraz dyscyplinami, do których został przyporządkowany kierunek: technologia żywności i żywienia - 76%, nauki o zdrowiu – 24%. Przykładem kluczowych efektów kierunkowych z zakresu wiedzy mogą być między innymi takie efekty jak: zna i rozumie biologiczne podstawy funkcjonowania organizmu

człowieka w zakresie przemiany materii; podstawowe teorie związane z jego funkcjonowaniem oraz metodologię badań służących ich weryfikacji; zna i rozumie reakcje chemiczne, zjawiska fizyczne i procesy biochemiczne zachodzące w żywności podczas jej wytwarzania, przetwarzania, przechowywania, trawienia i wchłaniania, które są związane z fizjologią wysiłku oraz wykorzystywane w analizie żywności (KP_K6_W01); zna budowę organizmu człowieka oraz funkcje fizjologiczne układów odpowiedzialnych za trawienie i wchłanianie, przemianę materii, związanych z fizjologią wysiłku; zna i rozumie metody oceny prawidłowości metabolizmu, odżywienia, analizy ewentualnych nieprawidłowości funkcjonowania organizmu oraz zna sposoby dietetycznego wspomagania usuwania tych nieprawidłowości (KP_K6_W02); zna i rozumie wybrane pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem publicznym i jego ochroną poprzez odpowiednie postępowania dietetyczne (KP_K6_W03); zna podstawowe zasady opracowywania i wdrażania programów edukacji żywieniowej i innych sposobów promocji zdrowia, adresowanych do różnych grup społecznych (KP_K6_W04); zna i rozumie, w jaki sposób właściwości oraz wartość żywieniowa surowców roślinnych i zwierzęcych, jako surowców spożywczych, zmieniają się wskutek oddziaływania ze środowiskiem oraz w procesie technologicznym; zna techniki przetwarzania żywności oraz urządzenia technologiczne (KP_K6_W05). W efektach w zakresie wiedzy brakuje jednoznacznie sformułowanego efektu dotyczącego znajomości i rozumienia zagadnień związanych z uwarunkowaniem i postępowaniem dietetycznym w różnych chorobach - zasad żywienia człowieka chorego. Efekt KP_K6_W01 jest zbyt złożony (ujmuje zarówno przemiany składników w żywności jak i ich przemiany (trawienie i metabolizm) w organizmie człowieka, częściowo pokrywa się także z efektem KP_K6_W02 (w zakresie przemian metabolicznych). W założonych efektach uczenia się w zakresie wiedzy nie uwzględniono nabycia wiedzy na poziomie zaawansowanym, co jest niezgodne z 6. poziomem PRK. W sformułowanych efektach uczenia się uwzględniono w szczególności umiejętności praktyczne, w tym komunikowania się w języku obcym oraz kompetencje społeczne niezbędne w działalności zawodowej właściwej dla kierunku dietetyka. Efekty z zakresu umiejętności obejmują nabycie: umiejętności wykorzystania programów komputerowych, stosowania odpowiednich technik pozyskiwania od pacjenta informacji, dokonywania odpowiednich analiz, wnioskowania, aby ocenić problem pacjenta i zaproponować mu optymalne w danej sytuacji postępowanie dietetyczne (KP_K6_U01); umiejętności identyfikowania problemów grupy społecznej i podejmowania odpowiedniego działania diagnostycznego, profilaktycznego, terapeutycznego oraz edukacyjnego w zakresie właściwego żywienia, z uwzględnieniem specyfiki grupy (KP_K6_U02); umiejętności zaprojektowania procesu technologicznego przetwarzania żywności czy ułożenia spersonalizowanego jadłospisu, spełniającego założone wymagania kulturowe, zdrowotne, żywieniowe (KP_K6_U03); umiejętności wykorzystania technik informatycznych w celu gromadzenia, analizowania i przechowywania danych dotyczących poszczególnych pacjentów (KP_K6_U04); umiejętności językowych w zakresie dietetyki, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego – dla wybranego języka obcego (KP_K6_U05). Efekt KP_K6_U03 jest zbyt złożony i niespójny - obejmuje zarówno umiejętność zaprojektowania procesu technologicznego przetwarzania żywności, jak i umiejętność ułożenia spersonalizowanego jadłospisu. W zakresie kompetencji społecznych student powinien być gotów do: konsultowania własnych diagnoz czy zaleceń w przypadku niemożności samodzielnego rozwiązania problemu, ciągłego pogłębiania swojej wiedzy, umiejętności i kompetencji (KP_K6_K01); okazywania szacunku wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troski o ich dobro, do zachowywania anonimowości (KP_K6_K02); formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka (KP_K6_K03). Efekty uczenia się są

zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz profilem praktycznym, możliwe do osiągnięcia i sformułowane w sposób zrozumiały, pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji.

Efekty uczenia się są także specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny lub dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany, a także stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku

W efekty kierunkowe wpisują się efekty sformułowane dla poszczególnych zajęć, co uczelnia monitoruje poprzez tworzenie stosownej matrycy pokrycia efektów, na której efekty określone dla zajęć przyporządkowane są do efektów kierunkowych. Zarówno w efektach uczenia się sformułowanych dla zajęć, jak i w odpowiadających im treściach zajęć uwzględnione są działania wspomagające wdrożenie nowych technologii i innowacyjnych rozwiązań w dietetyce (efekty: “potrafi wykorzystywać programy komputerowe, stosować odpowiednie techniki pozyskiwania od pacjenta informacji, dokonywać odpowiednich analiz, wnioskowania, aby ocenić problem pacjenta i zaproponować mu optymalne w danej sytuacji postępowanie dietetyczne” oraz “potrafi wykorzystać techniki informatyczne w celu gromadzenia, analizowania i przechowywania danych dotyczących poszczególnych pacjentów”, odpowiadają im efekty sformułowane m.in. dla zajęć: *informatyka w dietetyce, podstawy diagnostyki laboratoryjnej* - “potrafi wykorzystywać narzędzia informatyczne, aplikacje, programy komputerowe w celu pozyskania klienta, przeprowadzenia z nim wywiadu oraz opracowania planu żywieniowego, potrafi wykorzystać techniki informatyczne w celu gromadzenia, analizowania i przechowywania danych dotyczących poszczególnych pacjentów w celu prowadzenia poradnictwa dietetycznego”, “potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia, interpretuje, analizuje i ocenia krytycznie wyniki badań”), a także oceny wpływu zmian zachodzących w środowisku oraz wskutek zastosowania procesów technologicznych na wartość żywieniową produktów roślinnych i zwierzęcych (efekt “zna i rozumie, w jaki sposób właściwości oraz wartość żywieniowa surowców roślinnych i zwierzęcych, jako surowców spożywczych, zmieniają się wskutek oddziaływania ze środowiskiem oraz w procesie technologicznym; zna techniki przetwarzania żywności oraz urządzenia technologiczne” - odpowiadają im efekty sformułowane m.in. dla zajęć: *technologia przygotowywania potraw prozdrowotnych, technologia żywności pochodzenia roślinnego, technologia żywności pochodzenia zwierzęcego, toksykologia żywności, procesy w przetwarzaniu żywności tj.* “posiada wiedzę dotyczącą właściwości surowców pochodzenia zwierzęcego jako surowców przetwórczych, posiada wiedzę w zakresie technologii wykorzystywanych w przetwórstwie, przechowywaniu żywności pochodzenia zwierzęcego”, “zna i rozumie reakcje chemiczne zjawiska fizyczne i procesy biochemiczne zachodzące w żywności podczas jej wytwarzania, przetwarzania, przechowywania, trawienia i wchłaniania; zna i rozumie, w jaki sposób właściwości oraz wartość żywieniowa surowców roślinnych i zwierzęcych jako surowców spożywczych zmieniają się wskutek oddziaływania ze środowiskiem oraz w procesie technologicznym; zna techniki przyrządzania żywności oraz urządzenia technologiczne).

Kierunkowe efekty uczenia się jak również efekty uczenia się poszczególnych zajęć zostały tak opracowane, a treści zajęć tak dobrane, aby absolwent kierunku dietetyka potrafił określić wpływ poszczególnych składników żywności na funkcjonowanie organizmu człowieka zdrowego (na kondycję fizyczną, wydolność organizmu, kondycję psychiczną, ogólny nastrój, wygląd skóry itp.); dobrać składniki diety, wykorzystując zasadę różnorodności i znajomość zwyczajów żywieniowych związanych z narodowością klienta, w zależności od planowanego sposobu funkcjonowania organizmu (intensywny wysiłek, długotrwały wysiłek, regeneracja organizmu); zidentyfikować i skorygować błędy żywieniowe poprzez indywidualny dobór warunków utrzymania właściwej masy ciała; zaproponować

właściwe receptury i technologie przetwarzania żywności oraz sposoby komponowania potraw, tak aby uzyskać założoną i zaprojektowaną wartość żywieniową diety, wykorzystując możliwości techniczno-technologiczne nowoczesnych aparatów i urządzeń technologicznych; 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.

Do zajęć *proseminarium* nie sformułowano przedmiotowych efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności. Rekomenduje się uzupełnienie braków.

Efekty uczenia się są możliwe do osiągnięcia i sformułowane w sposób zrozumiały, pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji.

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

Nie dotyczy – kierunek nie był jeszcze oceniany

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

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Kształcenie na kierunku dietetyka jest realizowane na profilu praktycznym na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia. Koncepcja i cele kształcenia są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia w dziedzinie nauk rolniczych oraz nauk o zdrowiu w dziedzinie nauk medycznych. Koncepcja kształcenia na kierunku jest ukierunkowana na praktyczne kształcenie. Świadczy o tym kadra dydaktyczna biorąca udział w kształceniu, która ma doświadczenie praktyczne w zakresie dietetyki, jak również profil absolwenta, który odpowiada na zapotrzebowanie rynku pracy oraz oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego. Podczas doskonalenia koncepcji kształcenia na kierunku aktywnie współpracowano z otoczeniem społeczno-gospodarczym i interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. Cele kształcenia oraz zakładane efekty uczenia się zostały w większości opracowane właściwie i odpowiednio sformułowane, zgodne z dyscyplinami, do których został przyporządkowany kierunek, uwzględniają także nabycie kompetencji językowych na odpowiednim poziomie oraz społecznych, niezbędnych w pracy dietetyka. Efekty uczenia się:

1. nie są dostosowane do poziomu 6. PRK, ponieważ nie uwzględniają nabycia wiedzy na poziomie zaawansowanym;
2. są niespójne - w jednym efekcie łączona jest wiedza dotycząca przemian składników w żywności i przemian metabolicznych w organizmie człowieka (KP_K6_W01), taki sam zakres wiedzy dotyczącej trawienia, wchłaniania i przemian metabolicznych uwzględniony jest w dwóch efektach wiedzy (KP_K6_W01 i KP_K6_W02)
3. brakuje odpowiednio wyeksponowanego efektu wiedzy dotyczącej żywienia człowieka chorego.

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

Efekty uczenia są dostosowane do wymogów rynku pracy stawianych absolwentom kierunku dietetyka. Zostały określone czytelnie i jednoznacznie, co pozwala na stworzenie systemu weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów.

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

Brak

Zalecenia

Zaleca się dostosowanie efektów uczenia się do poziomu 6. PRK z uwzględnieniem zaawansowanej wiedzy w zakresie realizowanego kierunku studiów.

Zaleca się przereformowanie efektów uczenia w taki sposób, aby efekty były spójne, tj. nie łączyły w jednym efekcie przemian zachodzących w żywności podczas jej przetwarzania z przemianami metabolicznymi składników żywności w organizmie człowieka - zaleca się rozdzielenie efektu uczenia KP_K6_W01 na dwa efekty – oddzielnie efekt dotyczący przemian składników w żywności, oddzielnie efekt dotyczący przemian w organizmie człowieka (dodatkowo część efektu dotycząca przemian składników w żywności i przemian metabolicznych należy scalić z efektem KP_K6_W02) oraz rozdzielenie efektu KP_K6_U03 na dwa efekty – jeden dotyczący projektowania procesu technologicznego, drugi dotyczący układania jadłospisów.

Zaleca się wyeksponowanie w efektach uczenia się nabycia przez studentów zaawansowanej wiedzy z zakresu żywienia osób chorych.

Zaleca się podjęcie skutecznych i systematycznych działań związanych z przeglądem efektów uczenia się i dostosowaniem ich do koncepcji kształcenia na kierunku.

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, matryca spełnienia efektów uczenia się oraz program praktyk zawodowych na kierunku dietetyka został przyjęty przez Senat SGTiH Vistula Uchwałą Senatu z dnia 29 czerwca 2022 r. Program studiów podzielony jest na 6 semestrów, zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Po III semestrze studenci mają możliwość wyboru specjalności: *poradnictwo dietetyczne* lub *dietetyka osób aktywnych fizycznie*. Zajęcia w trybie stacjonarnym na kierunku dietetyka w SGTiH Vistula prowadzone są w języku polskim oraz angielskim. Absolwent uzyskuje tytuł zawodowy licencjata.

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 kształcenia uwzględnia zajęcia, na których realizowane są zagadnienia z zakresu nauk podstawowych, tj. chemii żywności, biochemii ogólnej, enzymologii, mikrobiologii, anatomii, fizjologii trawienia i wchłaniania, fizjologii wysiłku fizycznego. Treści zajęć kształcenia kierunkowego dotyczą żywienia osób zdrowych w różnym wieku, podstaw dietetyki, żywienia dzieci i młodzieży, żywienia kobiet ciężarnych i matek karmiących piersią, żywienia osób starszych, w różnym stanie zdrowia. W programie uwzględnione są również zajęcia, których celem

jest rozwinięcie umiejętności pracy z pacjentem, motywowania go do właściwej postawy. W programie studiów uwzględniono zajęcia, których treści programowe umożliwiają studentom osiągnięcie sformułowanych obecnie kierunkowych efektów uczenia się, a jednocześnie uwzględniają najnowsze trendy i aktualny stan wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, zbyt mało zaplanowano jednak zajęć obejmujących zagadnienia dotyczące zasad żywienia człowieka chorego. Część zajęć z tego zakresu realizowana jest podczas kształcenia specjalnościowego na specjalności *poradnictwo dietetyczne (podstawy dietoprofilaktyki, podstawy dietoterapii)* lub oferowana jako zajęcia do wyboru (*postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych, postępowanie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych*), jednak z uwagi na istotne treści realizowane na tych zajęciach, zaleca się ich realizację na obydwu specjalnościach w postaci zajęć obowiązkowych (uzupełnionych i po usunięciu treści zajęć powtarzających się).

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. Łączna liczba godzin zajęć w planie studiów od roku akademickiego 2022/2023 wynosi 2147 na studiach stacjonarnych i 1678 godzin na studiach niestacjonarnych. Na obu formach studiów łączna liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów wynosi 180.

Łączna liczba punktów ECTS, przypisanych w planie studiów do zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych wynosi 5 (*psychologia żywienia, komunikacja z pacjentem, zarządzanie potencjałem indywidualnym, prawo własności intelektualnej*), przypisanych do zajęć podlegających wyborowi – 82, przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (podana przez Uczelnię) – 118. Jednak do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne przypisano część zajęć realizowanych tylko w formie wykładów (*żywienie kliniczne, podstawy fitoterapii, psychodietetyka, zajęcia do wyboru, sport dla wszystkich, suplementy w sporcie, psychologia sportu, elementy pracy z pacjentem, podstawy diagnostyki laboratoryjnej*) – na specjalności *poradnictwo dietetyczne* są to zajęcia o łącznej liczbie punktów ECTS równej 16, na specjalności *dietetyka dla osób aktywnych fizycznie* – 21 ECTS. Od wartości 118 punktów ECTS należy więc odjąć 16/21 punktów ECTS, które przypisano do zajęć realizowanych tylko w formie wykładów. Realna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne wynosi więc 102/97 i jest zgodna z wymaganiami ustawowymi. W przypadku studiów stacjonarnych liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim podana w raporcie samooceny wynosi 91. Do zajęć kontaktowych nieprawidłowo zaliczono jednak konsultacje projektowe, które nie są ujęte w programie studiów i harmonogramie zajęć. Liczba godzin konsultacji projektowych wynosi 100, co odpowiada 4 punktom ECTS. Po odjęciu tych punktów od 91 punktów ECTS, liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim wyniesie 87 (48% ECTS ogółem) i nie będzie spełniała zaleceń ustawowych. Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów łącznie oraz dla poszczególnych zajęć lub grup zajęć nie zapewnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się.

Sekwencja zajęć jest prawidłowa, jednak dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach, zwłaszcza na specjalności *dietetyka dla osób aktywnych fizycznie*, nie zapewniają osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się z uwagi na realizację części zajęć kształtujących umiejętności praktyczne tylko w formie wykładów (*żywienie kliniczne, obieralne zajęcia specjalnościowe*) oraz ograniczoną liczbę godzin zajęć dotyczących żywienia człowieka chorego. Dotyczy to efektu KP_K6_U03 “potrafi zaprojektować proces technologiczny przetwarzania żywności

czy ułożyć spersonalizowany jadłospis spełniający założone wymagania kulturowe, zdrowotne, żywieniowe”.

Część zajęć (45,5% ECTS) prowadzona jest w formie przedmiotów do wyboru: zajęć fakultatywnych / zajęć specjalnościowych. Po ukończeniu III semestru studenci mają możliwość realizacji jednej z dwóch ścieżek dydaktycznych w ramach specjalności. Od IV semestru do programu włączone są zajęcia realizowane w ramach specjalności: *poradnictwo dietetyczne* lub *dietetyka osób aktywnych fizycznie*. Na studiach stacjonarnych zajęcia specjalnościowe obejmują 145 godzin.

Zajęcia fakultatywne, oferowane studentom na semestrze V i VI, podzielone są na 4 bloki. Pula przedmiotów fakultatywnych jest otwarta, podlega zmianom, które wynikają z sugestii studentów lub interesariuszy zewnętrznych, np. przykład do programu od roku akademickiego 2021/2022 wprowadzono zajęcia: *mikrobiota jelitowa*, *dietetyka sportowa*, *zasady funkcjonowania cateringu*, *diety eliminacyjne*. Umożliwia to studentom wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie, według zasad, które pozwalają studentom na elastyczne kształtowanie ścieżki kształcenia. Stwierdzono jednak nieprawidłowość w postaci realizacji zajęć w blokach obieralnych tylko w formie wykładów, natomiast w kartach przedmiotów przypisano im efekty umiejętności, natomiast nie przypisano im efektów wiedzy.

Jak wskazano w opisie kryterium 1 efekty uczenia się przypisane do zajęć wpisują się w efekty kierunkowe, jednak nie zawsze wynikają z treści zajęć, a więc treści zajęć nie zawsze realizują wszystkie przypisane zajęciom efekty uczenia się, np.:

- *fizjologia trawienia i wchłaniania (z elementami anatomii)* – efekt W3 (Student posiada wiedzę z zakresu funkcji fizjologicznych makroskładników (białek, tłuszczów, węglowodanów) oraz mikroskładników (elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin) - brak w treściach zajęć ww. zagadnień; efekt ten jest ponadto bardzo zbliżony z efektem W2 (Wymienia i opisuje funkcje podstawowych składników budulcowych energetycznych oraz regulujących w diecie człowieka) sformułowanym zgodnie z realizowanymi treściami dla zajęć *podstawy żywienia człowieka*,
- *technologia przygotowywania potraw prozdrowotnych* - efekt W1 (Zna i rozumie biologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka w zakresie przemiany materii; podstawowe teorie związane z jego funkcjonowaniem oraz metodologię badań służących ich weryfikacji) - brak odniesienia w treściach zajęć.

Analiza realizowanych treści zajęć wykazała także, że część treści zajęć jest na wybranych zajęciach bardzo zbliżona. Dotyczy to m.in. takich zajęć jak:

- *żywienie osób aktywnych fizycznie – żywienie w sportach*,
- *psychologia żywienia – psychodietetyka*,
- *alergie i nietolerancje pokarmowe – diety eliminacyjne*,
- *podstawy dietoterapii - poradnictwo dietetyczne – analiza studium przypadku 2 - postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych*.

Zauważyć należy, że elementem kształcenia na kierunku dietetyka, choć jest on o profilu praktycznym jest też przygotowanie studentów do pracy badawczej. Aktywność ta realizowana jest podczas *proseminarium* oraz *seminarium dyplomowego I i II*. W ramach pracy dyplomowej studenci mogą realizować badania laboratoryjne, zrealizować ekspertyzę, studium przypadku obejmujące opis postępowania dietetycznego, przygotować plan żywieniowy lub opracować materiały do projektu edukacyjnego.

Program studiów obejmuje zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości co najmniej jednego języka obcego.

Zgodnie z regulaminem studiów SGTiH Vistula zajęcia mogą być również realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Uwidocznione jest to w programie studiów w zakresie: zagadnień wprowadzających, takich jak szkolenie biblioteczne i BHP (łącznie 12 godz. na studiach stacjonarnych i 12 godz. na niestacjonarnych, w postaci zajęć e-learningu); języków obcych, które prowadzone są przy częściowym zastosowaniu metod i technik kształcenia na odległość, z wykorzystaniem możliwości platformy Rosetta Stone - na kierunku dietetyka na studiach stacjonarnych zajęcia językowe podzielono na 60 godz. ćwiczeń bezpośrednich i 120 godz. ćwiczeń w e-learningu. Na studiach niestacjonarnych jest to 16 godz. ćwiczeń bezpośrednich i 120 godz. ćwiczeń w e-learningu; trzech przedmiotów kierunkowych, których całość (*zarządzanie potencjałem indywidualnym* – 20 godz. na studiach stacjonarnych i 15 godz. na niestacjonarnych) lub część (*żywienie kobiet ciężarnych i matek karmiących piersią* – po 10 godz. na obydwu formach studiów oraz *alergie i nietolerancje pokarmowe* – po 10 godz. na obydwu formach studiów) jest prowadzona w postaci zajęć (kursów) e-learning. Metody i techniki kształcenia na odległość, w przypadku zajęć kształtujących umiejętności praktyczne są wykorzystywane pomocniczo. Łączna liczba godzin zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość wynosi 172 godziny na studiach stacjonarnych i 167 godzin na studiach niestacjonarnych i dotyczy głównie zajęć z języka obcego. Wymiar zajęć realizowanych w formie kształcenia na odległość jest zgodny 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 SGTiH Vistula 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 (laboratoryjnych i audytoryjnych), proseminariów, seminariów oraz praktyki. 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 dyplomowych, proseminarium i praktyk zawodowych (instrukcja wykonania eksperymentu, pogadanka, objaśnienie, opis). 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, inscenizacja, metoda sytuacyjna, burza mózgów), seminariów (dyskusja dydaktyczna), praktyk (metoda przypadków, 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 Dietetyk Pro. 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. *chemia żywności, biochemia ogólna z enzymologią*), przeprowadzeniu analiz/oznaczeń czy obserwacji (m. in. *analiza i ocena jakości żywności, towaroznawstwo żywności, dodatki do 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*). Podczas ćwiczeń studenci nabywają także umiejętności obsługi aparatury badawczej i oprogramowania, doskonalą również umiejętności i kompetencje społeczne ważne w pracy z pacjentem. 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 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.

Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia obejmuje możliwość realizacji: indywidualnego programu studiów realizowanego we współpracy z opiekunem naukowym; indywidualnego planu studiów lub indywidualnego trybu i terminu zaliczania zajęć; indywidualnego trybu studiowania przeznaczonego dla studentów z niepełnosprawnością lub przewlekłe chorych. Indywidualna organizacja studiów jest przyznawana przede wszystkim studentom wyróżniającym się w nauce, studentom skierowanym na studia w innej uczelni krajowej lub zagranicznej, studentom z niepełnosprawnością lub przewlekłe chorym, studentkom w ciąży i studentom będącym rodzicami, a także w innych uznanych przez Dziekana ważnych dla studenta przypadkach. Wsparcia obejmuje m. in. objęcie studenta pomocą ze strony asystenta dydaktycznego w SGTiH Vistula.

Jednym z istotnych elementów koncepcji kształcenia na kierunku dietetyka w ramach praktycznego profilu studiów są praktyki studenckie. Na kierunku dietetyka przyjęto, że obowiązkowym 6-ciu miesiącom praktyk odpowiada 720 godzin, które są realizowane w podziale na dwie równe części: praktyka projektowania jadłospisów i przygotowanie potraw (3 miesiące – 360 h – w III semestrze studiów) oraz praktyka z poradnictwa dietetycznego (praca z klientem - 3 miesiące – 360 h – w IV semestrze studiów).

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

Głównym celem praktyk z III semestru jest zapoznanie studentów z realnym funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych oraz innych miejsc związanych z projektowaniem jadłospisów i przygotowywaniem potraw. Studenci mają za zadanie między innymi poznać poszczególne schematy

i procesy, specyfikę urządzeń, zasady bezpieczeństwa żywności, jak również uczestniczyć w porcjowaniu, rozdzielaniu posiłków oraz zabezpieczaniu próbek. Z kolei nadrzędnym celem praktyki z IV semestru jest poznanie metod odżywiania różnych grup odbiorców, zasad ustalania diet, a także funkcjonowania między innymi działów żywienia lub miejsc związanych z poradnictwem dietetycznym. Założono, że studenci powinni być zaangażowani w różne procesy, w tym prowadzenie edukacji żywieniowej, opracowanie jadłospisów czy realną pracę z klientem/pacjentem.

W programie praktyk wskazano, że instytucje, w których mogą odbywać się praktyki to m.in. jednostki zbiorowego żywienia, kuchnie, pracownie technologii potraw, zakłady produkujące gotową żywność, poradnie żywieniowe, a także placówki prowadzące żywienie (np. dla dzieci i młodzieży – szkoły, przedszkola, internaty lub osób dorosłych i starszych – m.in. domy opieki społecznej), jak również kluby sportowe, placówki fitness, czy gabinety dietetyczne lub oddziały szpitalne, gdzie funkcjonuje poradnictwo dietetyczne.

Dzięki odbyciu praktyk w różnych miejscach, absolwent przygotowany jest do podjęcia pracy zawodowej na stanowisku dietetyka, w tym do pracy w specjalistycznym zakresie. W ramach współpracy z jednostkami z otoczenia społeczno-gospodarczego realizowane są wszystkie przewidziane planem studiów praktyki studenckie na pierwszym stopniu studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na kierunku dietetyka.

Nadzór nad studenckimi praktykami zawodowymi zgodnie z Regulaminem Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula sprawuje Dziekan Wydziału, który w porozumieniu z Dyrektorem Programu Kształcenia dla kierunku dietetyka powołuje Kierunkowego Opiekuna Zawodowych Praktyk Studenckich. Dodatkowo na podstawie pełnomocnictwa Dziekana Wydziału Turystyki i Rekreacji w SGTiH Vistula został powołany Wydziałowy Koordynator Zawodowych Praktyk Studenckich dla wszystkich kierunków.

Kompetencje i doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje opiekunów praktyk i ich liczba umożliwiają prawidłową realizację praktyk zawodowych.

Zgodnie z założeniami praktyk, wskazanymi w Regulaminie Zawodowych Praktyk Studenckich SGTiH Vistula kluczowym jest, aby dobór miejsc ich realizacji umożliwiał odpowiednie warunki do bezpośredniego wykonywania odpowiednich czynności praktycznych przez studentów. Są dwie drogi wyboru miejsca praktyki zawodowej.

Pierwsza, pracownicy Działu Karier i Praktyk, w porozumieniu z Wydziałowym Koordynatorem i Kierunkowymi Opiekunami Zawodowych Praktyk Studenckich pozyskują potencjalnych partnerów – instytucje i przedsiębiorstwa, z którymi następnie podpisywane są porozumienia o współpracy w zakresie przyjmowania studentów na praktyki. Dobór ten ma charakter celowy i jego głównym założeniem jest stworzenie bazy firm współpracujących z Uczelnią, zgodnych z profilem i charakterem studiów spośród jednostek wymienionych w programie praktyk (przywołanych powyżej). Baza ta jest następnie dostępna na portalu, gdzie poszczególni pracodawcy, mając interaktywny dostęp do platformy, mogą publikować swoje oferty oraz warunki współpracy.

Druga, student samodzielnie wskazuje miejsce odbywania praktyki i inicjuje podpisanie umowy o organizację zawodowych praktyk studenckich z instytucją/przedsiębiorstwem w porozumieniu i za zgodą Kierunkowego Opiekuna Zawodowych Praktyk Studenckich. Praktyka może być realizowana w wybranej przez studenta instytucji/przedsiębiorstwie, których profil działania umożliwia studentowi zrealizowanie celów opisanych w programie praktyk oraz osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych określonych dla praktyk zawodowych w programie studiów kierunku dietetyka. Kluczowa jest w tym przypadku rola Kierunkowego Opiekuna Zawodowych Praktyk Studenckich, który w porozumieniu z pracownikami Działu Karier i Praktyk obsługującymi

studenta, dokonuje weryfikacji potencjalnego miejsca realizacji praktyk, pod kątem zarówno formalnym (status i forma działalności, posiadanie odpowiednich wpisów w przypadku działalności regulowanej itp.), jak i merytorycznym (zgodności profilu instytucji/przedsiębiorstwa z programem praktyk).

W tym miejscu należy dodać, że na nowy rok akademicki 2022/2023 dla studentów rozpoczynających praktyki zawodowe ze strony Uczelni, na podstawie zawartych porozumień o współpracy o charakterze długoterminowym (w większości minimum do 30 września 2023 r., w części do 30 września 2025 r., w niektórych przypadkach nawet na czas nieokreślony) zostało zapewnionych ponad 150 miejsc u prawie 20 partnerów. Wśród największych partnerów deklarujących możliwość przyjęcia studentów na zawodowe praktyki studenckie warto wymienić m.in. poradnie dietetyczne i poradnie odżywiania, hotele i ich działy gastronomii (np. Sheraton, Regent Warsaw Hotel, Hotel Sobieski czy obiekty Polskiego Holdingu Hotelowego lub Apartamenty Varsovia), restauracje, czy wreszcie firmy medyczne. Studenci często korzystają z drugiej ze wskazanych ścieżek, samodzielnie wskazując propozycje miejsca odbywania zawodowych praktyk studenckich, co powoduje, że potencjał partnerów, z którymi Uczelnia ma podpisane porozumienia nie w każdym roku akademickim zostaje w pełni wykorzystany. Doświadczenie i obserwacje w poszczególnych rocznikach pokazują jednak, że w tej materii kluczowy jest poziom zaangażowania studentów przystępujących do współpracy w ramach praktyk, co w wielu pozytywnych przypadkach przeradza się w długoterminową współpracę już na kanwie zawodowej – pracy tymczasowej (jeszcze w trakcie studiów) lub regularnej (po ich zakończeniu). Ponadto studenci mają możliwość realizacji praktyk w formie wakacyjnych praktyk w jednym z krajów europejskich w ramach projektu ERASMUS+, w porozumieniu z Działem ds. Współpracy Międzynarodowej. W tym przypadku dobór partnerów analogicznie może mieć dwójaki charakter – student może zarówno wybrać miejsce z oferty Uczelni, jak i samodzielnie wskazać potencjalną instytucję/przedsiębiorstwo. Różnicą jest jednak fakt, że w przypadku wyjazdów praktyki z umów ERASMUS+ kompetencje operacyjne i weryfikacyjne, w miejsce pracowników Działu Karier i Praktyk przejmują pracownicy Działu ds. Współpracy Międzynarodowej, prowadząc następnie studenta przez poszczególne kroki proceduralne. W wymiarze formalnym studentów obowiązują dokumenty praktyk, zatwierdzone odpowiednimi decyzjami Władz Uczelni, tj. umowa o organizację zawodowej praktyki studenckiej, skierowanie (gdy wymaga tego pracodawca), dzienniczek zawodowych praktyk studenckich oraz finalnie zaświadczenie o odbyciu praktyki studenckiej wraz z oceną osiągniętych efektów uczenia się. Praktykodawcy (interesariusze zewnątrzni) stanowią istotny element łączący Uczelnię ze środowiskiem branżowym pracodawców i odgrywają ważną rolę w weryfikacji efektów uczenia się, których ocena jest możliwa po odbyciu przez studenta praktyki zawodowej. Poprzez to działanie otoczenie społeczno-gospodarcze ma bezpośredni wpływ na program studiów i jego realizację, jak i również współpraca z otoczeniem gospodarczym podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych działań są wykorzystywane w celach doskonalących. Większość miejsc praktyk została oceniona przez studentów pozytywnie i jest polecana młodszym rocznikom kierunku dietetyka. Studenci podkreślili, że odbywanie praktyki zawodowej umożliwiło im zdobycie doświadczenia zawodowego i pozwoliło im wykorzystać wiedzę w toku studiów w praktyce.

W okresie pandemii COVID-19 zawodowe praktyki studenckie były realizowane w systemie zdalnym, w formie projektów na podstawie Zarządzenia Nr 1/09/2021 Rektora SGTiH Vistula z dnia 30 września 2021 roku w sprawie szczególnych zasad i form realizacji obowiązkowych praktyk zawodowych w związku ze stanem pandemii COVID-19. Przywołane Zarządzenie umożliwiło wdrożenie operacyjnych zmian w realizacji praktyk na poszczególnych kierunkach prowadzonych przez SGTiH Vistula poprzez m.in. wprowadzenie szczególnych zasad, terminów i alternatywnych form realizacji

praktyk zawodowych, umożliwiających uzyskanie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Przyjęto, że alternatywne formy realizacji zawodowych praktyk studenckich mogą obejmować kształcenie na odległość w ramach zajęć symulowanych, moderowanych przez kadrę akademicką lub projektów praktycznych realizowanych przez studentów pod nadzorem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia. W sytuacji pandemicznej były to rozwiązania prawidłowe. Do realizacji tego zadania powołano dodatkowych Kierunkowych Opiekunów Zawodowych Praktyk Studenckich, czyniąc ich odpowiedzialnymi za koordynację pracy z grupami liczącymi nie więcej niż 50 osób (na kierunku dietetyka były to grupy mniejsze). Dokumenty praktyk, uzyskane certyfikaty oraz inne materiały wytworzone w trakcie realizacji zadań projektowych zgromadzono na uczelnianej platformie Platon, jako potwierdzenie realizacji założonych efektów uczenia się w programie praktyk. Warto dodać, że ponadprogramowym działaniem, animowanym we współpracy z Działem Karier i Praktyk, stały się także dodatkowe zajęcia z pracodawcami. Zostały one zrealizowane w formie spotkań wirtualnych przy wykorzystaniu metod i technik kształcenia na odległość (MS Teams). Ich nadrzędnym celem było przybliżenie studentom aktualnych trendów w dietetyce, zapoznanie słuchaczy ze specyfiką danego rynku pracy, potencjalnymi oczekiwaniami pracodawców oraz możliwością rozwoju ścieżki kariery. Na podstawie Zarządzenia Nr 1/09/2021 Rektora SGTiH Vistula z dnia 30 września 2021 roku w sprawie szczególnych zasad i form realizacji obowiązkowych praktyk zawodowych w związku ze stanem pandemii COVID-19 - w okresie pandemii COVID-19 praktyki zawodowe przewidziane programem studiów na kierunku dietetyka były realizowane w ramach kształcenia na odległość poprzez wykorzystanie licznych narzędzi dostępnych w formie elektronicznej. Wykorzystano m.in. następujące narzędzia: DietykPro lub Make Me Diet. W ramach praktyk studenci przygotowywali indywidualne projekty w oparciu o wyżej wymienione programy. Podsumowując, podjęte działania przyczyniły się do minimalizacji negatywnych skutków pandemii w kontekście realizacji praktyk zawodowych i pozwoliły na uzyskanie założonych efektów uczenia się przez studentów kierunku dietetyka. Warto wspomnieć, że kilku studentów realizujących praktykę zawodową w przedszkolach i gabinetach dietetycznych, zgłosiło, że otrzymało propozycję pracy na stanowisku dietetyka po zakończeniu praktyki.

Organizacja procesu kształcenia zakłada zróżnicowanie harmonogramu zajęć ze względu na formę studiów. Na studiach stacjonarnych zajęcia odbywają się od poniedziałku do piątku w godzinach od 8 do 20, a 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 zarówno na studiach stacjonarnych jak i niestacjonarnych. Wykłady oraz proseminarium prowadzone są dla całego roku; na tych zajęciach liczebność studentów nie przekracza 100 osób. 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. Liczebność grup na ćwiczeniach jest zbyt duża i może nie umożliwić nabycia umiejętności praktycznych wszystkim studentom.

Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia 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 kierunku dietetyka nie są w pełni zgodne z efektami uczenia się, z aktualnym stanem wiedzy oraz z metodami badań w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek. Weryfikacji wymagają także efekty uczenia się określone dla zajęć, ponieważ nie w każdym przypadku wynikają one z treści zajęć. Z programu studiów należy także usunąć powtarzające się treści zajęć. Czas trwania studiów, harmonogram realizacji zajęć oraz oszacowany nakład pracy wyrażony w punktach ECTS zapewniają osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich nie jest jednak zgodna z przepisami. Sekwencja zajęć jest właściwa. Uczelnia oferuje w ramach kierunku wybór zajęć w wymiarze ponad 30% sumy liczby punktów ECTS. Udział zajęć praktycznych przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o charakterze praktycznym, jednak część zajęć zaliczona do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne jest prowadzona tylko w formie wykładów. W programie studiów przewidziano w odpowiedniej liczbie zajęcia z nauk humanistycznych i społecznych. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na poziomie B2+. Studenci mają możliwość dostosowania procesu osiągania założonych efektów uczenia się do ich zróżnicowanych potrzeb, w tym dla potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Dobór metod kształcenia w przedstawionym programie studiów nie budzi zastrzeżeń. Metody kształcenia są różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich efektów uczenia się. Programy praktyk zawodowych na kierunku są związane ze specyfiką kierunku i skonstruowane w sposób umożliwiający uzyskanie zakładanych efektów uczenia się. Efekty uczenia się zakładane dla praktyk przyczyniają się do rozwoju umiejętności praktycznych. Treści programowe określone dla praktyk, ich wymiar i przyporządkowana liczba punktów ECTS są prawidłowe. Sposoby dokumentowania przebiegu praktyk, dobór miejsc ich odbywania, kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje opiekunów praktyk, infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk są prawidłowe. Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom przez prowadzących umożliwia właściwe wykorzystanie czasu przeznaczonego na uczenie się i właściwą weryfikację efektów uczenia się.

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

Brak

Zalecenia

Zaleca się:

1. dostosowanie form zajęć do sformułowanych dla nich efektów uczenia się;
2. przeniesie części treści zajęć z zakresu dietetyki człowieka chorego z bloków zajęć obieralnych i specjalnościowych do zajęć obowiązkowych na obydwu specjalnościach;
3. zwiększenie liczby godzin realizowanych w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim.

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

Przyjęcie na studia na kierunek dietetyka na SGTiH Vistula następuje poprzez rekrutację od I roku, przeniesienie z innej uczelni lub wznowienie studiów. Przyjęcie od I 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 I stopnia oraz wymaganych dokumentach 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 elektroniczny system DreamApply, pozwalający na złożenie skanów niezbędnych dokumentów i uzyskanie informacji o warunkowym przyjęciu na studia. Następnie, poświadczane przez Uczelnię kopie dokumentów są składane w Dziale Rekrutacji w siedzibie Uczelni. SGTiH Vistula zapewnia osobom z niepełnosprawnością odpowiednio dostosowaną formę rekrutacji, zmieniając jej przebieg tak, by odpowiadał on potrzebom kandydata, wynikającym z jego niepełnosprawności. Studenci z niepełnosprawnościami mogą złożyć dokumenty rekrutacyjne w budynkach bez barier architektonicznych, a studentom słabo słyszący zapewnia się kontakt w formie pisemnej lub pomoc tłumacza języka migowego. Warunkiem przyjęcia na studia pierwszego stopnia jest posiadanie świadectwa dojrzałości lub innego dokumentu uprawniającego do podjęcia studiów wyższych. Zasady rekrutacji kandydatów na studia w języku angielskim uzupełniono o wymagania językowe. W przypadku wątpliwości co do spełniania 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 i techników. Absolwenci tych szkół, którzy z wynikiem pozytywnym zdali egzamin dojrzałości, podlegają postępowaniu rekrutacyjnemu na podstawie uzyskanego świadectwa maturalnego. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są sformułowane w sposób zrozumiały 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 ocen lub wyników maturalnych z przedmiotów tj. biologia, chemia, fizyka. W kryteriach naboru należy uwzględnić wyniki maturalne lub ze świadectwa ukończenia szkoły średniej z przedmiotów tj. biologia lub chemia. W warunkach rekrutacji nie uwzględniono też informacji o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparciu uczelni w zapewnieniu dostępu do tego sprzętu. Rekomenduje się uwzględnienie w procesie rekrutacji doboru kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się na kierunku dietetyka.

Zgodnie z Regulaminem studiów SGTiH Vistula student może wystąpić z wnioskiem o przeniesienie i uznanie efektów uczenia się uzyskanych z przedmiotów zrealizowanych w innych uczelniach lub na innym kierunku studiów, w tym uczelniach zagranicznych. Decyzję o uznaniu efektów uczenia się podejmuje Dziekan na wniosek Dyrektora Programu Kształcenia dla kierunku studiów dietetyka, po zapoznaniu się z dokumentacją przebiegu studiów odbytych poza Uczelnią. Warunkiem uznania efektów uczenia się, o które student występuje, jest stwierdzenie ich zbieżności z efektami uczenia się przyjętymi przez Senat SGTiH Vistula dla kierunku dietetyka. Student ubiegający się o uznanie efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni lub na innym kierunku studiów jest zobowiązany do złożenia

poświadczonej karty przebiegu studiów (w przypadku uczelni zagranicznej dokumentu równoważnego). Punkty ECTS, uzyskane przez studenta na uczelni, którą opuszcza, mogą zostać uznane w całości lub – jeśli występują różnice w efektach uczenia się – w części; w tym przypadku Dyrektor Programu Kształcenia dla kierunku dietetyka wyznacza różnice programowe, wskazując przedmioty niezbędne do uzupełnienia. Tak sformułowane warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych na innych kierunkach, w innej uczelni, w tym w 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 uzyskania dyplomu jest zaliczenie wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, praktyk zawodowych, a następnie złożenie pozytywnie ocenionej pracy dyplomowej licencjackiej oraz egzaminu dyplomowego. Pracę dyplomową student przygotowuje pod kierunkiem osoby posiadającej co najmniej stopień naukowy doktora, a w szczególnych przypadkach, na wniosek Dyrektora Programu Kształcenia i za zgodą Dziekana, osoby z tytułem zawodowym magistra, o znaczącym doświadczeniu praktycznym w zakresie przygotowywanej pracy. W takim przypadku Dziekan powierza opiekę nad stroną metodologiczną tych prac doświadczonemu nauczycielowi akademickiemu lub innej osobie prowadzącej zajęcia. W regulaminie dyplomowania ujęto, że w danym roku akademickim nauczyciel akademicki może sprawować opiekę nad 20 dyplomatami, co jest liczbą zbyt dużą. Rekomenduje się zmniejszenie tej liczby co najmniej o połowę. Wsparciem dla studentów w procesie przygotowywania pracy dyplomowej jest *proseminarium*, prowadzone przez osobę o znaczącym doświadczeniu w pracy naukowej. Prace dyplomowe są 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, Regulaminie dyplomowania oraz Przewodniku pisaną pracę dyplomową. W regulaminach sprecyzowano strukturę pracy dyplomowej, w której nie uwzględniono streszczenia. Celowe jest dodanie do struktury pracy dyplomowej rozdziału Streszczenie. 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: technologią żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Prace dyplomowe po złożeniu przez studenta są sprawdzane w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym, a następnie 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, w jakim jest przygotowana praca dyplomowa. Prace dyplomowe przygotowywane przez studentów w języku dla siebie obcym (np. przez cudzoziemców studiujących w języku polskim) są dodatkowo sprawdzane przez Studium Języków Obcych pod kątem poprawności językowej. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym przeprowadzanym przez komisję egzaminacyjną powołaną przez Dziekana, w skład której wchodzi przewodniczący, promotor oraz recenzent. W trakcie egzaminu student prezentuje pracę dyplomową, odpowiada na pytanie recenzenta dotyczące zakresu pracy oraz na dwa wylosowane pytania z zakresu programu studiów. Wykaz pytań, spośród których następuje losowanie, jest udostępniany studentom w semestrze poprzedzającym egzamin dyplomowy. Zasady i procedury dyplomowania są trafne,

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

Na kierunku dietetyka weryfikacja efektów uczenia się, ocena postępów studentów oraz działania wykorzystujące analizę wyników uczenia się do doskonalenia procesu kształcenia są prowadzone na poziomie poszczególnych zajęć, realizowanych w trakcie całego przebiegu studiów; w odniesieniu do zawodowych praktyk studenckich oraz dla całego programu studiów (dokonywane w trakcie procesu dyplomowania). Podstawowym sposobem weryfikacji efektów uczenia się są egzaminy i zaliczenia, a także prace śródsesemtralne studentów. Zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia 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, którzy mogą korzystać z różnych form wsparcia podczas egzaminu. Zapewniona jest także bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen. W regulaminie studiów określono zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów oraz na ich zakończenie, zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się oraz sposoby zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem.

Metody weryfikacji efektów uczenia się zajęć są uzgadniane przez koordynatorów przedmiotów i umieszczane w kartach przedmiotów, a za ich realizację odpowiedzialne są osoby prowadzące dane zajęcia. Karta przedmiotu, zawierająca opis zakresu merytorycznego przedmiotu, założone efekty uczenia oraz sposoby ich weryfikacji, jest prezentowana studentom na pierwszych zajęciach. Z uwagi na pandemię w latach 2019/2020 i 2020/2021, a także w semestrze zimowym 2021/2022 metody te były nie tylko uzależnione od rodzaju zajęć (wykłady, ćwiczenia, seminaria, warsztaty), zakresu merytorycznego przedmiotu oraz liczebności grup, ale także od możliwości realizacji zajęć w trybie zdalnym. Efekty uczenia się określone dla zajęć były weryfikowane przede wszystkim z wykorzystaniem platformy Platon oraz MS Teams i na tych platformach dokumentowane. Podczas weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zagwarantowano identyfikację studenta i bezpieczeństwo jego danych. Metody sprawdzania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są zróżnicowane, zależne od charakteru zajęć i założonych efektów uczenia. Są to testy, pytania problemowe, prezentacje, prace projektowe, plany żywieniowe, programy suplementacji diety, analizy rynku, raporty z przeprowadzonych eksperymentów, egzaminy końcowe i śródsesemtralne. Prowadzący zajęcia gromadzi dokumenty związane z prowadzeniem zajęć dydaktycznych i ma obowiązek ich przekazania po zakończeniu semestru do sekretariatu Wydziału. Prace zaliczeniowe i etapowe mają najczęściej charakter praktyczny, są to projekty planów żywieniowych (*podstawy dietetyki, żywienie osób aktywnych, żywienie osób starszych, plany żywieniowe, żywienie kliniczne, poradnictwo dietetyczne- studium przypadku 1 i 2, żywienie w sportach i in.*), projekty składu posiłków i potraw (*projektowanie potraw dla osób aktywnych, projektowanie potraw prozdrowotnych*), projekty procesów wytwarzania innowacyjnych produktów żywnościowych (*technologia żywności pochodzenia roślinnego, technologia żywności pochodzenia zwierzęcego, procesy w przetwarzaniu żywności*), projekty programów edukacji żywieniowej (*edukacja żywieniowa i promocja zdrowia*). Efekty uczenia się w zakresie wiedzy weryfikowane są za pomocą prac zaliczeniowych pisemnych i ustnych. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności weryfikowane są za pomocą prac projektowych indywidualnych i grupowych. Projekty te mogą mieć charakter analizy rynku (np. grup żywności funkcjonalnej, suplementów diety), projektów planów żywieniowych (dla ludzi zdrowych, w różnym wieku lub z różnego rodzaju chorobami),

programów edukacji żywieniowej dla konkretnej grupy odbiorców, czy raportów z zajęć laboratoryjnych zakończonych wnioskami z przeprowadzonych analiz. Weryfikacja efektów uczenia się w przypadku zajęć przyporządkowanych do dyscypliny technologia żywności i żywienia (jak np. *chemia żywności, towaroznawstwo żywności, analiza i ocena jakości żywności, technologia żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, technologia przygotowania potraw prozdrowotnych, dodatki do żywności* itp.) polega głównie na ocenie poprawności wykonania i interpretacji eksperymentów. W przypadku zajęć przyporządkowanych do nauk o zdrowiu (np. *żywienie dzieci i młodzieży, żywienie kliniczne, żywienie osób aktywnych fizycznie*) głównym sposobem weryfikacji efektów uczenia są plany interwencji dietetycznej, plany żywieniowe i suplementacyjne. 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 kierunku jest przyporządkowany oraz do norm i zasad, a także praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy dietetyka.

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, ocenie prac wykonywanych w trakcie zajęć, testów, egzaminów końcowych, prac semestralnych. W ocenie biorą udział także sami studenci poprzez samoocenę wg wspólnie ustalonych kryteriów. Wykładowcy stosują dodatkowe punkty za prace domowe, aktywność, za wykonanie materiału ponad tematy wymagane, prezentacje. Zastosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się powinny zapewnić skuteczną 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 oraz sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2+.

W załączniku nr 3 w części II przedstawiono oceny losowo wybranych prac etapowych i dyplomowych. Większość ocenianych przez zespół oceniający prac dyplomowych była na przeciętnym poziomie merytorycznym, choć zdarzały się prace bardzo dobre i bardzo słabe. Tematy prac odpowiadały efektom uczenia kierunku. Zastrzeżenia zespołu oceniającego do ocenianych prac dotyczyły nieprawidłowych założeń metodycznych, braku opracowania statystycznego uzyskiwanych wyników, braków w literaturze przedmiotu oraz uchybień stylistycznych i językowych. Stwierdzono przypadki zawyżania ocen pracy przez promotora i recenzenta.

Zastrzeżenia budziła także weryfikacja efektów uczenia uwidocznioma w postaci prac etapowych. Dla części wybranych zajęć pytania dobrano nietrafnie, ich zakres nie wynikał z treści zajęć, forma sprawdzenia wiedzy nie została także ujęta w sylabusie. Rekomenduje się kontrolę wewnętrzną na Uczelni zgodności realizowanej weryfikacji efektów uczenia z metodami podanymi w kartach przedmiotów oraz zgodność weryfikowanej wiedzy z przedmiotowymi efektami uczenia się i treściami zajęć.

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. Efekty uczenia się są także monitorowane poprzez badanie losów absolwentów, które odbywa się poprzez analizę danych z ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów

Absolwentów szkół wyższych (na bazie danych ZUS). Ponadto w okresie od 1.03.2018 do 31.05.2021 Uczelnia realizowała projekt doradczy finansowany z funduszy UE, w którym uczestniczyło 72 studentów kierunku dietetyka. Zgodnie z zapisami projektu odbyły się trzy etapy monitoringu karier zawodowych absolwentów - uczestników projektu. Jednym ze sposobów monitorowania absolwentów SGTiH Vistula jest także odbywający się od 2020 r. coroczny konkurs Kompas Vistula. W swoim założeniu konkurs ten jest skierowany do polskich i angielskich absolwentów Uczelni wszystkich kierunków. Projekt ma przede wszystkim na celu zbudowanie pomostu pomiędzy Uczelnią a absolwentami, poprzez poznanie ich losów zawodowych, zrealizowanych projektów i dokonań. Poznanie i przedstawienie ich sylwetek szerokiemu gronu odbiorców, przede wszystkim aktualnym studentom poszczególnych kierunków SGTiH Vistula, w tym dietetyki, ma pomóc w budowaniu własnej ścieżki kariery, poprzedzonej wysoką jakością kształcenia i praktycznym przygotowaniem do zawodu. Studenci ocenianego kierunku nie byli jednak autorami/współautorami publikacji fachowych i nie posiadali innych osiągnięć w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku. Należy jednak wziąć pod uwagę, że ocenie podlegały sześciomiesięczne studia I stopnia o charakterze praktycznym, na których trudno studentów zaangażować w dodatkową działalność naukową czy zawodową.

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, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są sformułowane w sposób zrozumiały i jednoznaczny, jednak nie są dość selektywne, przez co nie w pełni umożliwiają doboru kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Warunki rekrutacji na studia są zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych na innych kierunkach i w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń. Zasady i procedury dyplomowania są przejrzyste, dostosowane do kierunku i zapewniają ocenę osiągnięcia w czasie studiów zdefiniowanych efektów uczenia. Celowe jest natomiast zmniejszenie liczby dyplomantów, którymi w danym roku akademickim może opiekować się nauczyciel akademicki. Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają monitorowanie postępów studenta w procesie kształcenia. Zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają dostosowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Przewidują również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia oraz postępów w zakresie efektów wiedzy i umiejętności. System pozwala również na sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2+, z uwzględnieniem języka specjalistycznego. 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. Poziom prac dyplomowych jest z reguły dobry, prace etapowe są na

zróżnicowanym poziomie, a ich zakres nie zawsze odpowiada treściom zajęć, są jednak dostosowane do specyfiki kierunku dietetyka, i pozwalają na zweryfikowanie efektów uczenia się, zgodnych z założoną koncepcją kształcenia na kierunku. Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane poprzez badanie losów absolwentów.

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

Na podkreślenie zasługuje sposób monitorowania losów absolwentów nie tylko poprzez analizę danych z ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów szkół wyższych, ale także poprzez projekt doradczy finansowany z funduszy UE, w którym uczestniczyło 72 studentów kierunku dietetyka. Jednym ze sposobów monitorowania absolwentów SGTiH Vistula jest także odbywający się od 2020 r. coroczny konkurs Kompas Vistula, który poprzez poznanie i przedstawienie sylwetek absolwentów aktualnym studentom poszczególnych kierunków SGTiH Vistula, w tym dietetyki, ma pomóc w budowaniu własnej ścieżki kariery.

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Kadra realizująca zajęcia na kierunku dietetyka w SGTiH w Warszawie liczy 41 osób; przy czym 10 osób zatrudnionych jest na uczelni jako pierwszym miejscu pracy, a 31 osób prowadzi zajęcia na podstawie umów cywilno-prawnych. Nauczyciele prowadzący zajęcia na podstawie umów cywilno-prawnych to przede wszystkim etatowi pracownicy naukowcy największych warszawskich uczelni jak WUM, SGGW oraz AWF. Kadra dydaktyczna zatrudniona jest wyłącznie na etatach dydaktycznych. Nauczyciele akademicy zaangażowani w prowadzenie zajęć na ocenianym kierunku reprezentują głównie dyscypliny technologia żywności i żywienia (27 osób) i nauki o zdrowiu (11). Wśród kadry prowadzącej zajęcia na kierunku dietetyka 2 osoby posiadają tytuł profesora, 13 osób stopień doktora habilitowanego, a 20 doktora. Pozostali nauczyciele legitymują się tytułem zawodowym magistra lub magistra inżyniera. Spośród osób zatrudnionych na 1. etacie w SGTiH Vistula i prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku 1 osoba ma tytuł profesora nauk o wychowaniu fizycznym, 4 osoby posiadają tytuł doktora w dziedzinie technologia żywności i żywienia, a 2 osoby w zakresie nauk o zdrowiu oraz 3 magistrów w dziedzinie technologia żywności i żywienia. Ponadto osoby realizujące zajęcia dydaktyczne ze studentami dietetyki zajmują się również poradnictwem dietetycznym w ramach własnej działalności gospodarczej lub w jednostkach medycznych (6 nauczycieli). Taka struktura zatrudnienia umożliwia prawidłową realizację zajęć, w tym osiągnięcie założonych w efektach uczenia się umiejętności.

Kadra dydaktyczna prowadząca zajęcia na ocenianym kierunku aktywnie uczestniczy w realizacji wielu projektów naukowych i edukacyjno-popularyzatorskich, posiada aktualny i udokumentowany dorobek naukowy związany z dyscypliną technologia żywności i żywienia lub nauk o zdrowiu lub też doświadczenie zawodowe, co stanowi podstawę do stwierdzenia, że zajęcia realizowane są prawidłowo i umożliwiają nabywanie przez studentów zarówno wiedzy jak i umiejętności

praktycznych. W przedstawionych kartach nauczyciele wskazują na kierowanie i uczestnictwo w grantach (finansowanych przez NCN, NCBiR oraz Ministerstwo Zdrowia), jak również aktywnie uczestniczą w wielu imprezach promujących zdrowie i zasady prawidłowego żywienia, a ponadto mają doświadczenie w pracy z pacjentami w gabinetach dietetycznych. Znaczna część nauczycieli akademickich, w tym wszyscy prowadzący zajęcia na studiach realizujących program studiów stacjonarnych w języku angielskim legitymuje się również odpowiednimi kompetencjami do prowadzenia zajęć w języku angielskim.

Przeprowadzone hospitacje zajęć przez zespół oceniający potwierdzają wysokie kompetencje dydaktyczne nauczycieli realizujących zajęcia zarówno ze studentami polskimi jak i zagranicznymi. Prowadzący zajęcia uatrakcyjniali swój przekaz prezentacjami multimedialnymi, krótkimi filmami pokazowymi zarówno podczas wykładów, jak i wprowadzenia do ćwiczeń, widoczna była również interakcja w komunikacji pomiędzy nauczycielem a grupą studentów uczestniczących w zajęciach. Nauczyciele akademicy posiadają kompetencje w zakresie realizacji zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Kadra dydaktyczna kierunku aktywnie uczestniczyła w szkoleniach z tego zakresu, w tym także prowadzonych przez Dział Edukacji Cyfrowej. Szkolenia te dotyczyły m. in. wykorzystania platformy e-learningowej Plafon, czy metod aktywizujących uczestników w edukacji zdalnej i stacjonarnej. Ponadto dział IT aktywnie, w czasie rzeczywistym, wspiera nauczycieli w rozwiązywaniu wszelkich problemów podczas realizacji zajęć. Zajęcia realizowane metodami kształcenia na odległość są na bieżąco oceniane przez wszystkich interesariuszy, co pozwala na bieżące ich doskonalenie.

Przydział zajęć oparty na merytorycznej ocenie kompetencji poszczególnych nauczycieli i innych osób prowadzących zajęcia, w tym zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwia prawidłową ich realizację.

Przydział i realizacja zajęć podczas całego toku kształcenia odbywa się w sposób umożliwiający osiągnięcie przez studentów efektów uczenia. Według zestawienia uzyskanego z uczelni obciążenie godzinowe nauczycieli akademickich jest prawidłowe. Jednak wymóg prowadzenia ponad 50% zajęć przez nauczycieli będących pracownikami na 1. etacie w SGTiH Vistula nie jest spełniony. Co prawda w uzyskanym zestawieniu w roku 2021/22 wykazano realizację zajęć w 53 %, a w roku 2022/23 w 73% przez pracowników uczelni zatrudnionych w podstawowym miejscu pracy, ale w tym zestawieniu dla nauczycieli akademickich są ujęte godziny dydaktyczne realizowane przez studentów w ramach praktyk poza uczelnią – w wybranych, różnych podmiotach gospodarczych (360 godz. w roku akademickim 2021/22 i 720 godz. w roku akademickim 2022/23). Zajęcia te, w tym właśnie wymiarze, przydzielone zostały w całości 1. nauczycielowi uczelni i z podanych informacji nie wynika, że stanowią one część pensum tego nauczyciela akademickiego. Według obliczeń dokonanych przez zespół oceniający, nie uwzględniając liczby realizowanych godzin dydaktycznych przez pracowników etatowych o wskazane godziny praktyk, to w roku akademickim 2021/22 nauczyciele akademicy zatrudnieni w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy prowadzili 36% zajęć dydaktycznych, a w bieżącym roku akademickim 40%. Zajęcia realizowane przez nauczycieli zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscu pracy są zajęciami kluczowymi dla kierunku.

Dobór nauczycieli i innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny i odbywa się wg założeń przedstawionych w zarządzeniu Rektora SGTiH Vistula (Zarządzenie Nr 3/02/2020 Rektora SGTiH Vistula z dnia 12 lutego 2020 r. w sprawie zasad procesu rekrutacji i selekcji pracowników akademickich w Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula). Realizowany proces rekrutacji jest zgodny z wytycznymi Europejskiej Karty Naukowca i Kodeksu Postępowania przy Zatrudnianiu Pracowników

Naukowych oraz polityki OTM-R (OTM - Open, Transparent and Merit-based Recruitment of Researchers).

Szczegółowe kryteria oceny merytorycznej uwzględniają m.in.: dopasowanie tematyczne zajęć dydaktycznych, które może prowadzić kandydat w języku polskim; znajomość języka angielskiego, umożliwiającą prowadzenie zajęć dydaktycznych w języku angielskim; publikacje naukowe w dyscyplinach, którym kierunek jest przyporządkowany; doświadczenie praktyczne. Znaczna część kadry posiada, zdobyte poza uczelnią, bogate doświadczenie praktyczne, gdyż prowadzą własne gabinety poradnictwa żywieniowego lub pracują w poradniach dietetycznych, jak również w instytucjach zajmujących się żywieniem ludzi zdrowych lub chorych, a to zapewnia studentom możliwość zdobywania umiejętności praktycznych.

Wielu spośród wykładowców aktywnie uczestniczy w licznych szkoleniach, stażach i kursach, w tym prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Tym samym zaspokajane są potrzeby szkoleniowe osób prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku w zakresie podnoszenia kompetencji dydaktycznych. Propozycje szkoleń były poprzedzone sondażowymi badaniami opinii nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia. Przykładowe szkolenia, w których mogli uczestniczyć nauczyciele dotyczyły: zaawansowanych metod i technik prezentacji aktywizujące uczestników w edukacji zdalnej i stacjonarnej; przygotowania wykładowców do nauczania kompetencji miękkich i wielokulturowych; nauczania pokolenia Z: podnoszenie atrakcyjności zajęć i zwiększanie zaangażowania studentów metodą DesignThinking; zarządzania czasem w pracy zdalnej.

Realizowana polityka kadrowa w uczelni sprzyja stabilizacji zatrudnienia oraz rozwojowi nauczycieli realizujących zajęcia, którzy aktywnie uczestniczą w proponowanych szkoleniach umożliwiających podnoszenie kompetencji.

Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia są oceniani przez studentów, prowadzone są również okresowe oceny nauczycieli. Do oceny jakości pracy kadry dydaktycznej służy System Oceny i Rozwoju Kadr (SORK), a regulamin jego realizacji jest określony w formie Zarządzenia Nr 1/12/2019 Rektora SGTiH Vistula z dnia 18 grudnia 2019 r. w sprawie Systemu Oceny i Rozwoju Kadr (SORK) w Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula. Okresowy system oceny jest stosowany co dwa lata i jest systemem wspierania i motywowania kadry do rozwoju zawodowego i naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych.

System Oceny i Rozwoju Kadr (SORK) stanowi element Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Kryteria oceny są zróżnicowane w zależności od profilu pracownika. W systemie oceny biorą udział studenci (poprzez ocenę zajęć prowadzonych przez wykładowców) oraz nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia (poprzez udział w hospitacjach). Kompleksowa ocena pracowników uczelni SGTiH Vistula uwzględnia zarówno aktywność dydaktyczną, jak i naukową. W ocenie dydaktycznej brane są pod uwagę: opinie studentów, wyniki hospitacji, rozwój kwalifikacji w zakresie podnoszenia jakości kształcenia, realizację obowiązków (jakość i terminowość przygotowywania sylabusów, jakość prowadzonej opieki promotorskiej, opieka nad kołami naukowymi); natomiast w ocenie aktywności naukowej uwzględnia się realizację zaplanowanych działań badawczo-rozwojowych, udział w konferencjach oraz realizacja dodatkowych zadań zleconych. W systemie SORK ocena pracownicza składa się z: samooceny, oceny bezpośrednich przełożonych i oceny Komisji Oceniającej. W systemie oceny funkcjonującym na Uczelni przeprowadzane są spotkania podsumowująco-rozwojowe z pracownikiem w celu przekazania informacji zwrotnej i omówienia wyników oceny, a także ustalenia działań na przyszłość. Realizowana polityka kadrowa i system oceny pracy nauczycieli akademickich stymulują nauczycieli akademickich do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych i doskonalenia stosowanych metod kształcenia.

W zakresie sposobów reagowania i rozwiązywania problemów w sytuacjach kryzysowych i konfliktowych Uczelnia wewnętrznymi aktami prawnymi (Zarządzenia Rektora SGTiH Vistula 2/03/2018 i 2/12/2020) określiła zasady postępowania i wsparcia w takich przypadkach. Ponadto została powołany Pełnomocnik Rektora ds. Bezpieczeństwa.

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 częściowo

Uzasadnienie

Polityka kadrowa uczelni oraz obsada zajęć realizowana jest na podstawie dokładnie sprecyzowanych kryteriów, które odnoszą się do: zgodności wykształcenia z dyscyplinami nauki, do których przypisany jest kierunek oraz merytorycznej oceny dopasowania tematycznego zajęć, znajomości języka angielskiego umożliwiającego prowadzenie zajęć w języku angielskim, jak również doświadczenia praktycznego. Liczba i struktura zatrudnionych nauczycieli akademickich oraz ich kompetencje są wystarczające do realizacji zajęć na kierunku dietetyka oraz osiągnięcia założonych efektów uczenia, jednak pracownicy zatrudnieni na uczelni jako podstawowym miejscu powinni realizować większą ilość zajęć ze studentami kierunku dietetyka. Zatrudnieni nauczyciele akademicy mają udokumentowany dorobek naukowy oraz wysoką aktywność popularyzatorską w zakresie wdrażania prawidłowych zasad żywienia i wprowadzania dopasowanych planów żywieniowych dla różnych grup odbiorców. Wszystkie zasady oceny kadry w procesie rekrutacji jak i zasad przydzielania przedmiotów do realizacji stanowi dobrą podstawę do prawidłowej realizacji procesu dydaktycznego na kierunku dietetyka.

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

Brak

Zalecenia

Zaleca się zapewnienie realizacji co najmniej 50% godzin zajęć przez nauczycieli zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscu pracy.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Studenci kierunku dietetyka korzystają z infrastruktury Grupy Uczelni Vistula (GUV). Wydział Turystyki i Rekreacji Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula, która realizuje studia na tym kierunku jest najemcą pomieszczeń biurowych oraz sal edukacyjnych wraz z urządzeniami i wyposażeniem. Liczba sal wykładowych i seminaryjnych (w tym sal komputerowych), z których korzystają studenci dietetyki jest wystarczająca do realizacji procesu dydaktycznego w zakresie prowadzenia zajęć wykładowych,

seminaryjnych i projektowych. Wymienione pomieszczenia dydaktyczne wyposażone są w profesjonalny system do nagrywania i odtwarzania nagrań i niezbędny sprzęt komputerowy, ponadto zróżnicowana wielkość tych pomieszczeń, liczba stanowisk w pracowniach komputerowych umożliwia ich adaptację do różnych metod pracy ze studentami (np. do prac grupowych, dyskusji, symulacji, metodami blended-learning itp.). Infrastruktura informatyczna została poszerzona w 2021 r. w ramach dofinansowania z projektu Cyfra+ ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki. Obecnie uczelnia korzysta z nowoczesnej platformy umożliwiającej realizację kursów e-learningowych Platon zintegrowanej z systemem USOS, co ułatwia przepływ informacji w zakresie osiągnięć studentów w procesie uczenia.

Studenci realizują zajęcia również w pracowni laboratoryjnej wyposażonej w podstawowy sprzęt laboratoryjny pozwalający na realizację prostych analiz z zakresu badania składu żywności, chemii i mikrobiologii żywności. W pracowni tej realizowane są zajęcia z: *chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, towaroznawstwa żywności, analizy i oceny jakości żywności, procesów przetwarzania żywności, technologii żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, zasad przechowywania żywności*. Pracownia jest wyposażona również w podstawowy sprzęt do przygotowywania żywności. Deklarowane wyposażenie jest zgodne z potrzebami realizacji procesu dydaktycznego dla kierunku dietetyka, niemniej rozmieszczenie go w co najmniej 2. oddzielnych pracowniach, pomogłoby realizować zajęcia laboratoryjne o tak zróżnicowanym charakterze w sposób bezpieczny i umożliwiający studentom samodzielne wykonywanie czynności praktycznych, a tym samym realne nabywanie przez nich efektów uczenia w zakresie umiejętności. Rekomenduje się oddzielenie pracowni gastronomiczno-technologicznej od laboratorium chemicznego, w którym wykonywane są analizy chemiczne.

Ponadto Uczelnia jest w posiadaniu typowego wyposażenia niezbędnego w pracy dietetyka, jak: stadiometr, wagi, różnego typu urządzenia wykorzystujące pomiar bioimpedancji elektrycznej, kaliper oraz miarki antropometryczne oraz z takiego sprzętu jak spirometr, sport-testery, ciśnieniomierze. Jednak uczelnia nie posiada pomieszczenia dedykowanego na potrzeby pracy dietetyka z pacjentem. W związku z czym sprzęt ten przechowywany jest w zamkniętych szafach i przenoszony do różnych sal, w których przewidziano zajęcia, podczas których jest on wykorzystywany. Celowym jest przygotowanie na potrzeby studentów tego kierunku gabinetu dietetycznego (pracowni dietetycznej), który pozwoli na realizację zajęć typowych dla pracy z pacjentem i umożliwi wykorzystanie takiej pracowni poza obowiązkowymi zajęciami dydaktycznymi np. w ramach pracy kół naukowych, czy w trakcie wykonywania prac dyplomowych. Dzięki pracowni dietetycznej umożliwi się osiągnięcie studentom wszystkich efektów uczenia w zakresie umiejętności. Studenci mają zapewniony dostęp na terenie całego kompleksu uczelni do sieci wi-fi. Dla studentów udostępnionych jest osiem pracowni komputerowych, które podłączone są do Internetu i wewnętrznej uczelnianej sieci. Za utrzymanie infrastruktury i instalację wymaganego oprogramowania odpowiada Dział IT. Studenci poza terenem uczelni również wyposażeni są w narzędzia do pracy zdalnej umożliwiającej samodzielne wykonywanie zadań oraz kontakt w synchroniczny i asynchroniczny z nauczycielami.

Uczelnia dysponuje nowoczesną infrastrukturą konieczną do tworzenia kursów e-learningowych oraz prowadzenia zajęć w trybie online z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz w formie blended. Infrastrukturę tę tworzą: uczelniana platforma e-learningowa (PLATON), przystosowana do współpracy z urządzeniami mobilnymi, stanowi narzędzie wspomagające proces dydaktyczny; system dziekanatowy USOS. Współpracują one z Microsoft Teams, Articulate Storyline, Digitizer (narzędzie do tworzenia i oprogramowywania szkoleń e-learningowych), Adobe Illustrator (narzędzie do projektowania grafik komputerowych wykorzystywanych w szkoleniach e-

learningowych). Takie wyposażenie uczelni umożliwia prawidłową realizację zajęć realizowanych technikami kształcenia na odległość.

Studenci kierunku dietetyka w SGTiH Vistula otrzymują na cały okres kształcenia bezpłatny dostęp do specjalistycznych programów – odpowiednio Dietetyk Pro w języku polskim i Make me Diet w języku angielskim. Mogą korzystać w ramach tych programów z takich funkcjonalności jak: nielimitowana liczba jadłospisów do ułożenia, nielimitowana liczba pacjentów, dostęp do bazy produktów oraz przepisów, szablony z dietami czy możliwość ułożenia jadłospisu i planów żywieniowych.

Budynek, z którego korzystają studenci kierunku dietetyka jest w pełni przystosowany do potrzeb studentów z różnymi rodzajami niepełnosprawności: zarówno ruchową jak i przez niewidomych. Studenci z niepełnosprawnościami mogą korzystać z dostępu do bogatej i aktualnej bazy podręczników akademickich IBUK Libra, jak również specjalnie dedykowanej im bazy zasobów bibliotecznych. Uczelnia przygotowana jest również do pracy z osobami niepełnosprawnymi poprzez sprzęt i rozwiązania techniczne, w tym m.in. zostały zakupione pętle indukcyjne do wykorzystania w trakcie wykładów. Na terenie całej Uczelni zamontowano również system znaczników dla słabowidzących i niewidomych Totu Point, w celu ułatwienia orientacji i poruszania się po budynku.

Zasoby Biblioteka Naukowa Grupy Uczelni Vistula, są dostosowane do potrzeb kadry i studentów wszystkich kierunków, w tym dietetyki. Wszystkie zasoby biblioteki są dostępne dla studentów SGTiH Vistula. Na kompleks biblioteczny składają się czytelnia i wypożyczalnia oraz magazyn książek, wraz z zapleczem i punktem xero. W czytelni znajduje się 122 miejsca do pracy, jak i 22 stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu i pełnej katalogowej bazy danych o zbiorach bibliotecznych. Czytelnia wyposażona jest w aktualizowany na bieżąco księgozbiór podręczny. Biblioteka Naukowa wyposażona jest w skomputeryzowany katalog w systemie MAK Plus, w oparciu o niego przeprowadzana jest inwentaryzacja, opracowanie i katalogowanie, a także wypożyczanie zbiorów. Reasumując: układ, rozmieszczenie, dostępność i wyposażenie pomieszczeń bibliotecznych zapewniają warunki komfortowego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej.

Zasoby te są spójne z wymaganiami zalecanymi w sylabusach przedmiotów i na bieżąco aktualizowane oraz powiększane wg wskazań nauczycieli realizujących zajęcia na kierunku dietetyka i umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej.

Dostęp do zasobów Wirtualnej Biblioteki jest nieograniczony z komputerów dostępnych na terenie uczelni, a zdalnie do zakupionych baz przez uczelnię.

Wykorzystywana w uczelni platforma do kształcenia zdalnego w pełni umożliwia dostęp do materiałów dydaktycznych opracowanych w formie elektronicznej, które dostosowane są również do potrzeb studentów z niepełnosprawnością.

W SGTiH Vistula prowadzony jest ciągły monitoring oraz ocena bazy dydaktycznej i naukowej. Na bieżąco, nad codziennym funkcjonowaniem sal dydaktycznych czuwa Dział Administracji, do którego obowiązków należy systematyczny przegląd wyposażenia, zlecenie ewentualnych napraw oraz modernizacji. Ponadto w czasie roku akademickiego, dokonywane są audyty techniczne. W proces monitoringu i oceny zaangażowani są również studenci (mają możliwość wyrażenia swoich opinii w anonimowych ankietach studenckich na koniec każdego semestru, jak również poprzez bieżące zgłaszanie uwag oraz poprzez Samorząd Studencki). Wyniki tych przeglądów i uwag uwzględniane są w doskonaleniu infrastruktury dydaktycznej i bibliotecznej. Ponadto na bieżąco nauczyciele akademicy mogą zgłaszać zapotrzebowanie na zakup i doposażenie w potrzebny sprzęt i potrzeby te realizowane są w miarę możliwości finansowych uczelni.

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 spełnione częściowo

Uzasadnienie

Kampus uczelni jest nowoczesnym obiektem spełniającym ogólne kryteria stawiane wyposażeniu w sale dydaktyczne uczelni wyższej. Uczelnia dysponuje wystarczającą liczbą sal wykładowych i seminaryjnych. Jednak studenci kierunku dietetyka mają skromne zaplecze do realizacji ćwiczeń laboratoryjnym z zakresu mikrobiologii, chemii i analizy żywności jak również zajęć o charakterze technologiczno-gastronomicznym, bowiem jedna pracownia łączy te funkcje. Brak również osobnego pomieszczenia spełniającego funkcję gabinetu na potrzeby poradnictwa dietetycznego, w którym studenci nabywaliby umiejętności pracy z pacjentem. Zaplecze i zasoby biblioteczne są wystarczające dla studentów kierunku dietetyka. Uczelnia prowadzi na bieżąco monitoring i przegląd bazy dydaktycznej, w którym również uczestniczą studenci. Budynki są przystosowane do potrzeb studentów z dysfunkcjami ruchu (windy, podjazdy, toalety, miejsca parkingowe), w tym także biblioteka do potrzeb studentów niedowidzących i niedosłyszących. Uczelnia zapewnia stały dostęp do narzędzi informatycznych i oprogramowania. Pracownicy działu IT pełnią stały dyżur, aby zapewnić wsparcie w realizacji zajęć. Regularnie dokonywane są audyty techniczne dotyczące całej infrastruktury, które pozwalają na bieżąco i szybko reagować na pojawiające się problemy. Poza tym sale specjalistyczne mają wyznaczonych opiekunów, których zadaniem jest ciągła i bieżąca ocena wyposażenia i prawidłowego funkcjonowania sprzętu i urządzeń.

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

Brak

Zalecenia

Zaleca się zorganizowanie i odpowiednie wyposażenie pomieszczenia na potrzeby gabinetu dietetycznego (pracowni dietetycznej).

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

Uczelnia prowadzi ścisłą współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z przedstawicielami najważniejszych jednostek prowadzących działalność w obszarach związanych z żywieniem, gastronomią i hotelarstwem, technologią żywności, w tym z firmami z branży przemysłu spożywczego oraz przede wszystkim z dietetyką szczególnie z firmami obszaru dietetycznego – przedstawicielami administracji i dyrektorami szpitali, instytucjami zajmującymi się żywieniem, jak również działami żywienia, czy działami prawnymi największych firm związanych z produkcją żywności,

w tym produktów specjalnego przeznaczenia medycznego. Współpraca z otoczeniem zewnętrznym jest bardzo szeroka i różnorodna i opiera się na systematycznych, wieloletnich oraz bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi. W przypadku prowadzenia zajęć dydaktycznych we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych reprezentujących otoczenie gospodarcze, sposób prowadzenia i organizację tych zajęć określa porozumienie lub pisemna umowa zawarta pomiędzy Uczelnią, a danym podmiotem. Uczelnia ma łącznie podpisanych 65 takich umów, w tym 17 dla kierunku dietetyka. Kolejne porozumienia i umowy zawierane są na bieżąco w miarę powstawania nowych potrzeb.

Współpraca SGTiH Vistula z otoczeniem społeczno-gospodarczym obejmuje szereg licznych i wieloetapowych działań na różnych płaszczyznach. Zarządzeniem Rektora w 2014 roku powołano Radę Biznesu Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula, która ma na celu wypracowanie spójnych zasad współpracy środowiska biznesu i Uczelni. Na podstawie zarządzenia Rektora został również określony Regulamin Rady Biznesu SGTiH Vistula. Celem strategicznym Uczelni jest doskonalenie kształcenia i dopasowanie go do aktualnych potrzeb rynku pracy, dlatego każdy kierunek i specjalność posiada partnera strategicznego, przedstawiciela w Radzie Biznesu, który rekomenduje zmiany w programie studiów, zgłaszając sugestie ważne z punktu widzenia biznesowego. W posiedzeniach Rady uczestniczy kadra zarządzająca branżami: hotelarską, turystyczną, rekreacyjną i gastronomiczną oraz firmami z zakresu żywienia.

Rada Biznesu jest ciałem doradczym, którego celem jest wspieranie Uczelni, a przede wszystkim kierunku dietetyka we wszystkich zadaniach związanych z rozwojem naukowym i dydaktycznym, w szczególności poprzez proponowanie kierunków działalności, inicjowanie wspólnych przedsięwzięć, a także kreowanie wizerunku i popularyzowanie przedsięwzięć Rady w otoczeniu społeczno - gospodarczym.

Głównymi zadaniami Rady są w szczególności: doradztwo w ewaluacji programów studiów, studiów podyplomowych oraz kursów dokształcających, organizacja i współorganizacja krótkich form dydaktycznych umożliwiających zdobycie kwalifikacji pożądaných na rynku pracy, w tym studiów podyplomowych i kursów dokształcających, pozyskiwanie dla każdej realizowanej na studiach wyższych w SGTiH Vistula specjalności partnerów: strategicznego, biznesowego oraz medialnego, organizacja praktyk i staży dla studentów SGTiH Vistula, przyznawanie nagród za najlepszą pracę dyplomową lub raport badawczy, zlecanie tematów badawczych i wsparcie w realizacji projektów badawczych SGTiH Vistula, pomoc organizacyjna i merytoryczna w organizacji konferencji i seminariów oraz publikacji naukowych SGTiH Vistula, wspieranie transferu wiedzy między SGTiH Vistula, a otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym przedsiębiorstwami, organizacjami państwowymi i samorządowymi oraz instytucjami badawczymi, tworzenie platform wymiany opinii akademickiej i biznesowej, inicjowanie nowych form współpracy pomiędzy członkami Rady a SGTiH Vistula. Uczelnia ściśle współpracuje z partnerami branżowymi przypisanymi do każdej specjalności (na zasadzie opieki merytorycznej przez firmę partnerską). Na bazie zawartych pisemnych porozumień z partnerami strategicznymi i branżowymi poszczególnych specjalności na SGTiH Vistula działają między innymi firmy i organizacje: AllowEat, Yoush (związane z kształceniem specjalistów od dietetyki), Międzynarodowe Stowarzyszenie Organizatorów Spotkań MPI Poland (związane z kształceniem specjalistów od turystyki biznesowej), Orbis S.A, Izba Gospodarcza Hotelarstwa Polskiego (związane z kształceniem specjalistów w zakresie hotelarstwa i gastronomii) oraz Polska Izba Turystyki (związane z kształceniem specjalistów od organizacji turystyki. Specjalności posiadają partnerów strategicznych, którzy analizują program studiów i zgłaszają rekomendacje ważne z punktu widzenia biznesowego. W ramach podnoszenia jakości kształcenia zbierane są opinie członków Rady dotyczące oczekiwanych

kompetencji od nowo zatrudnianych pracowników, co z kolei jest ważne dla intensyfikacji procesu wypracowywania tych umiejętności. W ten sposób środowiska akademickie i biznesowe mogą racjonalnie wykorzystywać posiadane zasoby i ich potencjał, realizować własne cele strategiczne oraz przyczyniać się do rozwoju Uczelni i jej absolwentów w aspekcie praktycznym. Dietetyka jako kierunek wymaga od Uczelni stałej współpracy z ekspertami związanymi z tą dziedziną oraz ukazującymi najnowsze trendy.

Program studiów oraz jego treść monitorowana jest przez członków Rady Biznesu przynajmniej raz podczas trwania roku akademickiego. Zazwyczaj jest to jednak początek roku oraz jego zakończenie. Program studiów kierunku dietetyka zostaje Przekazywany do Rady Biznesu, następnie odbywają się analizy i dyskusje oraz wdrażanie sugestii w ramach zmian programowych.

Ocena współpracy zazwyczaj odbywa się pod koniec roku w ramach podsumowania działalności Rady – zwyczajowo w czerwcu. Planowane jest dalsze pogłębienie współpracy w ramach kierunku dietetyka i poszerzenie Rady o kolejnych członków związanych z tą tematyką.

Na cyklicznych spotkaniach Rady konsultowane są plany przyszłej współpracy, wnoszone nowe pomysły i zadania. W wyniku konsultacji z interesariuszami zewnętrznymi zmodyfikowano program studiów na kierunku dietetyka przez włączenie takich zagadnień jak między innymi: *nowoczesne technologie przetwarzania żywności i nowa żywność, żywność funkcjonalna oraz podstawy dietoterapii*. Działania te ukierunkowane są na zmieniający się rynek produktów spożywczych, czy na preferencje konsumentów co do stosowania lub wykluczania określonych produktów. Znalazło to swoje odzwierciedlenie w zmianie zajęć, ich liczby godzin, a także układu zajęć i treści programowych realizowanych w ich ramach. Współpraca ta ma za zadanie w szczególności zapewnienie udziału przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w konstruowaniu programów studiów i ich realizacji, określaniu efektów uczenia się i ich weryfikacji, organizacji staży i praktyk zawodowych.

Cele strategiczne Uczelni realizowane są również poprzez praktyki zawodowe w ramach współpracy z partnerami branżowymi. Studenci SGTiH Vistula zobligowani są do zrealizowania obowiązkowych praktyk, podczas których praktycy dzielą się z nimi swoimi doświadczeniami wspierając w ten sposób rozwój ich kwalifikacji. Wydział posiada listy intencyjne firm wyrażających gotowość przyjęcia na praktyki studentów dietetyki. Na Uczelni organizowane są cykliczne spotkania z przedstawicielami branży w formie warsztatów i prezentacji, wykładów gościnnych prowadzonych przez członków Rady Biznesu oraz wizyt studyjnych w firmach.

W tym aspekcie istotne znaczenie ma także członkostwo Uczelni w Polskiej Izbie Turystycznej, Warszawskiej Organizacji Turystycznej i Izbie Gospodarczej Hotelarstwa Polskiego oraz organizacjach międzynarodowych takich jak: International Centre of Excellence in Tourism and Hospitality Education (THE-ICE), Meeting Professionals International (MPI), SITE Poland czy International Council on Hotel, Restaurant and Institutional Education - The Hospitality & Tourism Educators, gdzie szczególnie ostatnia organizacja związana jest z obszarem dietetyki.

Studenci kierunku dietetyka mieli również możliwość zdobywania umiejętności i doświadczenia w ramach Pikników Naukowych Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik, (2017 – 2019) podczas których udzielają porad dietetycznych w Studenckiej Poradni Dietetycznej. Obecni są także na pikniku naukowym organizowanym przez LXIII Liceum Ogólnokształcące im. Lajosa Kossutha, w szkole mistrzostwa sportowego w Pruszkowie – edukacja z zakresu żywienia młodych sportowców, a podczas pandemii Covid 19 zdalnie przygotowywali prelekcje podczas spotkań otwartych dla studentów młodszych roczników, swoich rodzin, a także pracowników Uczelni.

Jednym z projektów Uczelni wspólnie podjętych z interesariuszami zewnętrznymi był 10 godzinny cykl spotkań dla studentów kierunku dietetyka. Spotkania dotyczyły kilku obszarów z zakresu dietetyki, na

których przedstawiono między innymi informacje o aktualnych trendach w branży, przedstawienie wymagań kwalifikacyjnych na rynku pracy i możliwości budowania własnej ścieżki kariery oraz możliwości jej rozwoju.

Po zakończeniu każdego roku akademickiego Prodziekan Wydziału Turystyki i Rekreacji, Koordynator Praktyk na Wydziale Turystyki i Rekreacji SGTiH Vistula przygotowuje sprawozdanie podsumowujące z praktyk zawodowych, które następnie jest przedstawiane na radzie Wydziału. Analizie podlegają także zamieszczane w dziennikach praktyk opinie pracodawców.

Obecne doświadczenie płynące ze współpracy Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym daje pełen obraz ich wpływu na rozwój kierunku i koncepcję kształcenia. Koncepcja kształcenia uwzględnia nie tylko potrzeby europejskiego i krajowego rynku pracy wyrażone opiniami interesariuszy zewnętrznych, ale także sytuację rynku pracy monitorowaną poprzez między innymi: śledzenie losów absolwentów. Dział Karier i Praktyk corocznie analizuje informacje z ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA) szkół wyższych. Takich badań Uczelnia nie prowadzi samodzielnie ze względu na trudny dostęp do respondentów. Warto natomiast wspomnieć, że również absolwenci kierunku dietetyka objęci są cyklicznym konkursem organizowanym przez SGTiH Vistula "Kompasy Vistuli". Celem konkursu jest wyróżnienie i uhonorowanie absolwentów, którzy odnieśli znaczący sukces na polu zawodowym.

Prowadzone są okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji, osiąganie przez studentów efektów uczenia się i losy absolwentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju i doskonalenia współpracy, a w konsekwencji programu studiów.

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

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

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie programów studiów stanowi jeden z podstawowych celów Strategii Uczelni i faktycznie jest ona konsekwentnie realizowana. W Uczelni zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu procesu kształcenia m. in. poprzez ciągle udoskonalaną ofertę kształcenia, w tym zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia wprowadzenie na kierunku studiów w języku angielskim. Uczelnia, poza obligatoryjnymi zajęciami z języka obcego, dodatkowo umożliwia studentom uczestnictwo w letnich kursach językowych, zarówno przygotowujących do egzaminów, jak i poprawiających umiejętności językowe. Są one realizowane w grupach do 15 osób przez 4. lub 8. tygodni. Działania te sprzyjają międzynarodowej mobilności zarówno studentów, jak i nauczycieli akademickich.

Na kierunku dietetyka oferowane są studia stacjonarne realizowane w języku angielskim i corocznie kształci się tutaj studentów zagranicznych pochodzących z krajów z Europy, Azji oraz Afryki. W skali uczelni studiuje blisko 69% studentów zagranicznych, a na kierunku dietetyka studenci zagraniczni stanowią również ponad 60% studentów. Uczelnia prowadzi bardzo szeroko zakrojoną akcję propagującą swoją ofertę dydaktyczną i nawiązując efektywną współpracę z agencjami edukacyjnymi i poszerzając tym samym krąg potencjalnych studentów o obywateli krajów Ameryki Północnej i Południowej. Tak wysoki poziom umiędzynarodowienia sprzyja budowaniu kompetencji społecznych w zakresie międzynarodowych kontaktów zawodowych i społecznych.

Uczelnia umożliwia studentom i pracownikom korzystanie z programu Erasmus+. Wykładowcy mogą wyjechać do jednego z 33 państw uczestniczących w programie. W Uczelni funkcjonuje specjalna jednostka – Dział ds. Współpracy Międzynarodowej, którego zadaniem jest nawiązywanie współpracy i prowadzenie spraw operacyjnych związanych z wymianami, zarówno studentów, jak i pracowników. System naboru, rekrutacji i finansowania wymiany akademickiej określa Zarządzenie Rektora SGTiH Vistula nr 1/10/2022.

Z wymiany międzynarodowej w ostatnim roku skorzystało 3 studentów ocenianego kierunku (były to wyjazdy na studia i na praktyki). Również aktywnie korzystają z tej oferty pracownicy w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych, jak również w celach szkoleniowych (kursy językowe, nawiązywanie współpracy w projektach). W ostatnich latach pracownicy 8 pracowników związanych z kierunkiem (pracownicy naukowcy i administracyjni) byli m.in. w Irlandii, na Malcie, Cyprze, we Francji.

Kolejnym przykładem efektywnego nawiązywania współpracy międzynarodowej Uczelni, jak i uatrakcyjniania oferty edukacyjnej studentom jest zapraszanie z zagranicy osób reprezentujących różne kraje i instytucje, którzy podczas prowadzenia tzw. wykładów gościnnych dzielą się swoimi doświadczeniami zawodowymi i naukowymi. W bieżącym roku akademickim nawiązano współpracę z osobami z Malty (1) i Włoch (2), które w bieżącym roku akademickim podzieliły się ze studentami swoimi projektami i działaniami praktycznymi, m.in. w tematyce żywienia i diety w sporcie, żywienia i diet wśród dzieci itp.

W Grupie Uczelni Vistula powołano w roku 2021/2022 Radę ds. Współpracy Międzynarodowej GUV Vistula, a celem jej spotkań jest wymiana doświadczeń poszczególnych Partnerów w tematyce umiędzynarodowienia i podejmowanych w tym zakresie działań na poziomie każdej z uczelni. Po drugie, jest to platforma do wspólnej dyskusji o aspektach związanych z monitorowaniem, oceną i zwiększaniem umiędzynarodowienia na wszystkich kierunkach realizowanych w uczelni.

Bardzo wysoki poziom umiędzynarodowienia w Uczelni to efekt wielu lat współpracy z ponad 100 agentami edukacyjnymi i intensywnemu uczestnictwu w licznych międzynarodowych targach edukacyjnych (np. ICEF, NET Conference, NAFSA, EAIE).

Wszystkie działania podejmowane w uczelni w zakresie rozwijania kontaktów międzynarodowych, wymiany studentów i pracowników są na bieżąco monitorowane, oceniane i analizowane celem ich doskonalenia i spełniania oczekiwań w podnoszeniu jakości kształcenia studentów polskich i zagranicznych.

Ważną rolę spełniają w procesie umiędzynarodowienia kształcenia odgrywają również sami studenci poprzez podejmowanie wielu inicjatyw realizowanych w ramach studenckich klubów i samorządu studenckiego, można tu wymienić takie wydarzenia jak cykliczne imprezy, np. Culture Fest, czy Global Fest, których celem jest prezentacja różnych kultur i integracja. Są to bardzo atrakcyjne, cykliczne imprezy, w których uczestniczy wielu studentów GUV Vistula, a również zapraszani i włączani są uczestnicy z innych krajów poprzez umożliwienie uczestnictwa, w np. konkursie fotograficzno-filmowym, sposób hybrydowy.

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

Zasięg i zakres umiędzynarodowienia procesu kształcenia realizowany w SGTiH Vistula jest bardzo szeroki i skuteczny. Uczelnia kładzie duży nacisk na kształcenie językowe zarówno studentów, jak i nauczycieli akademickich, uruchamiając dodatkowe kursy i szkolenia. Corocznie uruchamiane są także studia na kierunku dietetyka w języku angielskim, głównie dla studentów zagranicznych, ale uczestniczą w nich także studenci polscy. Ponadto, zarówno nauczyciele jak i studenci, mają możliwość korzystania z programu Erasmus Plus. Uczelnia nawiązuje także współpracę z wykładowcami zagranicznymi, którzy realizują wykłady gościnne.

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

Dobrą praktyką SGTiH Vistula są działania ukierunkowane na ciągły rozwój stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia, czego wyrazem jest zarówno wymiana studentów i pracowników w ramach programu Erasmus plus, jak i liczba rekrutowanych studentów zagranicznych, w tym również na kierunku dietetyka. Dodatkowo efektem tego jest ponad przeciętne kształtowanie wielokulturowych kompetencji społecznych. Potwierdzeniem tej wysokiej aktywności studentów

w rozwijaniu wieloaspektowej, międzynarodowej współpracy są różne inicjatywy studenckie rozwijające kontakty o charakterze kulturalnym i społecznym.

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 Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula 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. W ramach Uczelni funkcjonuje Dział Karier i Praktyk. Studenci otrzymują wsparcie w zakresie zdobycia nowych kompetencji, spotkań z doradcą zawodowym czy też przygotowania dokumentów aplikacyjnych do praktyk, staży i potencjalnej pracy. Podczas trwania nauczania zdalnego Uczelnia oferowała pomoc w tym zakresie. W przypadkach problemów technicznych oraz wykluczenia cyfrowego studenci także otrzymywali odpowiednie wsparcie.

Regulamin studiów przewiduje jedną formę uelastyczniania procesu kształcenia. Indywidualna organizacja studiów przeznaczona jest dla studentów, którzy są m.in. aktywni sportowo, osób z niepełnosprawnościami, studentów będących na wymianach akademickich czy też przyjętych na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się. Na Uczelni funkcjonuje program mentorski Vistula Mentoring. Jego zadaniem jest wspieranie i zachęcanie nowych studentów do efektywnego zarządzania własną nauką. Polega on także na elastycznym, niezbiurokratyzowanym kontakcie pomiędzy studentami a nauczycielami akademickimi. W ramach programu mentorskiego studenci starszych lat pełnią także dyżury w ramach Help Desk, udzielając porad i pomocy nowoprzyjętym studentom.

Studenci mają możliwość podejmowania aktywności w organizacjach studenckich, w ramach, których mogą rozwijać się w obszarze sportowym, artystycznym, kulturalnym czy też organizacyjnym. Studenci mają możliwość działalności w Chórze Akademickim. Studenci mają także możliwość poszerzania swojej wiedzy a także zdobywania kompetencji z zakresu przedsiębiorczości. Studentom umożliwia się także korzystanie 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 Rzecznik Studentów Niepełnosprawnych. SGTiH Vistula zapewnia osobom z niepełnosprawnością odpowiednio dostosowaną formę rekrutacji, zmieniając jej przebieg tak, by odpowiadał on potrzebom kandydata, wynikającym z jego niepełnosprawności. Studenci

z niepełnosprawnościami mogą złożyć dokumenty rekrutacyjne w budynkach bez barier architektonicznych, a studentom słabo słyszący zapewnia się kontakt w formie pisemnej lub pomoc tłumacza języka migowego. Uczelnia wspiera ponadto studentów cudzoziemców. W tym zakresie powołany został Koordynator ds. Studentów Cudzoziemców. Do jego zadań i obowiązków należy promowanie wśród studentów zagranicznych zasad i standardów funkcjonowania w wielokulturowym środowisku akademickim. Formy uelastyczniania kształcenia dostosowane są ponadto do studentów pracujących oraz wychowujących dzieci, dzięki czemu otrzymują oni wymagane wsparcie.

Na uczelni funkcjonuje system zgłaszania skarg i wniosków. Studenci mogą zgłaszać je odpowiednio do Pełnomocnika Rektora ds. Studenckich, Dziekana lub Prodziekana. Ponadto skargi przyjmowane są także za pośrednictwem przedstawicieli studentów w Samorządzie Studenckim. Skargi te mogą być składane drogą pisemną i elektroniczną. Na uczelni funkcjonuje także Rzecznik Akademicki (Ombudsman), który angażuje się w sprawy w zależności od potrzeb.

Akty prawa wewnętrznie obowiązującego na Uczelni regulują kwestie związane z bezpieczeństwem, ochroną i higieną pracy. Studenci odbywają szkolenie w zakresie BHP. Na uczelni funkcjonuje Pełnomocnik Rektora ds. Bezpieczeństwa. Wprowadzone zostały także rozbudowane procedury bezpieczeństwa, które dotyczą m.in. reagowania na różne zagrożenia tj. agresję fizyczną, napastowanie seksualne, pożar, przestępstwa z nienawiści. Uczelnia oferuje ponadto bezpłatne wsparcie psychologiczne.

W okresie nauczania zdalnego i w przypadku zajęć odbywających się przy użyciu metod i technik kształcenia na odległość Uczelnia oferowała studentom wymagane wsparcie. W przypadku wykluczenia cyfrowego studenci mogli skorzystać z infrastruktury Uczelni w postaci dostępu do komputera oraz stałego łącza internetowego.

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 oraz projektach. Środki finansowe przeznaczone na tego typu działania pokrywane są ze środków przeznaczonych na działalność studencką i działalność kół naukowych oraz organizacji studenckich.

Proces uczenia się wspiera administracja uczelniana. Pracownicy dziekanatu prowadzą obsługę studentów z wykorzystaniem systemów informatycznych. Dyżury pracowników odbywają się 6 dni w tygodniu, co odpowiada zapotrzebowaniu ze strony studentów. Pracownicy posługują się także językami obcymi, dzięki czemu studenci zagraniczni otrzymują należyte wsparcie administracyjne. Do kadry wspierającej proces nauczania i uczenia się zaliczyć można także opiekuna roku, który służy studentom wsparciem nie tylko merytorycznym, ale także i organizacyjnym. Dla studentów dostępny jest także Prodziekan oraz Pełnomocnik Rektora ds. Studenckich. Ich dyżury dostosowane są do potrzeb studentów i w pełni odpowiadają na ich potrzeby.

Uczelnia wspiera materialnie i pozamaterialnie samorząd i organizacje studenckie. Samorząd Studencki posiada swoją siedzibę, która wyposażona jest w podstawowy sprzęt służący do sprawnego i bieżącego funkcjonowania. Zarówno Samorząd Studencki, jak i organizacje studenckie dysponują wydzielonymi przez uczelnię budżetami. Posiadają one ponadto swoich opiekunów, którzy kierują ich pracami oraz sprawują nadzór merytoryczny. Studenci ponadto aktywnie angażują się w działalność organów odpowiedzialnych za dydaktykę i jakość kształcenia. Studenci kierunku biorą także aktywny udział w działaniach popularyzujących wiedzę z zakresu dietetyki, m.in. na Pikniku Naukowym Polskiego

Radia i Centrum Nauki Kopernik, Pikniku Naukowym w LXIII LO im. Lajosa Kossutha, przeprowadzają prelekcje on-line z zakresu prawidłowego żywienia.

Na uczelni funkcjonuje wielowymiarowy system monitorowania procesu kształcenia. Ponadto prowadzone są okresowe badania ewaluacyjne w zakresie oceny satysfakcji studentów oraz absolwentów w zakresie udzielanego im wsparcia. Monitorowany jest także system obsługi studenta. Podczas badań ewaluacyjnych studenci oceniają poszczególne elementy systemu kształcenia m.in. zajęcia oraz wykładowców. Ocenie podlega także program kształcenia. Ankieta ewaluacyjna przeprowadzana jest w formie online, a jej wyniki są opracowywane i przedstawiane władzom uczelni do analizy. Na uczeni rokrocznie przeprowadzana jest także ankieta związana z aktualnością informacji znajdujących się w przestrzeniach uczelnianych.

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 kierunku dietetyka prowadzonym w Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula został skonstruowany poprawnie. Ma on stały i kompleksowy charakter, który przybiera zróżnicowane formy z uwzględnieniem współczesnych technik kształcenia na odległość. Uczelnia zapewnia merytoryczne wsparcie w działalności naukowej m.in. poprzez opiekę nauczycieli akademickich czy mentoring. Uczelnia zapewnia rozwinięte wsparcie studentów w działalności naukowej. Studenci mają stacjonarny i zdalny dostęp do systemów baz danych czy też do specjalistycznej infrastruktury, które w sposób bezpośredni i pośredni wspierają studentów w edukacji. Na uczelni funkcjonuje prawidłowo skonstruowany system wsparcia dla studentów wybitnych. Wyszczególnić tu należy program mentoringowy Vistula czy formę uelastycznienia procesu kształcenia (IOS). Wsparcie dostosowane jest także do potrzeb różnych grup studentów, w tym studentów z niepełnosprawnościami oraz studentów cudzoziemców. System zgłaszania przez studentów skarg i wniosków jest przejrzysty i skuteczny. Poprawne są także działania informacyjne i edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa i higieny studentów. Uczelnia w stopniu pełnym oferuje studentom wsparcie psychologiczne. Uczelnia wspiera materialnie i pozamaterialnie samorząd studencki i organizacje studenckie. Okresowe przeglądy wsparcia studentów prowadzone są systematycznie i w sposób zapewniający monitorowanie systemu jakości kształcenia.

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 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 Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula w Warszawie. Na stronie internetowej zawarte są ponadto informacje dotyczące programu studiów, efektów uczelnia się a także opisu procesu nauczania. Na stronie internetowej ocenianej jednostki w zakładce – kandydat – znajdują się: informacje dla kandydatów na studia, które też odsyłają do ogólnouczelnianego portalu rekrutacyjnego, gdzie opisano wymagane dokumenty rekrutacyjne, terminy i miejsca składania dokumentów, zasady kwalifikacji, ulgi w postępowaniu kwalifikacyjnym oraz dodatkowe informacje. Biuletyn Informacji Publicznej (BIP) Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula w Warszawie jest na bieżąco uaktualniany, wszystkie informacje konieczne są tam zamieszczone.

Szkoła Główna Turystyki i Hotelarstwa Vistula w Warszawie korzysta ponadto z wewnętrznego systemu informatycznego, który jest platformą do kontaktu pomiędzy studentami a pracownikami ocenianej jednostki.

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. Mają oni możliwość odniesienia się i zgłoszenia swoich sugestii. Za monitorowanie aktualności informacji zawartych na stronie internetowej oraz w wewnętrznym systemie informatycznym odpowiedzialny jest zespół pracowników dobranych zgodnie z kompetencjami tj. Dyrektor Programu Kształcenia, Koordynator Erasmus+, Dyrektor Dziekanatu. Pracownicy odpowiedzialni za treść merytoryczną stron internetowych współpracują z dziekanatem, władzami ocenianej jednostki i bezpośrednio ze studentami. Umożliwia to w relatywnie szybki sposób podejmowanie działań doskonalących dostęp do informacji. Rokrocznie uczelnia przeprowadza ankietyzację aktualności informacji znajdujących się w publicznym dostępie.

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

Uzasadnienie

Informacja o studiach na kierunku dietetyka realizowanego w Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula jest dostępna publicznie dla szerokiego grona odbiorców. Nie jest limitowana czasem, miejscem, posiadanym sprzętem i oprogramowaniem. Strona Uczelni umożliwia prezentowanie treści w języku polskim i angielskim. Informacja o studiach zawiera podstawowe informacje o ocenianym kierunku między innymi program studiów, sylabusy, opłaty, możliwość otrzymania stypendiów. Szczegółowo opisany jest także proces rekrutacji na studia. Na stronie dostępne są akty prawne wewnątrznie obowiązujące tj. m.in. regulaminy, wzory dokumentów, informacje o systemie ECTS. Zawartość stron jest monitorowana przez władze Uczelni a także w ramach procedury monitorowania aktualności informacji znajdujących się w publicznym dostępie, ale także przez wyznaczonych pracowników Uczelni.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Polityka jakości realizowana jest za pomocą uczelnianego systemu zarządzania jakością kształcenia (USZJK). Uczelniany System Zarządzania Jakością Kształcenia został określony *Zarządzeniem Nr 1/02/2020 Rektora SGTiH Vistula z dnia 12 lutego 2020 r. w sprawie wprowadzenia Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia*. Jego celem jest systematyczne podnoszenie jakości kształcenia zgodnie z przyjętą misją i wizją oraz strategią Uczelni, a także Kodeksem Etyki przyjętym *Uchwałą Nr 2/22.12/2020 Senatu SGTiH Vistula z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia Kodeksu Etyki Szkoły Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula*.

W celu realizacji przyjętych zadań powołano Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia, który kieruje Radą ds. Jakości Kształcenia. W skład Rady ds. Jakości Kształcenia wchodzi 15 członków, w tym m.in. Dyrektor Programu Kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka oraz przedstawiciel studentów oddelegowany przez Zarząd Samorządu Studentów oraz przedstawiciel administracji Uczelni. W skład Rady ds. Jakości Kształcenia nie został powołany przedstawiciel pracodawców, jednak jak wyjaśniono na spotkaniach z zespołem oceniającym na posiedzenia Rady są zapraszani przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego, także związanych z kierunkiem dietetyka, szczególnie wówczas, gdy omawiane są zmiany w programie studiów. Przegląd protokołów z posiedzeń Rady potwierdził taką praktykę. Dodatkowo zaznaczyć należy, że w Uczelni funkcjonuje Rada Biznesu, która włącza się w działania projakościowe, w tym opiniuje programy studiów. Zadaniem Rady ds. Jakości kształcenia jest (1) przedstawianie rekomendacji dotyczących kierunków studiów i programów studiów, w tym odnośnie tworzenia, przekształcania i likwidacji kierunków, (2) przygotowanie propozycji projektu programów studiów oraz zmian programów, (3) przeprowadzanie okresowego przeglądu i weryfikacji programów studiów, przeglądu doboru przedmiotów i form zajęć do osiągniętych efektów uczenia się,

(4) badanie zgodności efektów przedmiotów z efektami kierunkowymi, (5) badanie zgodności treści programowych z efektami uczenia się, (6) zatwierdzanie kart przedmiotów, (7) propozycje odnośnie organizacji procesu dydaktycznego, (8) zgłaszanie zapotrzebowania kadrowego, (9) ocena jakości kształcenia na kierunku, (10) ocena jakości prac dyplomowych, (11) przygotowanie materiałów do oceny dokonywanej przez Polską Komisję Akredytacyjną. Rada ds. Jakości Kształcenia działa w oparciu o corocznie zatwierdzany harmonogram prac. W ramach struktur zarządzania jakością kształcenia w SGTiH funkcjonuje również Wydziałowa Komisja Programowa, którą kieruje Dziekan. W skład tej komisji wchodzi Dyrektor Programu Kształcenia dla kierunku studiów dietetyka, przedstawiciel studentów kierunku dietetyka oraz przedstawiciel otoczenia społeczno-gospodarczego, dietetyk, prowadzący własną działalność. Dodatkowo w ramach systemu zarządzania jakością w SGTiH działa Wydziałowa Komisja ds. Audytu Prac Dyplomowych oraz Dział ds. Współpracy Międzynarodowej. Wydziałowa Komisja ds. Audytu Prac Dyplomowych ocenia losowo wybrane prace dyplomowe, formułując wnioski i zalecenia

Za program studiów na kierunku dietetyka merytorycznie odpowiedzialny jest Dyrektor Programu Kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka. Zakres obowiązków Dyrektora jest szeroki, gdyż (1) uczestniczy w pracach Rady ds. Jakości Kształcenia i realizuje zadania zlecone przez przewodniczącego Rady ds. Jakości Kształcenia oraz Wydziałowej Komisji Programowej; (2) odpowiada za zapewnienie właściwej jakości kształcenia na kierunku studiów, w szczególności poprzez realizowanie lub nadzór nad realizacją procedur wskazanych w Uczelnianym Systemie Zarządzania Jakością Kształcenia; (3) inicjuje i koordynuje działania w zakresie doskonalenia programów w ramach kierunku studiów; (4) przedstawia Dziekanowi propozycję obsady dydaktycznej i indywidualnych przydziałów zajęć dydaktycznych na kierunku studiów dietetyka w danym roku akademickim; (5) prowadzi nadzór merytoryczny i organizacyjny nad zajęciami realizowanymi na kierunku studiów dietetyka; (6) prowadzi nadzór nad poprawnością danych dotyczących programu studiów i prowadzonych w danym semestrze zajęć dydaktycznych w systemie USOS; (7) prowadzi nadzór nad opiekunami zawodowych praktyk studenckich na kierunku dietetyka oraz przedstawia Dziekanowi propozycję kandydatów do pełnienia tej funkcji; (8) uczestniczy w procesie przydziału promotorów i recenzentów prac na danym kierunku; (9) opiniuje pod względem merytorycznym decyzji podejmowane w stosunku do studentów wynikające z regulaminu studiów; (10) prowadzi nadzór nad wymianą studencką w ramach programu Erasmus+ oraz porozumień bilateralnych, a także inicjuje współpracę międzynarodową na poziomie kierunku studiów; (11) współpracuje z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi kierunku studiów; (12) koordynuje ocenę jakości kształcenia przez studentów, kadre dydaktyczną oraz przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego na poziomie kierunku studiów; w oparciu o wyniki oceny, (13) prezentuje wnioski i zalecenia zmian oraz komunikuje je interesariuszom kierunku studiów; (14) przygotowuje dokumentację do akredytacji krajowych (w szczególności ocen przeprowadzanych przez Polską Komisję Akredytacyjną) oraz międzynarodowych; (15) bierze aktywny udział w działaniach marketingowych i rekrutacyjnych, nadzoruje aktualność informacji o kierunku studiów na stronie internetowej i innych kanałach cyfrowych oraz w materiałach informacyjno-promocyjnych, (16) współpracuje w procesie tworzenia planu komunikacji kierunku studiów, współorganizuje i realizuje dni otwarte, dni orientacyjne oraz inne wydarzenia ujęte w kalendarzu Uczelni; (17) rozwiązuje bieżące problemy zgłaszane przez studentów i kadre dydaktyczną zatrudnioną na kierunku.

Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów ujęte zostały w *Zarządzeniu Nr 5/06/2020 Rektora SGTiH Vistula z dnia 25 czerwca 2020 r. w sprawie zasad tworzenia, doskonalenia oraz likwidacji kierunków studiów*. Sylabusy są opracowywane zgodnie z *Zarządzeniem Nr 3/03/2018 Rektora SGTiR z dnia 14 marca 2018 r. w sprawie wzoru i procedury*

opracowania sylabusu obowiązującego w Szkole Głównej Turystyki i Rekreacji; Uchwały Nr 4/30.09/2019 Senatu z dnia 30 września 2019 r. w sprawie wytycznych do programów studiów I i II stopnia. Przy projektowaniu i doskonaleniu programu kształcenia uwzględnia się wymagania prawne w zakresie szkolnictwa wyższego, ocenę treści, metod i efektów uczenia się dokonywaną przez wykładowców (coroczne badanie przeprowadzane na Wydziale wśród wykładowców), studentów (sondaż opinii), absolwentów kierunku oraz interesariuszy zewnętrznych (praktykodawców oraz pracodawców uczestniczących w Radzie Biznesu), a także własne opracowania danych pozyskanych dzięki współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi, w tym dane z Działu Marketingu, Działu Karier i Praktyk, International Office, analizy dostępnych raportów dotyczących globalnych, europejskich i krajowych uwarunkowań sytuacji absolwentów na rynku pracy. Programy, w tym efekty uczenia się i plany są opiniowane przez Samorząd Studencki. Ponadto przedstawiciele tej grupy społeczności akademickiej jako członkowie Senatu i Rady ds. Jakości Kształcenia mogą wyrażać swoje opinie i uczestniczą w podejmowaniu decyzji. Wszystkie postulaty i uwagi odnośnie do programu kształcenia studenci mogą składać także u opiekunów roku. Bieżącego przeglądu programu studiów dokonuje Dyrektor Programu Kształcenia na kierunku studiów Dietetyka. Na podstawie zebranych informacji z różnych wymienionych źródeł Dyrektor formułuje wstępną propozycję zmian w programie i przedstawia propozycje zmian w programach wraz z uzasadnieniem Kolegium Dziekańskiemu. Następnie podlegają one dyskusji na forum Wydziałowej Komisji Programowej oraz przedstawiane są pod obrady Rady ds. Jakości Kształcenia. W programie studiów na bieżąco są wprowadzane zmiany w treściach kształcenia związane z postępem w naukach o żywności i żywieniu oraz o zdrowiu. Stąd też sukcesywnie są modyfikowane sylabusy zajęć w zakresie realizowanych treści. Zmiany w sylabusach wynikają także z wdrażania innowacyjnych form i metod prowadzenia zajęć dydaktycznych, wypracowanych przykładowo w trakcie kształcenia zdalnego, bądź w oparciu o zdobyte umiejętności w trakcie różnego rodzaju szkoleń. Tym sposobem w ostatnim czasie do programu wdrożono innowacje dydaktyczne przy wykorzystaniu platformy Platon, programów komputerowych do przygotowania diety DietetykPro oraz Make Me Diet, platformy Rosseta do nauki języków obcych. Wykorzystanie tych technik i narzędzi jest systematycznie monitorowane zarówno przez Dyrektora Programu, jak i dział IT oraz Dział Edukacji Cyfrowej. Stwierdzono, że program studiów był wielokrotnie modyfikowany, zarówno na wniosek Dyrektora Programu Kształcenia na kierunku studiów Dietetyka, jak i studentów kierunku, Rady Biznesu oraz innych przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Przykładowo, na wniosek Rady Biznesu w 2019 r. wprowadzono do programu studiów zajęcia obowiązkowe z *żywności funkcjonalnej*, a w 2020 r. zajęcia z *nowoczesnych technologii przetwarzania żywności*. Na wniosek przedstawiciela pracodawców, członka Wydziałowej Rady Programowej wprowadzono zajęcia z *żywienia klinicznego*. Studenci kierunku zainicjowali działania związane ze zwiększeniem liczby godzin z *proseminarium* i *seminarium*. Z kolei wspólne działania studentów i interesariuszy zewnętrznych spowodowały zmiany programu studiów w roku akademickim 2021/2022 polegające na wprowadzeniu zajęć z *mikrobioty jelitowej*, *dietetyki sportowej*, *zasad funkcjonowania cateringu*, *diet eliminacyjnych*.

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, które szczegółowo opisano w kryterium 3. Są one jednoznaczne i precyzyjne, choć w przypadku kierunku dietetyka powinny one bardziej szczegółowo określać kompetencje oczekiwane od kandydatów na studia, o czym napisano w kryterium 3.

Monitorowanie programu studiów na kierunku dietetyka prowadzone jest regularnie. Osobą odpowiedzialną za realizację i monitorowanie programu studiów na kierunku jest Dyrektor Programu

Kształcenia dla kierunku studiów dietetyka. Analiza i ocena stopnia realizacji zakładanych efektów uczenia się na kierunku dokonywana jest na podstawie corocznego badania przeprowadzanego na Wydziale wśród wykładowców, studentów, absolwentów kierunku oraz interesariuszy zewnętrznych, w tym szczególnie praktykodawców. Ocena osiągnięcia efektów uczenia się (EU) obejmuje efekty uzyskane zarówno w kategorii wiedzy, umiejętności, jak i kompetencji społecznych. Jest ona prowadzona na trzech poziomach: (1) weryfikacji EU przyjętych dla poszczególnych zajęć, realizowanych w trakcie całego przebiegu studiów; podstawowym sposobem weryfikacji efektów uczenia się na tym etapie są egzaminy i zaliczenia końcowe oraz prace cząstkowe, śródsesemestralne, (2) weryfikacja osiągnięcia EU w odniesieniu do praktyk studenckich, (3) weryfikacja osiągnięcia EU dla całego programu studiów, dokonywana w trakcie procesu dyplomowania. W Uczelni przyjęto założenie, że pozytywna ocena z egzaminów/zaliczeń zajęć dydaktycznych, praktyk studenckich i z egzaminu dyplomowego oznacza osiągnięcie wszystkich założonych EU w stopniu adekwatnym do wystawionej oceny. Dokonana przez zespół oceniający ocena stopnia osiągania efektów uczenia przez analizę prac etapowych oraz prac dyplomowych wskazuje, że przyjęty przez Uczelnię model jest jedynie częściowo prawidłowy. Analiza zespołu oceniającego wskazała, że nie zawsze jednoznacznie weryfikowane są efekty uczenia określone dla poszczególnych zajęć. Także w przypadku prac dyplomowych ich ocena nie zawsze odzwierciedlała osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia, na co wskazują uwagi zawarte w kryterium 3 raportu oraz w załącznikach 3 I i II do raportu. Rekomenduje się zmianę sposobu oceny stopnia osiągania efektów uczenia przez studentów, w szczególności w odniesieniu do oceny stopnia osiągania efektów określonych dla poszczególnych zajęć oraz osiąganych dla całego programu studiów, w trakcie procesu dyplomowania. Zdaniem zespołu oceniającego ocena z egzaminów, zaliczeń i prac dyplomowych nie jest miarodajnym wskaźnikiem weryfikacji realizacji i osiągania efektów uczenia się.

Każdego roku na Uczelni prowadzona jest także analiza stosowanych przez nauczycieli akademickich metod weryfikacji EU uzyskiwanych na poziomie zajęć/modułu przy pomocy badania sondażowego przeprowadzanego online z wykorzystaniem oprogramowania Google Forms wśród wszystkich wykładowców zarówno pracowników etatowych, jak i zatrudnionych na umowy cywilno-prawne. Sondaż opinii wykładowców umożliwia ustalenie, w jakim stopniu – w subiektywnej ocenie wykładowców – są realizowane EU przyjęte dla danego programu. Na podstawie w/w sondażu wykazano m.in., że obecnie częściej (w porównaniu z poprzednim rokiem akademickim) jako metody weryfikacji efektów uczenia stosuje się prezentacje multimedialne, *case studies* i rozwiązywanie zadań problemowych, rzadziej zaś – egzaminy pisemne i testy jednokrotnego wyboru. W SGTiH Vistula prowadzi się również systematycznie badanie ewaluacyjne absolwentów. Badanie jest skierowane do wszystkich absolwentów, ma charakter dobrowolny. W ostatnich dwóch latach, w związku z obronami prac dyplomowych przeprowadzanymi on-line, każdy student wraz z informacją o terminie obrony otrzymywał link do badania z prośbą o wzięcie w nim udziału. Absolwenci, których traktowano jako zewnętrznych interesariuszy związanych z konkretnym środowiskiem zawodowym, odpowiadają na pytania dotyczące ogólnego poziomu jakości kształcenia, wsparcia ze strony Uczelni udzielanego studentom, warunków studiowania, poziomu realizacji efektów uczenia się itp. Wyniki tego badania brane są pod uwagę przede wszystkim przy modyfikacji programu studiów. Każdego roku przeprowadzany jest także niezależny audyt wylosowanych prac dyplomowych, za który odpowiedzialna jest Wydziałowa Komisja ds. Audytu Prac Dyplomowych złożona z nauczycieli akademickich reprezentujących wszystkie kierunki studiów. W roku akademickim 2020/2021 audytem objęto 5% losowo wybranych prac dyplomowych z kierunku. Wyniki audytu są z reguły zadowalające, oceny audytorów nie odbiegają w istotny sposób od ocen promotorów i recenzentów, aczkolwiek

pozwalają na wskazanie ewentualnych dostrzeżonych niedociągnięć w odniesieniu do prac dyplomowych. Wyniki audytu są omawiane na Kolegium Dziekańskim i są następnie wykorzystywane do weryfikacji tematyki prac w następnych latach. Zdaniem zespołu oceniającego audyt prac dyplomowych powinien być bardziej wnikliwy, co wykazała ocena prac przeprowadzona przez ekspertów PKA, którzy wykazali niedociągnięcia w pracach dyplomowych, które jednak nie przekładały się na ocenę tej pracy przez promotora i recenzenta. Ponadto z udostępnionych dokumentów wynika, że Uczelnia przede wszystkim w działaniach skupia się na ocenie systemu weryfikacji efektów uczenia, natomiast praktycznie został pominięty aspekt analizy samych efektów uczenia zarówno na poziomie efektów uczenia sformułowanych dla kierunku, jak i poszczególnych zajęć dydaktycznych. Zespół oceniający w tym zakresie miał najwięcej zastrzeżeń, co wyrażono w zaleceniach sformułowanych w kryterium 1.

Jedną z metod weryfikacji jakości kształcenia na kierunku jest ocena prowadzenia zajęć dydaktycznych przez nauczyciela akademickiego. Zasady hospitacji zajęć dydaktycznych są regulowane *Zarządzeniem Nr 2/02/2020 Rektora SGTiH Vistula z dnia 12 lutego 2020 roku w sprawie wprowadzenia Zasad hospitacji i wizytacji zajęć dydaktycznych w Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula*). Zgodnie z zarządzeniem oceniane jest m.in. dostosowanie metod dydaktycznych do zamierzonych efektów uczenia się, dostosowanie sposobów weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych do zamierzonych efektów uczenia się, a także stosowane metody dydaktyczne, jasność przekazu i komunikatywność. Wyniki hospitacji są analizowane przez Dyrektorów Programów Kształcenia, Kolegium Dziekańskie i Radę ds. Jakości kształcenia, a następnie wykorzystywane w doskonaleniu programu studiów i w polityce kadrowej. Corocznie sporządza się plan hospitacji zajęć, zgodnie z zasadą, że każdy nauczyciel prowadzący zajęcia na kierunku powinien być oceniany raz na trzy-cztery lata. Dokonano oglądu protokołów po hospitacjach zajęć. Oceny nauczycieli były wnikliwe.

SGTiH Vistula systematycznie pozyskuje informacje na temat jakości zajęć dydaktycznych w drodze cyklicznej (semestralnej) oceny jakości zajęć dydaktycznych dokonywanej przez studentów kierunku. Są one ważnym elementem oceny i weryfikacji jakości kształcenia. Studenci mają możliwość ocenić wszystkie aspekty jakości zajęć dydaktycznych, m.in. przygotowanie nauczyciela do zajęć, sposób przedstawienia materiału i wiele innych.

Przedmiotem obrad Rady ds. Jakości Kształcenia, co stwierdzono na podstawie oglądu protokołów spotkań oraz przeprowadzonych w trakcie wizytacji spotkań, były także kwestie dalszego rozwijania stopnia umiędzynarodowienia kierunku dietetyka oraz infrastruktura dydaktyczne. W zakresie umiędzynarodowienia stwierdzono, że należy w dalszym ciągu rozwijać współpracę międzynarodową i dążyć do podpisania nowych umów o współpracę z uczelniami zagranicznymi, a także innymi partnerami, np. w zakresie realizacji praktyk. Natomiast w zakresie bazy dydaktycznej z protokołów wynika, że zgłoszono konieczność przeprowadzenia audytu infrastruktury (protokół z dnia 30.09.2022 r.).

W zakresie obowiązków Dyrektora Programu Kształcenia jest przygotowanie propozycji obsady dydaktycznej i indywidualnych przydziałów zajęć dydaktycznych na kierunku studiów dietetyka w danym roku akademickim. Plan ten Dyrektor przedstawia Dziekanowi, a następnie Rada ds. Jakości Kształcenia ocenia planowaną obsadę zajęć dydaktycznych. I ten element jakości kształcenia na Uczelni działa poprawnie, co potwierdziła ocena kompetencji nauczycieli akademickich do prowadzenia zajęć dydaktycznych dokonana przez zespół oceniający. Niemniej jednak żaden element USZJK nie przewiduje zastosowanie odpowiednich procedur i narzędzi do oceny spełnienia warunku ustawowego związanego z prowadzeniem przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy co najmniej 50% godzin zajęć dydaktycznych.

W okresie pandemii jakość kształcenia na Uczelni, w tym na ocenianym kierunku była systematycznie monitorowana niezależnie od warunków epidemicznych z wykorzystaniem narzędzi elektronicznych, które działają w trybie online.

Udział interesariuszy wewnętrznych w projektowaniu efektów uczenia się oraz w programach kształcenia na wizytowanym kierunku zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach wymienionych powyżej organów kolegialnych. Nauczyciele akademicki biorą udział w monitorowaniu i doskonaleniu programu kształcenia. Dbają oni o stałą poprawę formy przekazywania treści przedmiotowych, wprowadzając nowoczesne formy kształcenia z wykorzystaniem różnych programów komputerowych czy innych możliwości multimedialnych. Studenci uczestniczą w monitorowaniu programu kształcenia. Przedstawiciele studentów biorą udział w pracach Rady ds. Jakości Kształcenia, Wydziałowej Komisji Programowej oraz cyklicznie wypełniają ankiety oceniając zajęcia dydaktyczne. Udział interesariuszy zewnętrznych w projektowaniu i modyfikowaniu jakości kształcenia jest szczególnie widoczny na kierunku dietetyka. Uczestniczą w pracach Wydziałowej Komisji Programowej oraz Rady Biznesu. Ponadto Dyrektor Programu Kształcenia sięga doraźnie po ich opinię w trakcie realizacji zadań związanych z doskonaleniem programu kształcenia. Na temat programu studiów i umiejętności studentów kierunku pozyskuje się także opinię od praktykodawców oraz absolwentów kierunku, szczególnie tych, którzy pracują w zawodach związanych z kierunkiem studiów.

Kierunek dietetyka prowadzony przez SGTiH nie był dotychczas poddawany zewnętrznej ocenie. Jednak Wydział Turystyki i Hotelarstwa SGTiH, w ramach którego prowadzone jest kształcenie na kierunku dietetyka, jest akredytowany i cyklicznie oceniany przez międzynarodową instytucję akredytacyjną THE-ICE. Wprawdzie akredytacja ta odnosi się do kierunku turystyka i rekreacja, jednak oceniane w jej ramach procesy monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia są takie same dla wszystkich kierunków prowadzonych na Wydziale. W procesie akredytacji zostały one pozytywnie ocenione. W ramach tej akredytacji studenci poddawani są corocznemu, zewnętrznemu, bardzo rozbudowanemu i porównywalnemu w skali światowej badaniu opinii. Zgodnie z pozyskanymi informacjami w roku 2022/2023 Uczelnia wystąpi do instytucji akredytującej o możliwość objęcia tym badaniem także studentów dietetyki.

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 Szkole Głównej Turystyki i Hotelarstwa Vistula realizowana jest polityka jakości w ramach ujednoliconego systemu zapewnienia jakości kształcenia. System zapewnienia jakości kształcenia działający w SGTiH jest zgodny ze strategią rozwoju Uczelni. Odnosi się w sposób uporządkowany do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego i obejmuje m.in.: zapewnienie, doskonalenie, promocję i kontrolę jakości uczenia 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); metody rozwijania mobilności studentów, procedury

współpracy z interesariuszami zewnętrznymi; informatyzację obsługi studentów i działań administracji. W celu realizacji przyjętych zadań powołano Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia, który kieruje Radą ds. Jakości Kształcenia oraz Wydziałową Komisję Programową. W skład wymienionych ciał kolegialnych wchodzi nauczyciele akademicki oraz studenci. Przedstawiciel pracodawców jest w składzie Wydziałowej komisji Programowej. Za program studiów na kierunku dietetyka merytorycznie odpowiedzialny jest Dyrektor Programu Kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka. Zmiany w programach studiów na ocenianym kierunku dokonywane są w sposób formalny, w oparciu o przyjęte procedury i są konsultowane z Radą Biznesu 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 informację pozyskane w wyniku sondażu nauczycieli, ankietyzacji studentów, absolwentów i praktykodawców. Niemniej jednak szczegółowa analiza funkcjonującego systemu wskazuje na konieczność wdrożenia procedur, które pozwolą na skuteczne wyeliminowanie uchybień stwierdzonych w realizacji programu kształcenia.

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

Brak

Zalecenia

1. Zaleca się wzmocnienie kontroli i wdrożenie mechanizmów umożliwiających skuteczne wyeliminowanie stwierdzonych uchybień opisanych w kryterium 1, 4 i 5 niniejszego raportu oraz zapobiegających ich powstawaniu w przyszłości.