



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **dietetyka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Wyższa Szkoła Uni-Terra
w Poznaniu**

Data przeprowadzenia wizytacji: **9 – 10 grudnia 2022 roku**

Warszawa, 2022

Spis treści

1.2. Informacja o przebiegu oceny _____	3
Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów _____	4
Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA _____	4
Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia _____	5
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się _____	5
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 _____	10
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie _____	17
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry _____	21
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie _____	25
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku _____	30
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku _____	33
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia _____	35
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach _____	38
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów _____	39

Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. n. farm. Wojciech Mielicki, członek PKA

członkowie:

1. dr Mariusz Pociecha – ekspert Polskiej Komisji Akredytacyjnej
2. dr hab. n. farm. Sławomir Wilczyński – ekspert Polskiej Komisji Akredytacyjnej
3. lek. Krystyna Pierzchała – ekspert Polskiej Komisji Akredytacyjnej ds. pracodawców
4. Katarzyna Bojarska – ekspert Polskiej Komisji Akredytacyjnej ds. studenckich
5. dr Wiktor Kordyś – sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Wizytacja zespołu oceniającego przeprowadzającego w dniach 9-10 grudnia 2022 roku ocenę programową na kierunku dietetyka prowadzonego w Wyższej Szkole Uni-Terra w Poznaniu, stanowiła pierwszą ocenę programową na tym kierunku. Wizytacja w 2022 roku została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej. Wizytacja została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej Polskiej Komisji Akredytacyjnej w trybie wizytacji zdalnej. Wizytację poprzedzono zapoznaniem się zespołu oceniającego z raportem samooceny przedłożonym przez Uczelnię, który wraz z załącznikami stanowił także punkt wyjścia do opracowania raportu powizytacyjnego. Natomiast raport zespołu oceniającego został opracowany po przeprowadzeniu wizytacji na Uczelni, na podstawie hospitacji zajęć wskazanych przez członków zespołu odbywających się w dniach 9-11 grudnia 2022 roku, analizy losowo wybranych prac etapowych oraz losowo wybranych protokołów z egzaminów dyplomowych. Przeprowadzono spotkania i rozmowy z Władzami Uczelni, nauczycielami akademickim, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, a także ze studentami ocenianego kierunku. Zespół oceniający zapoznał się także z przedłożoną dokumentacją dotyczącą programów studiów, a także dokumentacją dot. wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia.

Podstawa prawna oceny została określona w załączniku nr 1, a szczegółowy harmonogram wizytacji, uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego, w załączniku nr 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)	niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	nauki o kulturze fizycznej – dyscyplina wiodąca nauki o zdrowiu – dyscyplina dodatkowa	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	6 semestrów / 180 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych ³ /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	480 godzin/ 12 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	Dietetyka kliniczna Dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej Psychodietetyka Trener personalny	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	Licencjat	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	-	101
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁴	-	1377
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	-	74
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	-	93,5
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	-	55

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

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona
---	---

¹W 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.

	przez zespół oceniający PKA ⁵
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 częściowo
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
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	Kryterium spełnione częściowo

Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia w formie niestacjonarnej realizowana w Wyższej Szkole Uni-Terra w Poznaniu zakłada przygotowanie specjalistów w zakresie żywienia, którzy będą efektywnie wykorzystywać swoją wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne

⁵ W przypadku gdy oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać ocenę dla każdego poziomu odrębnie.

w pracy zawodowej. Koncepcja ta mocno akcentuje ideę kształcenia ustawicznego oraz samodzielnego zdobywania i uzupełniania wiedzy przez całe życie. Absolwenci kierunku mają być w pełni przygotowani do pracy jako profesjonalne kadry dietetyczne we współczesnej rzeczywistości wymagającej specyficznego podejścia do populacji i podstawowych zasad jej odżywiania oraz modyfikacji w zależności od zmieniających się potrzeb. Zgodnie z promowaną sylwetką absolwenta, Uczelnia podkreśla, że kształci kadry posiadające wiedzę i umiejętności związane z wykorzystywaniem żywienia w profilaktyce zdrowotnej oraz leczeniu i terapii różnorodnych schorzeń, w których dieta jest wspomagającą, a czasami podstawową formą leczenia pacjenta. Uczelnia podkreśla, że absolwent zna fizjologiczną rolę poszczególnych składników pokarmowych oraz ich wpływ na przywracanie zdrowia i dzięki temu czuje się on swobodnie w obszarze planowania racjonalnego żywienia. Wiedza, którą posiada student na tym kierunku ma być podstawą tworzenia właściwych zestawów diet leczniczych oraz przygotowania potraw wchodzących w ich skład. Ponadto, absolwent będzie umiał ocenić wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia różnych chorób. Uczelnia także informuje, że absolwent posiada uprawnienia do pracy m.in. w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego oraz będzie przygotowany do prowadzenia edukacji żywieniowej. Według zaprezentowanej koncepcji przyszły dietetyk to także promotor zdrowia, sportu, rekreacji i turystyki, który sprawnie posługuje się językiem obcym.

Uczelnia podkreśla, że do podstawowych celów kształcenia na ocenianym kierunku należą: elastyczne podejście do procesu kształcenia poprzez wykorzystanie możliwości korzystania ze środków umożliwiających kształcenie na odległość; nacisk na praktyczny aspekt zajęć poprzez współpracę z otoczeniem gospodarczym; ustawiczne podnoszenie jakości kształcenia, w tym także kształtowanie postaw gwarantujących najwyższą jakość usług na współczesnym rynku pracy. Wizja i misja Uczelni oraz jej strategia wiążą się między innymi z analizą i oceną różnych problemów społeczności lokalnej oraz akademickiej i odnoszą się do zrozumienia oczekiwanej współpracy wynikającej ze wspólnej egzystencji. Koncepcja i cele kształcenia, które poddano ocenie, umożliwiają studentom również indywidualizację ścieżki uczenia się poprzez wybór co najmniej jednej - spośród czterech proponowanych - specjalności. Specjalności te w założeniu wzbogacają wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne studentów, które są związane z odmiennym i specyficznym sposobem żywienia różnych grup społecznych. W ramach tych specjalności można podnieść swoje kwalifikacje w zakresie dietetyki klinicznej, psychodietetyki lub szeroko pojmowanej dietetyki sportowej, realizowanej w obszarze treningu sportowego lub odnowy biologicznej. Absolwent kierunku z dodatkową specjalnością w zakresie dietetyki klinicznej lub psychodietetyki jest przygotowany do pracy i organizacji żywienia zbiorowego w zakładach opieki zdrowotnej, szpitalach, sanatoriach, zakładach leczniczo-opiekuńczych i innych tego typu placówkach. Absolwent kierunku z dodatkową specjalnością w zakresie dietetyki w sporcie i odnowie biologicznej lub trener personalny nabywa wiedzę i umiejętności z zakresu roli żywienia w przygotowaniu organizmu do zwiększonego wysiłku fizycznego oraz regeneracji organizmu po wysiłku. Ponadto, wie i umie wykorzystać adekwatne odżywianie w utrzymaniu dobrego stanu zdrowia, właściwej kondycji fizycznej i korzystnego wyglądu u osób zdrowych oraz uprawiających sport wyczynowy lub rekreacyjny. Absolwent znajdzie zatrudnienie w klubach sportowych, ośrodkach odnowy biologicznej, ośrodkach typu wellness i SPA, fitness klubach. Absolwenci kierunku kończący jedną z ww. specjalności mogą także prowadzić swoją samodzielną działalność gospodarczą.

Mając na uwadze zmieniającą się rzeczywistość społeczną, kulturową i ekonomiczną regionu i kraju, Uczelnia kładzie nacisk na podniesienie jakości pracy we wszystkich obszarach swojej struktury. Należy stwierdzić, że zaprezentowana koncepcja i jej cele kształcenia są zgodne z misją i strategią Uczelni. Mieszczą się one przede wszystkim w dyscyplinach nauki o zdrowiu, nauki medyczne, a także nauki o kulturze fizycznej. W tym miejscu należy szczególnie podkreślić i zaznaczyć, że Uczelnia przyporządkowała oceniany kierunek do dyscypliny wiodącej nauki o kulturze fizycznej i dyscypliny nauki o zdrowiu jako dyscypliny uzupełniającej. Jest to w opinii ZO PKA błędne przyporządkowanie kierunku, ponieważ z analizy koncepcji kształcenia i treści opisu efektów uczenia się wynika, iż przyporządkowanie powinno być odwrotne. Uczelnia winna w pierwszej kolejności przyporządkować kierunek dietetyka do dyscypliny nauki o zdrowiu jako dyscypliny wiodącej, kolejno i dodatkowo do dyscypliny nauki medycznej jako pierwszej dyscypliny uzupełniającej, a następnie do dodatkowej dyscypliny uzupełniającej, jaką jest dyscyplina nauki o kulturze fizycznej.

Uczelnia informuje, że koncepcja kształcenia, jej cele oraz efekty uczenia się przygotowano z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Przygotowania te miały uwzględniać analizę zgodność koncepcji i efektów uczenia się oraz treści programów studiów z oczekiwaniami współczesnego rynku pracy. Należy stwierdzić, że w rzeczywistości tak było. Oceniana koncepcja powstała w wyniku aktywnego udziału - przede wszystkim nauczycieli akademickich i przedstawicieli lokalnego rynku pracy. Stwierdzono, że udział przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w kształtowaniu pomysłu na kształcenie w zakresie wizytowanego kierunku i jego nadążną modyfikację był znaczący. Uczelnia konsultowała swoją wizję rozwoju kierunku ze społecznością lokalną, lekarzami, rodzicami dzieci potrzebujących wsparcia, dyrektorami różnych placówek związanych z żywieniem etc., w zakresie wzbogacania programu studiów. Propozycje płynące ze strony środowiska dotyczyły m.in. wprowadzenia zajęć z podstaw psychodietetyki, czy elementów marketingu.

Przyjęte efekty uczenia się są merytorycznie zgodne z dyscyplinami: nauki o zdrowiu, nauki medyczne oraz nauki o kulturze fizycznej. Są one trafnie sformułowane i charakteryzują się specyfiką związaną ze zdrowiem, medycyną oraz kulturą fizyczną. Nie w każdym jednak przypadku ich treść odpowiada 6. poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji. W licznych przypadkach Uczelnia podkreśla, że student osiągnie wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne związane z budową i funkcją człowieka, zasadami żywienia i dietetyką, ale nie wskazuje wprost, że będzie to poziom zaawansowany. Jako przykłady należy podać treści efektów: *K_W06 - Analizuje założenia zdrowia publicznego. Opisuje podstawowe funkcje zdrowia publicznego na rzecz ochrony zdrowia zbiorowości i na rzecz osób indywidualnych* lub *K_W15 - Opisuje strukturę komórki, która stanowi podstawowe środowisko dla przebiegu wszystkich procesów metabolicznych organizmu* lub *K_W18 - Klasyfikuje mikroorganizmy. Dokonuje podziału drobnoustrojów. Wskazuje znaczenie fizjologiczne i patologiczne mikroorganizmów w środowisku, ze szczególnym uwzględnieniem drobnoustrojów przewodu pokarmowego. Określa ich wpływ na zdrowie człowieka aktywnego fizycznie* lub *K_U03 - Prezentuje posiadaną wiedzę, przedstawia i rozwiązuje złożone i nietypowe problemy oraz wykonuje zadania w warunkach określonych i nieokreślonych przez optymalny dobór źródeł oraz informacji z nich pochodzących. Analizuje informacje* lub *K_U10 - Ocenia wpływ procesów technologicznych na stan mikrobiologiczny żywności*. Winno to wynikać z treści opisu efektów uczenia się, które zostały opracowane dla procesu kształcenia na 6. poziomie PRK. Niemniej jednak należy uznać, że oceniany opis efektów uczenia się wskazuje, iż profil ocenianego kierunku ma charakter praktyczny. Uczelnia przyjęła 81 efektów uczenia się merytorycznie związanych z kierunkiem dietetyka, w tym 35 w zakresie wiedzy, 30 w zakresie

umiejętności i 16 w zakresie kompetencji społecznych. Wśród tych efektów znajdują się przede wszystkim treści związane z dyscyplinami: nauki o zdrowiu i nauki medyczne. Jest ich około 85 %. Pozostałe efekty uczenia się w swojej treści są związane z dyscypliną nauki o kulturze fizycznej. Tak więc należy ponownie podkreślić, że oceniany kierunek studiów, w swojej koncepcji kształcenia i w zakładanych do osiągnięcia efektach uczenia się jest związany przede wszystkim z dyscypliną nauki o zdrowiu, co wskazuje na jego nieprawidłowe przyporządkowanie do dyscypliny nauki o kulturze fizycznej, jako dyscypliny wiodącej. Treści efektów uczenia się zostały w realistyczny sposób opracowane, pozwalając na stworzenie systemu ich weryfikacji i właściwą ocenę. Uwzględniają one istotne umiejętności praktyczne związane z zasadami żywienia człowieka, komunikowanie się w języku obcym na poziomie B2 ESOKJ oraz kompetencje społeczne niezbędne do oddziaływania - w toku zabiegów dietetycznych - na osobowość psychofizyczną człowieka.

Przedstawiony opis efektów uczenia się nie jest jednak w pełni adekwatny do zakładanej koncepcji i celów kształcenia, ponieważ zawiera wszystkie szczegółowe efekty uczenia się, które Uczelnia zaplanowała dla specjalności głównej i specjalności dodatkowych. Tak skonstruowany opis efektów uczenia się wskazuje, że każdy absolwent zostanie specjalistą w zakresie klinicznym i sportowym. Nie jest to prawdą, ponieważ absolwent realizujący specjalność dietetyka kliniczna lub psychodietetyka nie jest w stanie osiągnąć efektów uczenia się, które bezpośrednio są zaplanowane dla specjalności związanej ze sportem i wybranymi dyscyplinami sportu. Analogicznie należy stwierdzić, że absolwent, który kończy kierunek wraz ze specjalnością dodatkową dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej lub trener personalny nie osiągnie efektów uczenia się zaplanowanych w ramach specjalności dietetyka kliniczna w zakresie np. żywienia noworodków lub niemowląt. ZO PKA stwierdza, że Uczelnia powinna zweryfikować treści opisu efektów uczenia się tak, aby były one uogólnione i wskazywały na realność osiągnięcia przez każdego studenta ocenianego kierunku. Ewentualne dodatkowe i szczegółowe efekty uczenia się, osiąmane przez absolwenta, a wynikające ze studiowania wybranej specjalności, winny wynikać z treści realizowanych zajęć i ich efektów szczegółowych, a finalnie po zakończeniu studiów być wyeksponowane w odpowiedniej formie w suplemencie do dyplomu, jako dodatkowe osiągnięcia studenta.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (<i>zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane</i>)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1⁶(kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Opracowana przez Uczelnię - we współpracy z lokalnym środowiskiem gospodarczym, nauczycielami akademickimi, absolwentami i studentami - koncepcja kształcenia, jest spójna z misją i strategią Uczelni. Z koncepcji wynika, że absolwent ocenianego kierunku będzie przede wszystkim specjalistą w zakresie dbałości o zdrowie człowieka, a nie w zakresie kształtowania jego sprawności fizycznej i nawyków żywieniowych z tym związanych, co jest równoznaczne z faktem, iż koncepcja kształcenia i jej cele zostały błędnie przyporządkowane do dyscypliny wiodącej nauki o kulturze fizycznej. Koncepcja kształcenia, w tym opis efektów uczenia się błędnie zakłada, że każdy absolwent kierunku jest gotowy do pracy jako specjalista dietetyk kliniczny i sportowy. Opis efektów uczenia się zakłada osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się, w tym efektów uczenia się zaplanowanych dla każdej dodatkowej specjalności. Specjalności te podlegają wyborowi i nie wszystkie będą realizowane przez każdego ze studiujących na ocenianym kierunku. Student, który nie wybierze jednej z dodatkowych specjalności nie będzie w stanie zrealizować efektów uczenia się, które zostały zaplanowane dla tej specjalności i tym samym nie osiągnie wszystkich zaplanowanych dla kierunku efektów uczenia się. Wynika z tego, że każdy z absolwentów ocenianego kierunku nie osiąga wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Uczelnia wprowadzając w życie koncepcję kształcenia nie realizowała jej na zasadzie zgodności z wymaganą polityką jakości kształcenia, ponieważ opis efektów uczenia się został tak sformułowany, że nie oddaje głębi wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zgodnych z 6. poziomem Polskiej Ramy Kwalifikacji. Władze kierunku nie konsultowały w pełni swoich założeń koncepcyjnych z Uczelnianą Komisją ds. Jakości Kształcenia.

Podstawą do wystawienia oceny kryterium spełnione częściowo jest stwierdzenie, że:

1. oceniany kierunek studiów został błędnie przyporządkowany do dyscypliny wiodącej nauki o kulturze fizycznej;
2. treść opisu efektów uczenia się nie jest zgodna z 6. poziomem PRK;
3. opis efektów uczenia się dla kierunku dietetyka błędnie zakłada osiągnięcie przez studentów wszystkich szczegółowych efektów przyporządkowanych do różnych specjalności. Specjalności te podlegają wyborowi, co wskazuje, że nie każdy student zrealizuje wszystkie oferowane na kierunku specjalności i zakładane dla nich efekty uczenia się.

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

-

Zalecenia

⁶W przypadku gdy propozycje oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać propozycję oceny dla każdego poziomu odrębnie.

1. Zaleca się odstąpić od przyporządkowania kierunku studiów dietetyka do dyscypliny nauki o kulturze fizycznej jako dyscypliny wiodącej. Aktualna koncepcja kształcenia i realizowany program studiów wskazują na inną dyscyplinę wiodącą.
2. Zaleca się przyporządkować oceniany kierunek studiów do dyscypliny nauki o zdrowiu jako wiodącej dyscypliny naukowej. Aktualna koncepcja kształcenia i realizowany program studiów wskazują, że dyscypliną wiodącą są nauki o zdrowiu.
3. Zaleca się zweryfikować treści opisu kierunkowych efektów uczenia się w taki sposób, aby odzwierciedlały 6. poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji i wskazywały na zaawansowany poziom wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez absolwentów ocenianego kierunku.
4. Zaleca się uogólnić treści kierunkowych efektów uczenia się do takich sformułowań, które będą jednoznacznie wskazywały, że są możliwe do osiągnięcia przez każdego absolwenta kierunku dietetyka, bez względu na wybraną przez niego dodatkową specjalność.
5. Zaleca się wprowadzić istotne działania naprawcze, które będą zapobiegać nieprawidłowościom sformułowanym w powyższych zaleceniach.

Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Treści programowe zajęć zestawionych w programie studiów w formie niestacjonarnej są zgodne z efektami uczenia się zaprezentowanymi w przyjętym do osiągnięcia opisie efektów uczenia się. Uwzględniają one kompleksową wiedzę o strukturze i funkcjach człowieka, zasadach żywienia człowieka w zdrowiu i w chorobie, ocenę stanu odżywienia i wzajemnego wpływu farmakoterapii oraz żywienia, kontrolowaniu jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz biochemicznych podstawach żywienia. Ponadto treści te, w zależności od specjalności dodatkowej, obejmują elementy edukacji żywieniowej, związków aktywności fizycznej i adekwatnego do niej żywienia lub psychologii żywienia. Treści programowe stanowią zasób wiedzy niezbędnej do samodzielnego kreowania indywidualnych zasad prawidłowego żywienia. Ponadto, gromadzona w ramach realizacji treści programowych wiedza, w połączeniu z właściwym warsztatem postępowania praktycznego dietetyka, daje absolwentom ocenianego kierunku możliwość przeciwdziałania współczesnym chorobom cywilizacyjnym lub zabezpieczania energetycznego wysiłku i podnoszenia efektywności motorycznej w wybranych dyscyplinach sportu. Analiza ww. treści pozwala stwierdzić, iż są one zgodne z tematyką zajęć. Treści te mają specyficzny charakter przejawiający się w praktycznym lub teoretycznym ich zastosowaniu. Ich praktyczność jest widoczna na zajęciach merytorycznie związanych z umiejętnością oceny stanu odżywienia, zastosowania zasad zdrowego żywienia, dostosowania diety do stanu chorobowego lub wysiłku fizycznego, układania zróżnicowanych jadłospisów etc. Teoretyczne wykorzystanie treści wyraźnie jest eksponowane w zajęciach, które opisują i wyjaśniają procesy chorobowe, standardy i zasady żywieniowe, spójność diet i stanów chorobowych, zróżnicowania żywienia w zależności od etapu rozwoju ontogenetycznego etc. Zaplanowane treści programowe są w sposób kompleksowy realizowane przez studentów oraz są podstawą do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, w tym do poznania norm, zasady obowiązujących w dietetyce oraz aktualnego stanu i oczekiwań w zakresie praktyki żywienia człowieka.

Treści, o których mowa, są realizowane w kilku blokach o zróżnicowanej merytorycznie tematyce i strukturze.

Uczelnia przygotowała program studiów obejmujący moduły przedmiotów ogólnych, podstawowych, kierunkowych i specjalnościowych. Całość programu obejmuje 1377 godzin, w tym 565 godzin wykładów oraz 812 godzin ćwiczeń. Całość zajęć skalkulowano na łączną sumę 180. pkt. ECTS. Zajęcia zblokowane w module kształcenia ogólnego (292 godz. i 21 pkt. ECTS) rozpoczynają program studiów. Należą do nich między innymi lektorat języka obcego, technologia informacyjna oraz fakultety z obszaru społecznego lub pedagogicznego. Kolejno program studiów uzupełnia moduł kształcenia podstawowego (300 godz. i 34 pkt. ECTS), do którego prawidłowo zakwalifikowano między innymi zajęcia z anatomii, fizjologii, chemii, genetyki, parazytologii etc. Dają one solidny fundament w zakresie zrozumienia struktury i funkcji człowieka. Równolegle lub z niewielkim opóźnieniem pojawiają się zajęcia modułu kierunkowego (695 godz. i 80 pkt. ECTS), które wyposażają studentów w wiedzę i umiejętności szczegółowo związane z żywieniem, zasadami produkcji żywności, metabolizmem człowieka, chorobami związanymi z przemianami metabolicznymi, dietetyką, edukacją żywieniową, prawem dotyczącym ochrony zdrowia, psychologią żywienia etc. Dodatkowo, na ostatnim roku studiów studenci realizują moduł specjalnościowy (180 godz. i 33 pkt. ECTS). Całość programu uzupełniają praktyki zawodowe w wymiarze 6. miesięcy na sumę 12. pkt. ECTS, których realizacja rozpoczyna się już od I roku studiów. Zaprezentowane treści programowe w programie studiów, w poszczególnych zajęciach lub w blokach zajęć i ich wzajemne zestawienia nie budzą większych zastrzeżeń. O ile treści programowe są prawidłowe, to efekty przypisane do tych zajęć budzą zastrzeżenia. Z analizy i oceny sylabusów zajęć lub kart przedmiotów wynika, że nauczyciele akademicki nie zdefiniowali szczegółowych efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć (wszystkich zajęć). W związku z tym nie wiadomo jakie szczegółowe efekty uczenia się ma osiągnąć student na poszczególnych zajęciach w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych i czy realizacja treści gwarantuje osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się.

Harmonogram realizacji programu studiów zaplanowany na 6 semestrów uwzględnia tylko formę niestacjonarną. Ogólna ocena czasu trwania zajęć i nakład pracy przeciętnego studenta nie budzą zastrzeżeń (1377 godzin i 180 pkt. ECTS). Tak zaplanowany czas pracy, w tym ogólny czas pracy przeznaczony na zajęcia w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim i studentami oraz nakład indywidualnej pracy własnej studentów spełniają wymagania formalne dla studiów niestacjonarnych. Program studiów uwzględnia zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne związane z wykonywaniem przyszłych czynności zawodowych dietetyka, w tym praktyki zawodowe. Zajęciom tym prawidłowo przypisano łącznie ponad 90 pkt. ECTS. Do zajęć tych (kształtujących umiejętności praktyczne) Uczelnia właściwie zakwalifikowała ćwiczenia i seminaria z bloków: *przygotowania podstawowego, kierunkowego, specjalnościowego*. Są to przede wszystkim zajęcia związane z: oceną budowy i funkcji człowieka; kwalifikowaną pierwszą pomocą; żywieniem człowieka; technologią żywności i potraw; towaroznawstwem żywności; dietetyką pediatryczną; analizą i oceną jakości żywności; dietetyką gerontologiczną; żywieniem klinicznym; psychologią żywienia; układaniem jadłospisów etc. Tak więc rodzaj tych zajęć, ich wymiary godzinowy oraz przypisana im liczba pkt. ECTS spełniają wymagania formalne wynikające z obowiązujących w szkolnictwie wyższym aktów prawnych. Wśród zajęć zawartych w programie studiów są także te, które kształtują studentów w zakresie przygotowania *humanistycznego* lub *społecznego*. Są to zajęcia z *filozofii* lub *etyki, komunikacji*

interpersonalnej, psychologii ogólnej lub żywienia, prawa i ekonomii etc. Zajęciom tym przyporządkowano ponad 10 pkt. ECTS. Tak więc wymogi formalne i w tym zakresie także są spełnione.

Kolejność zajęć, a także ich sekwencja generalnie są prawidłowe i nie budzą zastrzeżeń. Wyjątek stanowią niżej wymienione przypadki. Są to zajęcia z: anatomii i fizjologii lub zajęcia z chemii ogólnej i chemii żywności, które to zajęcia są realizowane w tym samym czasie. Ponadto zastrzeżenie budzi sekwencja zajęć z praktyk w klubach rekreacyjnych lub fitness i zajęć specjalnościowych w zakresie dietetyk w sporcie i odnowie biologicznej lub trener personalny. W zestawieniu tych zajęć stwierdza się, że zajęcia specjalnościowe są realizowane później niż zaplanowana dla tej grupy zajęć praktyka zawodowa. W opinii ZO PKA realizacja ww. zajęć powinna być nieco inna. *Fizjologia* powinna być realizowana po zakończonej *anatomii*, *chemia żywności* po zakończonej *chemii ogólnej*, a *praktyka zawodowa* w klubach po zakończeniu lub pod koniec realizacji *bloku specjalnościowego*. Zmodyfikowana sekwencja ww. zajęć z pewnością podniosłaby jakość i efektywność uczenia się oraz skuteczność osiągania zakładanych efektów uczenia się. Rekomenduje się zatem Uczelni dokonanie weryfikacji rozplanowania i sekwencyjności ww. zajęć i wprowadzenia stosownych zmian w harmonogramie realizacji programu studiów.

Jak już podkreślano oceniany program studiów składa się z różnorodnych zajęć lub bloków zajęć. Wśród nich są takie zajęcia, które studium może wybrać według sprawiedliwych zasad. Urozmaicają one program studiów i pozwalają studiującym na elastyczne kształtowanie swojej ścieżki zawodowej. Są to zajęcia z: czterech różnych *fakultetów*, zaplanowane do realizacji przez studentów w nakładzie 10. pkt. ECTS oraz jednej z czterech oferowanych *specjalności*, zaplanowanych w nakładzie 33. pkt. ECTS. W sumie, tak zaplanowane przez Uczelnię w programie studiów zajęcia, umożliwiają studentom wybór zajęć na łączną sumę nakładu pracy w liczbie 43. pkt. ECTS (tj. około 23 %), a nie tak jak twierdzi Uczelnia w nakładzie 55. pkt. ECTS. Uczelnia błędnie założyła, że praktyki zawodowe w wymiarze 12. pkt. ECTS również podlegają wyborowi. ZO PKA stwierdza, że w zakresie obowiązkowych praktyk zawodowych - dobrze zaplanowanych przez Uczelnię w programie studiów (z wyjątkiem specjalnościowej) - wyborowi podlega tylko i wyłącznie miejsce realizacji praktyki, a nie treści tych zajęć, które są obligatoryjne, powinny być zdefiniowane w sylabusach zajęć i nie powinny podlegać wyborowi, ponieważ są podstawą do osiągnięcia zakładanych kierunkowych efektów uczenia się. Tak więc stwierdza się, że program studiów wykazuje deficyt zajęć obieralnych na łączną sumę 11. pkt. ECTS, co stanowi około 7 % ogólnej liczby pkt. ECTS, którą Uczelnia zaplanowała dla studentów do osiągnięcia tytułu zawodowego licencjata, na ocenianym kierunku studiów. Należy stwierdzić, że jest to niezgodne z wymogiem formalnym, wynikającym z *rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 28 września 2018 roku ws. studiów (Dz. U z 2018 r. poz. 1861)* i wymaga niezwłocznej korekty.

Program studiów obejmuje zajęcia z *lektoratu języka angielskiego*. Zajęcia te są realizowane w wymiarze 72. godz. na sumę 5. pkt. ECTS. Treści tych zajęć są poświęcone kształceniu kompetencji językowych na poziomie B2 ESOKJ. Są to kompetencje obejmujące czynne posługiwanie się *językiem angielskim* w obszarze budowy człowieka, zasad żywienia, komponowania posiłków, kondycji fizycznej i psychicznej człowieka oraz różnych zagadnień z dziedziny zdrowia. Należy jednak stwierdzić, że taki wymiar zajęć budzi zastrzeżenia, w szczególności z uwagi na fakt, że są to zajęcia z języka obcego, które jako jedyne - spośród różnych możliwych do realizowania języków nowożytnych - są zaplanowane przez Uczelnię do realizowania od podstaw. Należy zauważyć, że jeżeli w ramach rekrutacji na I rok

studiów są przyjmowani kandydaci, których biegłość posługiwania się językiem angielskim jest poniżej poziomu B1, a tak może być, ponieważ zasady rekrutacji nie obejmują oceny kompetencji komunikowania się kandydatów w zakresie języka obcego, to wymiar czasowy, jaki Uczelnia zaplanowała na realizację tych zajęć - dla studentów początkujących - jest niewystarczający do osiągnięcia przez nich poziomu B2 ESOKJ. Na tej podstawie należy stwierdzić, że program studiów nie umożliwia wszystkim studentom osiągnięcia poziomu B2 ESOKJ w komunikowaniu się w *języku obcym* i osiągnięcia efektu uczenia się *K_U26 - Stosuje język obcy na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego*. Tym samym stwierdza się, że program studiów nie spełnia wymogów formalnych w zakresie kształcenia z języka obcego, które wynikają z *rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U z 2018 r. poz. 2218)*.

Oceniany program studiów uwzględnia prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Uczelnia zaplanowała 565 godzin zajęć w takiej formie. Nie wiadomo jednak dokładnie w jakim zakresie treści tych zajęć techniki te są stosowane. Uczelnia podkreśla, że są to wykłady, ale nie wyjaśnia szczegółów, które winny wynikać z sylabusów zajęć. Wiadomo jednak, że Uczelnia nie przestrzega formalnych zaleceń w zakresie oceny i weryfikacji efektów uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W czasie zaliczeń i egzaminów na zajęciach, które dotyczą także ćwiczeń, sprawdziany, weryfikacja i ocena osiągnięcia efektów uczenia się, które są według Uczelni prowadzone stacjonarnie (wszystkie), w tym liczne egzaminy końcowe nauczyciele akademicki realizują za pomocą wykorzystania metod i technik kształcenia na odległość poza murami Uczelni. Jest to niezgodne z treścią *Rozdziału 5. Kształcenie na odległość rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 28 września 2018 roku w sprawie studiów (Dz. U z 2018 r. poz. 1861)*.

Metody kształcenia zaplanowane do realizacji odpowiednich treści programowych są generalnie różnorodne, trafne i specyficzne. Umożliwiają one przygotowanie studentów do działalności zawodowej dietetyka na *praktykach zawodowych*, a absolwentów do pracy w zawodzie dietetyka. Uwzględniają odmienność treści tych zajęć i odpowiadają zaplanowanym rodzajom treści. Inne metody zaplanowano dla realizacji treści teoretycznych, a inne dla wykonania praktycznych zadań i opanowania umiejętności. Najczęściej stosowane metody kształcenia, ukierunkowane na zdobywanie wiedzy to wykład: informacyjny, problemowy, konwersatoryjny lub opowiadanie, opis, tekst programowy. Na zajęciach, których celem jest budowanie umiejętności studentów stosowane są następujące metody: problemowa klasyczna, sytuacyjna, burza mózgów, ćwiczeniowo-praktyczna, projekt, studium przypadku, analiza SWOT, laboratoryjna, doświadczeń, obserwacji, dyskusja panelowa, dyskusja okrągłego stołu, punktowa, seminaryjna, referatu i prezentacji, pokaz, metoda symulacyjna. Stosowane metody oraz podejście kadry dydaktycznej do studiujących dają gwarancję dostosowania procesu kształcenia do różnych potrzeb indywidualnych studentów, w tym do potrzeb studentów z niepełnosprawnością i studentów wybitnych. Przykładowo, studenci z ograniczeniem słuchu lub wzroku są dodatkowo instruowani indywidualnie, a studenci o wybitnych osiągnięciach, między innymi czynni sportowcy, mogą realizować indywidualnie zadania i organizować indywidualnie program zajęć. Wykorzystywane metody są zgodne z osiągnięciami współczesnej dydaktyki akademickiej. Zapewniają one realizację treści zajęć i stanowią podstawę do osiągnięcia przez studentów wszystkich założonych efektów uczenia się.

Praktyki zawodowe są istotną częścią realizowanego programu studiów. Na wizytowanym kierunku zaplanowano praktyki w wymiarze 480 godzin zegarowych co daje 636 godzin dydaktycznych, oraz przypisano im 12 punktów ECTS. Nie jest to zgodne z wymogami *ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (art. 67 ust. 5 pkt 1), w tym w szczególności w zakresie określenia ilości godzin praktyk zawodowych (720 godzin zegarowych), a w związku z tym przypisania praktykom zawodowym przyjętej przez Uczelnię ilości punktów ECTS. Prawidłowo określone są poszczególne rodzaje praktyk. Praktyki realizowane są w trakcie roku akademickiego. Ogólne zasady realizacji praktyk określa Regulamin Zawodowych Praktyk Studenckich Wyższej Szkoły Uni-Terra w Poznaniu. Szczegóły praktyk są opisane w Programie i szczegółowych zasadach odbywania zawodowych praktyk studenckich na kierunku dietetyka oraz harmonogramie praktyk.

W trakcie pierwszego semestru jest zaplanowana praktyka w szpitalu dla dorosłych - w kuchni szpitalnej lub firmie przygotowującej posiłki /80 godzin/. W semestrze drugim praktyka jest realizowana w firmie cateringowej lub przedsiębiorstwie produkującym i przechowującym żywność /80 godzin/. Na drugim roku studenci odbywają praktyki w poradniach specjalistycznych – dietetycznej, chorób metabolicznych lub psychodietetyki /80 godzin/ a w czwartym semestrze mogą realizować praktykę w Domu Pomocy Społecznej, sanatorium, hotelu lub klubie rekreacyjnym i fitness /80 godzin/. Praktyki na trzecim roku studiów są realizowane w szpitalnych oddziałach dziecięcych lub sanatoriach dziecięcych /80 godzin/, a w ostatnim szóstym semestrze w żłobku lub przedszkolu /80 godzin/. Zachowana jest w większości sekwencyjność przedmiotów przygotowujących do praktyk zawodowych. Tylko w przypadku praktyki w klubie rekreacyjnym i fitness nie została zachowana taka sekwencyjność. Przedmioty *Żywnienie w sporcie*, *Diety alternatywne w sporcie* oraz *Żywnienie w rehabilitacji sportowej* są realizowane dopiero podczas III roku studiów. Rekomenduje się przeniesienie praktyk w klubach rekreacyjnych i fitness na III rok studiów.

Praktyki zawodowe posiadają swoje sylabusy, które są integralną częścią dokumentacji praktyki studenckiej. Studenci wybierają miejsce praktyki z listy placówek proponowanych przez Uczelnię lub samodzielnie wskazują takie miejsce. Praktyki z poza listy uczelnianej są weryfikowane i zatwierdzane przez Opiekuna praktyk z ramienia Uczelni. Z przedsiębiorstwem, gdzie praktyka będzie się odbywała jest podpisywana umowa/porozumienie, a następnie Dziekan wydaje skierowanie na praktykę. Dokumentacja przebiegu praktyki to: program praktyk, harmonogram praktyk, sylabus oraz Dzienniczek praktyk, w którym student szczegółowo dokumentuje przebieg praktyki. Opiekun zakładowy praktyki ocenia przebieg praktyki w formie opisowej i wystawia ocenę. Również student ma możliwość oceny praktyki w formie opisowej. Praktyki są hospitowane głównie w formie telefonicznej a z hospitacji są sporządzane notatki. Na podstawie dostarczonej przez studenta dokumentacji opiekun praktyk z ramienia Uczelni zalicza praktykę oraz sporządza roczne sprawozdanie z realizacji zawodowych praktyk studenckich. Oprócz hospitacji, do oceny przebiegu praktyk na kierunku Dietetyka jest stosowany również Kwestionariusz oceny praktyki przez pracodawców. Wnioski z kwestionariuszy nie są jednak poddawane analizie i wykorzystywane w podnoszeniu jakości kształcenia ze względu na małą zwrotność.

W ocenianym programie studiów zaplanowano także realizację dodatkowych bloków specjalnościowych (w sumie czterech), które w założeniu przygotowują absolwentów do wykonywania różnych czynności zawodowych, ale związanych z zawodem dietetyka, w tym zawodu dietetyka sportu i odnowy biologicznej lub trenera personalnego lub dietetyka klinicznego lub psychodietetyka. Każda

z tych specjalności została opracowana w wymiarze 180 godz. na łączną sumę 33 pkt. ECTS. Zajęcia zaplanowane w tych blokach są merytorycznie dobrze zestawione i w kontekście czasu ich trwania oraz nakładu pracy studenta właściwie przygotowują studiujących w murach Uczelni do wykonywania zawodu dietetyka specjalizującego się w różnych obszarach życia społecznego lub gospodarczego.

Oceniając organizację procesu nauczania i uczenia się należy stwierdzić, że semestralny, miesięczny, weekendowy plan zajęć oraz rozplanowanie zajęć w ciągu dnia umożliwiają studentom efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się. Studenci uczestniczą w systematycznych zajęciach realizowanych co dwa tygodnie, w formie zjazdów od soboty do niedzieli. Takie zestawienie zajęć pozwala studentom łączyć pracę zawodową i studiowanie, ale często narusza higienę pracy i możliwość zdrowego oraz pożądanego trybu życia. Rekomenduje się zatem Uczelni weryfikację zestawienia godzin zajęć w kolejnych zjazdach w taki sposób, aby zapewniały studiującym i nauczycielom akademickim podstawową higienę pracy, racjonalne przerwy na odpoczynek, w tym na spożywanie posiłków.

Struktura organizacyjna zajęć w poszczególnych semestrach jest racjonalna i możliwa do zrealizowania. Organizacja pracy w semestrze, którą przedstawiają nauczyciele akademicki studentom na pierwszych zajęciach, w tym czas przeznaczony na weryfikację efektów uczenia się, w tym kolokwia, prace pisemne, projekty i wypowiedzi ustne, są podstawą do weryfikacji wszystkich efektów uczenia się, które odbywają się w murach Uczelni. Niemniej jednak należy ponownie podkreślić, że Uczelnia nie zaplanowała tych przedmiotowych efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć. Zaakceptowany na pierwszych zajęciach przez studentów plan pracy - opracowany przez nauczyciela - określa zasady realizacji treści oraz sposoby informowania studentów o poziomie postępów w uczeniu się, ale nie precyzuje zasad osiągania przez nich przedmiotowych efektów uczenia się. Rozplanowanie zajęć w ciągu dnia umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się studentów. Należy uznać, że organizacja zajęć na ocenianym kierunku nie budzi zastrzeżeń z wyjątkiem ww. uwag związanych z higieną pracy i regeneracją organizmu po intensywnej pracy w toku zajęć, zasadami weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się oraz zapisem w *Regulaminie studiów* §7. ust. 1, który dopuszcza rozpoczęcie zajęć nowego roku akademickiego przed dniem 1 października. Takie założenie organizacyjne Uczelni jest niezgodne z art. 66. *ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dnia 20 lipca 2018 roku*. Rekomenduje się zatem Uczelni skorygowanie zapisów w Regulaminie studiów w ww. sprawie i wprowadzenie ich w życie.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

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

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe zajęć dla ocenianego kierunku są zgodne z efektami kierunkowymi, ale budzą zastrzeżenie, ponieważ nie określają przedmiotowych efektów uczenia się, do osiągnięcia, których zmierzają. Uczelnia w sylabusach zajęć nie zdefiniowała szczegółowych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Braki te dotyczą wszystkich kart zajęć. W związku z tym nie wiadomo jakie szczegółowe efekty uczenia się ma osiągnąć student na poszczególnych zajęciach w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, i tym samym, czy realizacja zaplanowanych treści programowych zagwarantuje osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się. Program studiów nie umożliwia studentom w pełni kształtowania ich indywidualnej ścieżki rozwoju. W programie studiów brakuje zajęć obieralnych na łączną sumę 11. pkt. ECTS, co stanowi około 7% ogólnej liczby pkt. ECTS przyjętych do osiągnięcia na kierunku. Jest to niezgodne z *rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 28 września 2018 roku w sprawie studiów (Dz. U z 2018 r. poz. 1861)*.

Czas trwania zajęć z języka angielskiego jako jedyne lektoratu w programie studiów, w wymiarze 72. godzin i 5 pkt. ECTS, nie gwarantuje osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się wszystkim studentom. Uczelnia zaplanowała zbyt małą liczbę godzin dla zajęć z języka angielskiego, które - zgodnie z założeniami Uczelni - student może realizować od podstaw. Taki wymiar czasowy tych zajęć nie daje gwarancji, że student rozpoczynający zajęcia od podstaw osiągnie biegłość w komunikowaniu się w języku angielskim na poziomie B2 ESOKJ.

Zaliczenia zajęć i egzaminy końcowe nauczyciele akademicki realizują za pomocą wykorzystania metod i technik kształcenia na odległość poza murami Uczelni. Jest to niezgodne z treścią *Rozdziału 5. Kształcenie na odległość* wynikającą z *rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 28 września 2018 roku w sprawie studiów (Dz. U z 2018 r. poz. 1861)*.

Podstawę do wystawienia oceny kryterium spełnione częściowo są następujące twierdzenia:

1. Treści programowe poszczególnych zajęć nie gwarantują osiągnięcia zakładanych w opisie kierunkowych efektów uczenia się, ponieważ ich realizacja nie zmierza do osiągnięcia szczegółowych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności lub kompetencji społecznych. Dotyczy to wszystkich zajęć w programie studiów. Poszczególnym zajęciom nie przypisano szczegółowych efektów uczenia się. Nie można zatem stwierdzić jakie szczegółowe i kierunkowe efekty uczenia się osiąga student na poszczególnych zajęciach.
2. Program studiów nie gwarantuje studentom możliwości wyboru wymaganej formalnie liczby zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie, i tym samym nie umożliwia im elastycznego kształtowania swojej ścieżki kształcenia.
3. Liczba zaplanowanych godzin zajęć z języka angielskiego nie gwarantuje osiągnięcia wymaganego, według rozporządzenia *Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 roku w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6–8*

Polskiej Ramy Kwalifikacji, poziomu B2 ESOKJ komunikowania się w języku obcym wszystkim studentom. Studiujący treści programowe z języka angielskiego od podstaw nie osiągną, w toku zajęć realizowanych w wymiarze 72 godz. i przy zaplanowanym całkowitym nakładzie pracy na sumę 5 pkt. ECTS, biegłości komunikacyjnej w zakresie języka angielskiego na poziomie B2 ESOKJ.

4. Zaliczenia i egzaminy końcowe z licznych zajęć są realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.
5. Liczba zaplanowanych godzin praktyk zawodowych w wymiarze 636 godzin dydaktycznych, nie umożliwia studentom osiągnięcia wymaganych efektów uczenia w zakresie umiejętności kompetencji społecznych.

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

-

Zalecenia

1. Zaleca się uzupełnić wszystkie karty zajęć o szczegółowe efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, tak aby ich osiągnięcie w ramach realizacji treści programowych było podstawą do stwierdzenia osiągnięcia zakładanych kierunkowych efektów uczenia się.
2. Zaleca się zwiększyć w programie studiów ofertę zajęć do wyboru, tak aby gwarantowały one osiągnięcie studentom co najmniej 30 % pkt. ECTS założonych do osiągnięcia na ocenianym kierunku.
3. Zaleca się zwiększenie wymiaru czasu trwania zajęć z języka angielskiego do takiej liczby godzin zajęć, które będą gwarantowały studentom - studiującym od podstaw język angielski - osiągnięcie wymaganego poziomu B2 ESOKJ w komunikowaniu się lub wprowadzić, w obowiązującym wymiarze zajęć, kształcenie w zakresie innych języków obcych, które umożliwi studiującym doskonalenie, znanego im już co najmniej na poziomie A2 ESOKJ lub B1 ESOKJ, innego języka obcego.
4. Zaleca się dostosowanie zasad dotyczących prowadzenia zajęć, weryfikacji i oceny osiąganych efektów uczenia się, w tym także tych, które są realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość do wymogów wynikających z *rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 28 września 2018 roku w sprawie studiów (Dz. U z 2018 r. poz. 1861)*.
5. Zaleca się dostosowanie liczby godzin praktyk zawodowych do wymagań formalnych, aby ich liczba zapewniła osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się z kategorii umiejętności i kompetencji społecznych.
6. Zaleca się wprowadzenie istotnych działań naprawczych, które będą zapobiegać nieprawidłowościom sformułowanym w powyższych zaleceniach.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Warunki przyjęcia kandydatów na I rok studiów są formalnie przyjmowane uchwałami Senatu i ogłaszane w przestrzeni publicznej. Warunki, o których mowa obejmują stwierdzenie przez stosowną

komisję, powołaną przez Rektora, pozytywnych wyników egzaminu maturalnego kandydata, dokonanie przez kandydata opłaty rekrutacyjnej i złożenie kompletu wymaganych dokumentów w terminie. Na zakończenie postępowania rekrutacyjnego sporządzane są listy kandydatów według kolejności zgłoszeń. Uczelnia nie weryfikuje dodatkowo żadnych kompetencji kandydatów, które byłyby podstawą do wyłonienia kandydatów posiadających na wstępie potencjał wskazujący na możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. Zaprezentowane warunki przyjęcia na studia są proste, przejrzyste i czytelnie zaprezentowane. Nie są one jednak w pełni selektywne, ponieważ nie gwarantują wyboru najlepszych kandydatów. W toku rekrutacji mogą zostać zakwalifikowani kandydaci, którzy nie posiadają umiejętności posługiwania się językiem angielskim, w tym na poziomie B1 ESOKJ lub nie posiadają wymaganych podstaw w zakresie chemii ogólnej lub biologii. Ponadto należy uznać, że wartościowi kandydaci mogą zostać odrzuceni w toku kwalifikacji tylko dlatego, że złożyli swoje dokumenty jako jedni z ostatnich. Takie działania nie są w pełni selektywne i sprawiedliwe, ponieważ odbywają się w oparciu o kolejność zgłoszeń. Rekomenduje się Uczelni, aby w toku kwalifikacji analizować dokumenty wszystkich kandydatów, którzy je złożą w wymaganym terminie i w oparciu o selektywne zasady wybierać - w ramach limitu miejsc - najlepszych spośród nich tzn. takich, którzy posiadają najwyższy potencjał do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się w zawodzie dietetyka i prezentują pożądany poziom kompetencji w posługiwaniu się językiem angielskim, wstępną wiedzę z zakresu chemii, biologii etc.

System kwalifikacji na studia nie uwzględnia zasad i reguł potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów. Uczelnia nie posiada procedur związanych z tym trybem kwalifikacji. Procedura powinna obejmować powołanie stosownych komisji, które weryfikują wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne ewentualnych kandydatów i ich zgodność z efektami uczenia się zakładanymi dla kierunku dietetyka. Powinno to się odbywać na zasadzie realizacji stosownych sprawdzianów, egzaminów lub zaliczeń. Brak tych zasad jest szczególnie istotny w kontekście praktykowanych w Uczelni zaliczeń przez Dziekana części programu różnych zajęć, w tym praktyk zawodowych na podstawie zaświadczeń, które przedstawia student. Najczęściej są to zaświadczenia z aktualnego miejsca zatrudnienia studenta lub osiągniętych przez niego doświadczeń z wykonywanego wolontariatu lub pracy w różnych instytucjach. Takie postępowanie jest niezgodne z *ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce*.

System kwalifikacji na studia zaprezentowany przez Uczelnię w Regulaminie studiów i w uchwale w sprawie trybu i warunków rekrutacji nie uwzględnia także zasad i reguł potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się w systemie studiów. Uczelnia nie prezentuje możliwości i zasad przyjęcia na studia na zasadzie przeniesienia z innej uczelni. W Uczelni brak jest przejrzystych reguł przyjęcia na studia na zasadzie potwierdzenia efektów uczenia się zgromadzonych w toku studiów na innej uczelni, w tym zagranicznej. Realizowany na ocenianym kierunku proces kształcenia uwzględnia zasady progresji uczenia się studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów. Są one prawidłowe i szczegółowo opisane w Regulaminie studiów zaakceptowanym przez samorząd studentów Wyższej Szkoły Uni-Terra w Poznaniu.

Reguły i zasady dyplomowania zostały szczegółowo i poprawnie opisane w Regulaminie studiów. Są one trafne, specyficzne i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów. W Uczelni - na ocenianym kierunku - realizowany jest egzamin dyplomowy. Studenci nie przygotowują prac dyplomowych. Stosowane na kierunku metody weryfikacji i oceny

osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się umożliwiają równe traktowanie studentów i dostosowanie ich do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Stwierdzono, że w Uczelni są sprecyzowane zasady regulujące i rozwiązujące problemowe sytuacje konfliktowe, związane z weryfikacją i oceną nieuczciwych, nieetycznych postępowań, które mogą być lub są niezgodne z prawem, w tym związanych z nieuczciwym zaliczaniem lub plagiatyzmem. W Uczelni jest powołana Komisja dyscyplinarna w skład której wchodzi nauczyciele akademicki i studenci.

Metody weryfikacji i oceny efektów uczenia się w zakresie stopnia opanowania wiedzy, umiejętności praktycznych i tym samym oceny przygotowania studentów do prowadzenia działalności w obszarze dietetyki są sprecyzowane w sylabusach zajęć. Monitorowanie postępów w uczeniu się studentów ma miejsce w toku studiów, ale budzi wątpliwości. W żadnym przypadku zajęć metody, o których mowa, nie uwzględniają finalnie wiarygodnej weryfikacji i sprawiedliwej oceny. Uczelnia nie określa i nie precyzuje zasad, wymagań i zakresu opanowania poszczególnych treści programowych w celu osiągnięcia efektów uczenia się, których *nota bene* brak jest w sylabusach zajęć. Najczęściej weryfikacja wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych sprowadza się do oceny: wypowiedzi ustnych, sprawdzianów pisemnych, projektów, sprawdzianów umiejętności, obserwacji studentów etc., ale bez określonych zasad oceniania. Brak tych zasad nie gwarantuje bezstronności ocen, rzetelności i przejrzystości ich stosowania, wiarygodności poziomu ocen i ich porównywalności. Należy stwierdzić, że deficyt ten powoduje, iż student na każdym etapie studiów oraz na ich zakończenie, może nie wiedzieć w jaki stopniu osiągnął zakładane efekty uczenia się. Zasygnalizowane powyżej wątpliwości wiążą się także z istotnymi dowodami na osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Dotyczy to prac etapowych i końcowych oraz dzienników praktyk zawodowych, które związane są z całym programem studiów lub wybranymi zajęciami.

Ocena treści prac etapowych i końcowych oraz dzienników praktyk zaprezentowanych przez Uczelnię wykazała, że nie zawsze weryfikacji i ocenie podlega wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne wynikające z treści programowych. Ponadto, w niektórych przypadkach nie przedstawiono w ogóle prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych. Jako przykład należy podać prace z teorii treningu sportowego. Zaprezentowane prace etapowe i końcowe z języka angielskiego nie potwierdzają osiągnięcia przez studentów poziomu B2 ESOKJ. W dziennikach praktyk brakuje efektów uczenia się i tym samym brak jest ich weryfikacji, oceny i potwierdzenia osiągnięcia przez opiekuna praktyk z ramienia instytucji przyjmującej oraz z ramienia Uczelni. Zastrzeżenie budzi także fakt, o którym już wspomniano, że w trakcie weryfikacji i oceny osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się stosowano w licznych przypadkach metody i techniki kształcenia na odległość, co jest niezgodne z obowiązującymi aktami prawnymi regulującymi proces studiowania. Stwierdza się zatem, że system weryfikacji efektów uczenia się nie w pełni umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz rzetelną i wiarygodną ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się. Stosowane metody weryfikacji i oceny nie w każdym przypadku umożliwiają uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia efektów uczenia się. Nie można zatem powiedzieć, że motywują one studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się. Postępowanie nauczycieli akademickich w tym zakresie powinno być sformalizowane i stanowić podstawę do wiarygodnego sprawdzania prawidłowości weryfikacji i oceny efektów uczenia się oraz stopnia osiągania efektów uczenia się przez studentów. Rekomenduje się Uczelni, wprowadzenie do programu i organizacji studiów czytelnych i przejrzystych zasad oraz procedur związanych z metodami weryfikacji i oceny osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się oraz zasadami archiwizacji prac etapowych i końcowych, które będą informowały nauczycieli akademickich

jak należy postępować w tym zakresie, a zarazem będą gwarancją właściwego postępowania w toku realizacji procesu kształcenia oraz pozwolą Komisji ds. Jakości Kształcenia na gromadzenie informacji o stopniu realizacji programu studiów.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

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

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Warunki i zasady rekrutacji na oceniany kierunek są przejrzyste, czytelne, ale niesprawiedliwe i nieselektywne. Nie umożliwiają one doboru właściwych i najlepszych kandydatów, ponieważ selekcja odbywa się na zasadach kolejności zgłoszeń. Zasady te nie weryfikują poziomu posługiwania się kandydatów językiem angielskim, w kontekście jedyne zaplanowanego w programie studiów lektoratu. Uczelnia nie posiada formalnych zasad potwierdzania efektów uczenia się osiągniętych poza systemem studiów lub w innej uczelni. Efekty uczenia się osiągane przez studentów nie w pełni są uwidocznione w postaci wyników prac etapowych i egzaminacyjnych. Wykorzystywane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się są poprawne, ale nie uwzględniają formalnie sprecyzowanych zasad oceniania. Prace etapowe i egzaminacyjne wybiórczo oceniają osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Dzienniki praktyk zawodowych nie uwzględniają efektów uczenia się. Weryfikacja i ocena osiągnięcia efektów uczenia się na etapie zaliczeń i egzaminów kończących zajęcia, nie odbywa się w murach Uczelni oraz jest realizowana z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Podstawą do wystawienia oceny kryterium spełnione częściowo są stwierdzenia, że Uczelnia:

1. nie posiada zasad uznawania i potwierdzania efektów uczenia się zgromadzonych poza systemem studiów i w nieprawidłowy sposób zalicza studentom doświadczenie zawodowe w poczet osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się;
2. nie posiada wiarygodnych zasad uznawania i potwierdzania efektów uczenia się zgromadzonych w systemie studiów i kwalifikacji na studia na zasadzie przeniesienia z innej uczelni;
3. weryfikując i oceniając osiągnięcie efektów uczenia się nie dokonuje wiarygodnej i sprawiedliwej oceny, ponieważ nie posiada sprecyzowanych zasad, wymagań i zakresów opanowania wiedzy, umiejętności lub kompetencji społecznych na poszczególne stopnie;

4. nie wprowadziła do dzienników *praktyk zawodowych* wszystkich efektów uczenia się istotnych dla praktyk zawodowych i tym samym nie stworzyła podstaw do prawidłowej weryfikacji i oceny tych efektów w toku praktyk;
5. nieprawidłowo przeprowadza weryfikację i ocenę osiągnięcia efektów uczenia się, realizując ją poza murami Uczelni oraz stosując techniki i metody kształcenia na odległość.

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

-

Zalecenia

1. Zaleca się wprowadzenie procedur uznawania i potwierdzania efektów uczenia się zgromadzonych poza systemem studiów oraz kwalifikacji na studia na zasadzie uznawania i potwierdzania efektów uczenia się zgromadzonych poza systemem studiów.
2. Zaleca się wprowadzenie procedur uznawania i potwierdzania efektów uczenia się zgromadzonych w systemie studiów oraz kwalifikacji na studia na zasadzie przeniesienia z innej uczelni.
3. Zaleca się wprowadzenie do reguł zaliczania zajęć na poszczególne stopnie, czytelnych, przejrzystych i sprawiedliwych zasad, wymagań i zakresów opanowania wiedzy, umiejętności lub kompetencji społecznych, w celu rzetelnej weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się.
4. Zaleca się dostosowanie zasad weryfikacji i oceny efektów uczenia się na zajęciach do wymogów rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w sprawie studiów, w tym Rozdziału 5. Kształcenie na odległość.
5. Zaleca się wprowadzenie do dzienników zajęć *praktyk zawodowych* wszystkich efektów uczenia się wymaganych sylabusami zajęć dla *praktyk zawodowych*, w celu ich rzetelnej weryfikacji przez opiekunów praktyk.
6. Zaleca się wprowadzenie istotnych działań naprawczych, które będą zapobiegać nieprawidłowościom sformułowanym w powyższym zaleceniu.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Na kierunku dietetyka wśród nauczycieli akademickich zatrudnionych jest: 1 osoba z tytułem profesora, 2 osoby ze stopniem doktora habilitowanego, 18 osób ze stopniem doktora, 4 osoby z tytułem magistra. Kadra akademicka, składająca się ze specjalistów - dietetyków, którzy posiadają bogate doświadczenie dydaktyczne, badawcze i zawodowe, wpływa na poziom oferowanych zajęć. Przekazywane treści są aktualne i mają na celu przygotowanie studentów do zadań określonych w życiu zawodowym. Nauczyciele akademicki kierunku dietetyka wykonują zawód dietetyka w szpitalach i przychodniach, biorą czynny udział w konferencjach naukowych, są autorami publikacji z zakresu dietetyki.

Nauczyciele akademicki kierunku dietetyka uczestniczyli w realizacji projektów badawczych i wdrożeniowych, np. projekt - grant Centrum Projektów Europejskich, w ramach programu

operacyjnego „Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020”, Temat projektu: „Opracowanie modelu zintegrowanego pakietu usług w zakresie wsparcia rodzin wychowujących dziecko (dzieci) z niepełnosprawnością” Termin realizacji: czerwiec 2018 - czerwiec 2021 r. (36 miesięcy).

Ponadto nauczyciele akademicy są zaangażowani w organizację konferencji naukowych: 10.06.2017 - Ogólnopolska Konferencja Naukowo-Szkoleniowa pt. „Dietetyka 3.0 - trzeci wymiar dietetyki”. Organizator: Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu. Miejsce: Stadion Inea Poznań; 10-11.11.2021 – Międzynarodowa Konferencja Naukowa pt. „Międzynarodowy dzień fizjoterapii, terapii zajęciowej, kultury fizycznej i sportu”. Organizatorzy: Narodowy Uniwersytet Gospodarki Wodnej i Zarządzania Zasobami Naturalnymi w Równym, Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu, Państwowy Uniwersytet Humanistyczny w Równym, Akademia Wychowania Fizycznego i Sportu w Gdańsku, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu, Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie; 26-27.11.2021 – Międzynarodowy Kongres Naukowy pt. „Zarządzanie i prawo w sporcie, rekreacji, turystyce i zdrowiu”. Organizatorzy: Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu, Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy, Narodowy Uniwersytet Gospodarki Wodnej i Zarządzania Zasobami Naturalnymi w Równym, Państwowy Uniwersytet Humanistyczny w Równym; 26.11.2021 – Ogólnopolska Konferencja Naukowa pt. „Rozwój i jakość życia osób z niepełnosprawnością w cyfrowej erze. Inkluzja czy ekskluzja?”. Organizatorzy: Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie, Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu.

Struktura kwalifikacji (posiadane tytuły zawodowe, stopnie i tytuły naukowe) oraz liczebność kadry w stosunku do liczby studentów umożliwiają prawidłową realizację zajęć. Nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia posiadają kompetencje dydaktyczne, w tym związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwiające prawidłową realizację zajęć. Niemniej jednak przydział zajęć nie jest odpowiedni we wszystkich przypadkach. Jako nieprawidłowo obsadzone zajęcia należy wymienić:

1. Edukacja żywieniowa: prowadzącym jest osoba ze stopniem dr hab., która jest z wykształcenia biologiem. Ani wykształcenie, ani tematyka dorobku naukowego nie mają związku z prowadzonymi zajęciami.
2. Podstawy żywienia w wybranych jednostkach chorobowych: prowadzącym jest osoba ze stopniem dr, absolwentka Akademii Wychowania Fizycznego, na kierunku rehabilitacji ruchowej. Ani wykształcenie, ani tematyka dorobku naukowego nie mają związku z prowadzonymi zajęciami.
3. Chemia żywności: prowadzącym jest osoba ze stopniem dr, która jest z wykształcenia farmaceutą. Ani wykształcenie, ani tematyka dorobku naukowego nie mają związku z prowadzonymi zajęciami.

Obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia, w tym obciążenie związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwia prawidłową realizację zajęć. Natomiast obciążenie godzinowe prowadzeniem zajęć nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni jako podstawowym miejscu pracy nie jest zgodne z wymaganiami określonymi w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Pięciu nauczycieli akademickich wykazuje Wyższą Szkołę Uni-Terra jako podstawowe miejsce pracy i suma godzin zajęć prowadzonych przez tych nauczycieli wynosi 709. Pozostali nauczyciele akademicy prowadzą zajęcia o łącznej liczbie godzin 919. Tym samym nauczyciele akademicy zatrudnieni w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy realizują 43,5% zajęć przy wymaganym progu 50%.

Kształcenie na odległość odbywa się za pomocą platformy e-learningowej. Realizacja zajęć, w tym prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, jest na bieżąco kontrolowana. W trybie ciągłym Uczelnia prowadzi dla pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych szkolenia stacjonarne i on-line poświęcone przygotowaniu, tworzeniu i zarządzaniu kursami e-learningowymi.

Dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny, adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć, w tym prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Uczelnia prowadzi Politykę Rekrutacji pracowników, której celem jest stworzenie otwartych, efektywnych i przejrzystych procedur rekrutacji, które zapewnia wsparcie kandydatom, a w przypadku rekrutacji na stanowiska pracowników naukowych są możliwe do porównania na poziomie międzynarodowym oraz dostosowane do rodzaju oferowanego stanowiska. W znakomitej większości, poza ww. wyjątkami, nauczyciele prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka posiadają adekwatny dorobek naukowy i mają też istotne kwalifikacje zawodowe odpowiadające prowadzonym przez nich zajęciom.

Zaspokajane są potrzeby szkoleniowe nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia w zakresie podnoszenia kompetencji dydaktycznych, w tym związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, zapewnione jest właściwie wsparcie techniczne, jak również monitorowane jest zadowolenie nauczycieli akademickich z funkcjonalności stosowanych platform i narzędzi do nauczania zdalnego, a wyniki monitorowania są wykorzystywane w ich doskonaleniu. Niemniej jednak nie wszystkie te elementy mają charakter działań sformalizowanych. Uczelnia wspiera i motywuje kadrę do rozwoju zawodowego, naukowego i dydaktycznego. Niemniej jednak nie istnieje system nagradzania pracowników zatrudnionych na etatach badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych w zakresie wyróżniających się osiągnięć naukowych, organizacyjnych czy dydaktycznych.

Nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia są oceniani przez studentów w zakresie spełniania obowiązków związanych z kształceniem oraz przez innych nauczycieli, np. w formie hospitacji zajęć. W celu zapewnienia jakości kształcenia Uczelnia systematycznie analizuje i ocenia skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości i jego wpływ na podnoszenie jakości kształcenia na kierunku dietetyka. Narzędziem wykorzystywanym w doskonaleniu jakości kształcenia są wyniki ankiet studenckich i protokoły hospitacji zajęć. Prowadzone są okresowe oceny nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia obejmujące aktywność w zakresie działalności naukowej, zawodowej oraz dydaktycznej członków kadry prowadzącej kształcenie, wyniki ocen dokonywanych przez studentów oraz wyniki hospitacji. Wyniki okresowych przeglądów kadry prowadzącej kształcenie, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów (ankiety studenckie), są wykorzystywane do doskonalenia poszczególnych członków kadry i planowania ich indywidualnych ścieżek rozwojowych, chociaż procedura ta nie ma sformalizowanego charakteru.

Realizowana polityka kadrowa umożliwia kształtowanie kadry prowadzącej zajęcia zapewniające prawidłową ich realizację, sprzyja stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli

akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, kreuje warunki pracy stymulujące i motywujące członków kadry prowadzącej kształcenie do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych i wszechstronnego doskonalenia. Nauczyciele prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka poza dorobkiem naukowym mają też istotne kwalifikacje zawodowe odpowiadające prowadzonym przez nich przedmiotom – poza nielicznymi przypadkami wymienionymi powyżej. W ramach działania motywującego Uczelnia zmniejsza zakres obciążenia dydaktycznego nauczycielom akademickim zaangażowanym w działalność organizacyjną uczelni. Ponadto nauczyciele akademicy zatrudnieni na umowę o pracę mogą liczyć na finansowanie uczestnictwa w konferencjach naukowych oraz nagrody naukowe dla pracowników o wyróżniającym się dorobku naukowym.

Realizowana polityka kadrowa obejmuje zasady reagowania na przypadki zagrożenia, naruszenia bezpieczeństwa lub dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom. Niemniej jednak w Uczelni nie ma sformalizowanych procedur rozwiązywania konfliktów. Uczelnia nie dyskryminuje kandydatów do pracy oraz pracowników w jakikolwiek sposób: ze względu na płeć, wiek, pochodzenie etniczne, narodowe lub społeczne, religię lub wyznanie, orientację seksualną, język, niepełnosprawność, przekonania polityczne oraz status społeczny bądź materialny. Zgodnie ze Statutem Uczelni do orzekania w sprawach dyscyplinarnych nauczycieli akademickich powołuje się Uczelnianą Komisję Dyscyplinarną dla nauczycieli akademickich. W ramach Uczelni nie powołano Rzecznika dyscyplinarnego.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

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

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia związane z dyscypliną nauki o kulturze fizycznej i nauki o zdrowiu w znakomitej większości posiadają, posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy w zakresie tych dyscyplin i doświadczenie zawodowe, w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwy dla kierunku dietetyka (ze szczególnym uwzględnieniem ostatnich 6 lat), umożliwiające prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów umiejętności praktycznych.

Obciążenie godzinowe jest prawidłowe – nauczyciele akademicy nie prowadzą więcej niż 360h zajęć rocznie. Natomiast przydział zajęć nie jest właściwy we wszystkich przypadkach. Jako zajęcia

nieprawidłowo obsadzone należy wymienić: chemia żywności, podstawy żywienia w wybranych jednostkach chorobowych, edukacja żywieniowa. Realizowana polityka kadrowa sprzyja rozwojowi oraz stabilizacji zatrudnienia i kreuje warunki pracy stymulujące i motywujące członków kardy do rozpoznania własnych potrzeb rozwojowych oraz wszechstronnego doskonalenia. Nauczyciele akademicy zatrudnieni w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy nie realizują wymaganych 50% godzin dydaktycznych.

Niemniej jednak nie wszystkie aspekty związane z kwalifikacjami, doborem i trybem zatrudnienia nauczycieli akademickich są prawidłowe. Jako nieprawidłowości należy wskazać:

1. Nieprawidłowa obsada zajęć z przedmiotów: chemia żywności, podstawy żywienia w wybranych jednostkach chorobowych, edukacja żywieniowa.
2. Mniej niż 50% zajęć prowadzonych jest przez nauczycieli zatrudnionych w Wyższej Szkole Uni-Terra jako pierwszym miejscu pracy.
3. Brakuje procedur pozwalających na skuteczniejszą weryfikację koherencji dorobku i doświadczenia zawodowego nauczycieli akademickich z prowadzonymi zajęciami.

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

-

Zalecenia

1. Zaleca się weryfikację obsady na zajęciach z przedmiotów: chemia żywności, podstawy żywienia w wybranych jednostkach chorobowych, edukacja żywieniowa pod kątem koherencji wykształcenia/dorobku naukowego/doświadczenia nauczyciela akademickiego z treściami prowadzonych zajęć.
2. Zaleca się zwiększenie liczby prowadzonych zajęć przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako pierwszym miejscu pracy powyżej progu 50% liczby godzin.
3. Zaleca się weryfikację procedur, które wiążą dorobek naukowy i doświadczenie nauczyciela akademickiego z treściami zajęć dla prowadzonych przedmiotów.
4. Zaleca się wdrożenie działań zapobiegających występowaniu nieprawidłowości będących podstawą do sformułowania powyższych zaleceń.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Baza dydaktyczna i naukowa na kierunku dietetyka skupiona jest w obrębie 2 kampusów, gdzie Uczelnia podpisała umowy z placówkami i instytucjami w celu zapewnienia studentom odpowiedniej bazy materialno-dydaktycznej właściwej do prowadzenia kształcenia na kierunku „dietetyka”:

- z Zespołem Szkół z Oddziałami Integracyjnymi i Specjalnymi Nr 2 z siedzibą w Poznaniu;
- z Zespołem Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu.

W kompleksie dydaktycznym Zespołu Szkół z Oddziałami Integracyjnymi i Specjalnymi nr 2 w Poznaniu mieszczą się:

- Budynki dydaktyczne B, C, E,

- Sala gimnastyczna (pełnowymiarowa) w budynku A, sale gimnastyczne małe w budynku A i B,
- Sala fitness w budynku C,
- Wielofunkcyjne boisko szkolne ze sztuczną nawierzchnią wraz bieżnią 70-metrową, skoczną w dal, rzutnią do pchnięcia kulą (do prowadzenia zajęć z lekkiej atletyki, zespołowych gier sportowych, zabaw i gier ruchowych).

Budynki dydaktyczne B, C, E wyposażone są w: 7 tablic interaktywnych, 10 sal multimedialnych, 4 sale informatyczne, 16 telewizorów, 10 odtwarzaczy DVD, programy multimedialne (komputerowe) do prowadzenia zajęć w pracowniach: biologicznej, chemicznej i fizycznej.

Budynki dydaktyczne składają się z trzech bloków:

- Budynek B - 9 sal wykładowych o powierzchni od 25 m² do 50 m².
- Budynek C - 11 sal wykładowych o powierzchni od 35 m² do 50 m².
- Budynek E - 7 sal wykładowych o powierzchni od 35 m² do 50 m².

Sale gimnastyczne (ważne w procesie dydaktycznym z uwagi na fakt, że kierunek został przyporządkowany do dyscyplin nauki o kulturze fizycznej):

- pełnowymiarowa w budynku A – baza dydaktyczna do piłki koszykowej, ręcznej, siatkowej, nożnej, zabaw i gier ruchowych, lekkiej atletyki (zeskok do skoku wzwyż), wyposażona także w piłki, materace, stoły do tenisa stołowego, kozły, skrzynie, drabinki, sprzęt do hokeja, basen z piłkami,
- mała w budynku A – zajęcia gimnastyczne, aerobik, taniec, gimnastyka korekcyjna,
- mała w budynku B – zajęcia gimnastyczne, aerobik, taniec, gimnastyka korekcyjna,
- wielofunkcyjna sala do ćwiczeń siłowych w budynku C.

Studenci mają także do dyspozycji odpowiednie zaplecze socjalne: szatnie z zapleczem higienicznym oraz parkingi dla samochodów.

Uczelnia na podstawie zawartej umowy z Zespołem Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu korzysta z pracowni komputerowo-informatycznych (używanych m.in. w zajęciach związanych z obsługą programów do tworzenia jadłospisów) oraz kilkunastu pracowni dydaktycznych, w tym pracowni specjalistycznych przeznaczonych do prowadzenia zajęć z dietetyki (technologia żywności i żywienia). Powyższe pracownie wykorzystywane są także w zakresie obróbki pokarmów. W trakcie zajęć w pracowni przetwórstwa mięsa studenci uczą się na profesjonalnych urządzeniach do produkcji wędliniarskiej, takich jak: wilk, kuter, mieszalnia do farszu, nadziewarka, nastrzykiwarka, masownica, komora wędzarnicza, kocioł warzelny oraz drobny sprzęt rzeźniczo – wędliniarski. Pracownia składa się z kilku pomieszczeń: pomieszczenia do rozbioru mięsa, w którym utrzymywana jest niższa temperatura niż w innych pracowniach; pracowni wyrobu wędlin, gdzie odbywa się produkcja wędlin i garmażerki; komór chłodniczych, w których następuje dojrzewanie wędlin i są przechowywane wyroby gotowe; magazynów mięsa, przypraw i drobnego sprzętu. Również sala przygotowywania potraw wyposażona jest w kuchenki indukcyjne, piec konwekcyjno–parowy, kuchenkę mikrofalową, termomixy, sous vide, miksery planetarne, gastronomiczny ekspres ciśnieniowy do kawy, stoły ze stali nierdzewnej oraz drobny sprzęt gastronomiczny.

Pracownia piekarsko-cukiernicza składa się z kilku pomieszczeń: piecowni, na której znajdują się piece wsadowe, piece wózkowe oraz piec konwekcyjno–parowy, komora fermentacyjna, patelnia do

głębokiego smażenia, mieszarka z dużą dzieżą, miksery planetarne, dzielarki, stoły ze stali kwasoodpornej, kuchenki elektryczne oraz sprzęt drobny; z deserowni, na której znajduje się głównie sprzęt drobny potrzebny do wykańczania i dekoracji wypieków; komory chłodniczej, w której przechowywane są wyroby gotowe; magazynów takich jak: magazyn jaj, mąki, surowców suchych, napojów oraz chłodzi.

Studenci posiadają również dostęp do pracowni komputerowo-informatycznych. Każda z pracowni komputerowo-informatycznej jest wyposażona w stanowiska komputerowe oraz komputer dla wykładowcy (prowadzącego). We wszystkich pracowniach dydaktycznych do dyspozycji wykładowcy i studentów jest laptop, tablica interaktywna i projektor multimedialny. Komputery posiadają optymalne i wystarczające parametry oprogramowania do prowadzenia zajęć. Pracownia ma stałe łącze z Internetem. Szkoła jest dostosowana dla osób z różnymi niepełnosprawnościami, zgodnie ze standardami przyjętymi przez Prezydenta i Radę Miasta Poznania.

Wobec powyższego należy stwierdzić, że sale i specjalistyczne pracownie dydaktyczne oraz ich wyposażenie są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, adekwatne do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej, umożliwiają prawidłową realizację zajęć, w tym prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w warunkach właściwych dla zakresu działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy związanych z kierunkiem dietetyka. Niemniej jednak w Uczelni brakuje pracowni dietetycznej, w której studenci mogliby poznać w praktyce działanie gabinetu dietetycznego.

Infrastruktura informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, pomoce i środki dydaktyczne, specjalistyczne oprogramowanie (program DietetykPro) są sprawne, nowoczesne, nieodlegające od aktualnie używanych w działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku dietetyka oraz umożliwiają prawidłową realizację zajęć, w tym z wykorzystaniem zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych.

Liczba, wielkość i układ pomieszczeń, ich wyposażenie techniczne, liczba stanowisk w pracowniach dydaktycznych, komputerowych, licencji na specjalistyczne oprogramowanie itp. są dostosowane do liczby studentów oraz liczebności grup i umożliwiają prawidłową realizację zajęć (w tym samodzielne wykonywanie czynności praktycznych przez studentów) kształtujących umiejętności i kompetencje zawodowe.

Biblioteka posiada niezbędne zasoby, w tym podręczniki zalecane w sylabusach kierunku dietetyka w wersji elektronicznej. Uczelnia posiada dostęp do zasobów Wirtualnej Biblioteki PWN, bazy Science Technology oraz wybranych tytułów bazy Elsevier. W zasobach biblioteki dostępne są również specjalistyczne czasopisma z zakresu dietetyki. Od marca 2019 r. biblioteka udostępnia studentom zasób Biblioteki Narodowej poprzez Wypożyczalnię Międzybiblioteczną ACADEMICA. Ponadto w ramach biblioteki elektronicznej i pakietu podstawowego EBSCO biblioteka udostępnia bazy danych produkowane przez EBSCO Publishing zarówno pracownikom, jak i studentom w ramach krajowej licencji akademickiej. Licencja EBSCO obejmuje pakiet podstawowy 14 baz, w tym 7 baz pełnotekstowych zawierających czasopisma naukowe różnych wydawców, książki, gazety i inne publikacje: Academic Search Ultimate, Business Source Ultimate, Health Source: Nursing/Academic Edition, Health Source – Consumer Edition, Master File Premier, Newspaper Source, Regional Business

News oraz 7 baz bibliograficznych (abstraktowych): Agricola, ERIC, GreenFILE, Library Information Science & Technology Abstracts (LISTA), MEDLINE, European Views of the Americas, Teacher Reference Center.

Infrastruktura biblioteczna jest okresowo oceniana. Uwzględniane są propozycje unowocześniania bazy zgłaszane przez interesariuszy wewnętrznych (nauczyciele, studenci) jak i zewnętrznych (pracodawcy). Wyniki okresowych przeglądów są analizowane, a wnioski z oceny są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury. Biblioteka reaguje na bieżąco i przekazuje uwagi i zapotrzebowania do władz uczelni.

Lokalizacja biblioteki (czytelni), liczba, wielkość i układ pomieszczeń bibliotecznych (czytelni), ich wyposażenie techniczne, liczba miejsc w czytelni, udogodnienia dla użytkowników, godziny otwarcia zapewniają warunki do komfortowego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej. Zapewniona jest zgodność infrastruktury dydaktycznej i bibliotecznej oraz zasad korzystania z niej zgodnie z przepisami BHP.

Biblioteka Uczelni umożliwia studentom korzystanie z elektronicznych publikacji naukowych w sieci Internet w ramach ruchu Otwartej Nauki. W dziale „książki elektroniczne” są udostępnione dziedzinowe biblioteki cyfrowe, repozytoria publikacji naukowych, cyfrowe kolekcje książek. Udostępniony jest także serwis wydawnictwa PWN, który umożliwia wypożyczanie semestralne książek za niewielką opłatą.

Biblioteka Wyższej Szkoły Uni-Terra posiada wyszukiwarkę książek elektronicznych w licencjach krajowych WBN i rejestruje książki dostępne w ramach tych licencji krajowych. Obecnie można przeglądać 77.497 e-książek anglojęzycznych wydanych przez wydawnictwo Springer w latach 2004-2018, 2515 e-książek wydanych przez wydawnictwo Elsevier w latach 2011-2015 oraz 2449 e-książek wydanych przez wydawnictwo Wiley w roku 2009 i 2015. Wyszukiwarka pozwala wybrać jedną z 31 dziedzin tematycznych i 209 poddziedzin.

Biblioteka posiada w ofercie krajowe i zagraniczne źródła informacji z zakresu medycyny i nauk pokrewnych (pełnotekstowe i bibliograficzne), dostępne w sieci uczelnianej i poza nią, poprzez portal HAN 3. W ramach Wirtualnej Biblioteki Nauki, biblioteka zapewnia dostęp do wszystkich zasobów licencyjnych przeznaczonych dla instytucji akademickich w kraju oraz wybranych zasobów licencyjnych dostępnych dla konsorcjów.

Zapewniony jest dostęp studentów do sieci bezprzewodowej WiFi oraz do pomieszczeń dydaktycznych, laboratoriów komputerowych, specjalistycznego oprogramowania poza godzinami zajęć, w celu wykonywania zadań, realizacji projektów, itp.

Zapewnione jest dostosowanie infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej oraz korzystaniu z technologii informacyjno-komunikacyjnej, a także likwidację barier w dostępie do sal dydaktycznych, pracowni i laboratoriów, jak również zaplecza sanitarnego. Ponadto w Uczelni działa powołany zarządzeniem Rektora Pełnomocnik ds. Osób z Niepełnosprawnością, którego zadaniem jest m.in. reprezentowanie interesów studentów

z niepełnosprawnością przed organami Uczelni, społecznością akademicką i podmiotami zewnętrznymi, udzielanie pomocy w zakresie bieżących problemów oraz podejmowanie działań na rzecz przestrzegania i właściwego traktowania.

Infrastruktura informatyczna i oprogramowanie stosowane w procesie kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między studentami a nauczycielami akademickimi i innymi osobami prowadzącymi zajęcia, jest połączona z innymi systemami uczelnianymi, dostępna dla studentów o specjalnych potrzebach edukacyjnych, w tym studentów z niepełnosprawnością. Uczelnia wykorzystuje platformę Moodle.

Zapewniony jest dostęp do specjalistycznego oprogramowania wspomagającego kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Zapewnione są materiały dydaktyczne opracowane w formie elektronicznej, udostępniane studentom w ramach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, dostępne także dla studentów z niepełnosprawnością. Prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury dydaktycznej, w tym wykorzystywanej w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, infrastruktury naukowej i bibliotecznej, wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, aparatury badawczej, specjalistycznego oprogramowania, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych obejmujące ocenę sprawności, dostępności, nowoczesności, aktualności, dostosowania do potrzeb procesu nauczania i uczenia się, liczby studentów, potrzeb osób niepełnosprawnością. Niemniej jednak przeglądy te nie mają charakteru usystematyzowanego i sformalizowanego. Polegają one na bieżącym informowaniu władz uczelni o potrzebach w zakresie poszerzenia/modernizacji wyposażenia technicznego, infrastruktury dydaktycznej i bibliotecznej.

Zajęcia prowadzone poza Uczelnią czyli praktyki wakacyjne są realizowane w jednostkach ochrony zdrowia, w przedsiębiorstwach i instytucjach zapewniających odpowiednią infrastrukturę teleinformatyczną, kliniczną niezbędną do wykonywania powierzonych obowiązków w wybranej przez studenta placówce.

Monitorowanie zasobów materialnych Uczelni obejmuje ocenę jakościową warunków prowadzenia zajęć, wyposażenia i stanu technicznego sal przeznaczonych do prowadzenia zajęć dydaktycznych, dostępu do stanowisk komputerowych i do zasobów bibliotecznych oraz czytelni. W kampusach realizujących proces kształcenia na kierunku dietetyka istnieje nowoczesna infrastruktura, która podlega gruntownej ocenie przez pracowników i studentów.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

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

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia są nowoczesne, umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach związanych z kierunkiem dietetyka. Niemniej jednak w ramach infrastruktury zidentyfikowano następujące uchybienie:

1. Brak pracowni dietetycznej, która pozawalałaby studentom na symulowanie warunków gabinetu dietetycznego.

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

-

Zalecenia

1. Zaleca się stworzenie pracowni dietetycznej, która będzie wyposażona w: wagi dla pacjentów, wagi z funkcją pomiaru składu ciała, glukometry, fałdomierze, centymetr, wzrostomierz, aparat do mierzenia ciśnienia.
2. Zaleca się wdrożenie działań zapobiegających występowaniu nieprawidłowości będących podstawą do sformułowania powyższego zalecenia.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Uczelnia współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami w zakresie projektowania i realizacji programu studiów. Rodzaj i zakres współpracujących instytucji jest zgodny z celami kształcenia oraz z obszarami działalności zawodowej właściwymi dla kierunku dietetyka. Władze Uczelni oraz nauczyciele akademicy ocenianego kierunku nawiązują i utrzymują współpracę na wielu płaszczyznach z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego z Poznania, województwa wielkopolskiego, ale również z innych rejonów Polski oraz z partnerami zagranicznymi.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego aktywnie uczestniczyli w tworzeniu misji i strategii wizytowanego kierunku a potrzeby rynku pracy w zakresie szeroko rozumianej dietetyki były uwzględniane w tworzeniu i weryfikacji programów. Według badań rynkowych polskich i europejskich stale rośnie zapotrzebowanie na specjalistów dietetyki w zakresie sportu i rekreacji, wellness i SPA,

dietetyki klinicznej czy psychodietetyki. Otwarcie kierunku dietetyka w Wyższej Szkole Uni-Terra wpisuje się również w Strategię Rozwoju Województwa Wielkopolskiego i Miasta Poznań do 2030 roku.

Instytucje współpracujące z wizytowanym kierunkiem to szpitale, poradnie dietetyczne, poradnie chorób metabolicznych, Domy Pomocy Społecznej, placówki oświatowe – szkoły, przedszkola, żłobki, firmy cateringowe, kluby rekreacyjne i fitness, zakłady produkujące i przechowujące żywność, agencja reklamowo-marketingowa, a także instytucje samorządu terytorialnego miasta Poznań i województwa wielkopolskiego. Uczelnia jest członkiem Poznańskiego Klastra Edukacyjnego co pozwala na zacieśnianie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, podniesienie konkurencyjności edukacyjnej oraz wzrost efektywności kształcenia w zakresie umiejętności.

Współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego jest sformalizowana. Uczelnia ma podpisane z pracodawcami umowy na realizację zajęć praktycznych i praktyk zawodowych. Zarządzeniem Rektora nr 25/2020 z dn. 7 grudnia 2020 roku powołano Radę Pracodawców, w skład której obecnie wchodzi 9 osób. Zadaniem Rady jest m.in. systematyczne opiniowanie programów studiów i zakładanych efektów uczenia się, analiza efektów uczenia się przypisanych do zajęć praktycznych i praktyk zawodowych, analiza rynku pracy i możliwości zatrudniania absolwentów, tworzenie sylwetki absolwenta, analiza potrzeb i oczekiwań mieszkańców rejonu, a także ocena podmiotów współpracujących pod kątem spełnienia wymagań niezbędnych do kształcenia na wizytowanym kierunku, głównie dotycząca miejsc praktyk i doboru opiekuna praktyk. Spotkania Rady Pracodawców odbywają się co najmniej raz w roku. Od dwóch lat jest też możliwość uczestnictwa w spotkaniach w formie on-line. Jest to szczególnie korzystne dla pracodawców spoza Poznania lub gdy z różnych przyczyn obecność osobista na spotkaniu jest niemożliwa. Spotkania Rady są protokołowane co zostało udokumentowane Zespołowi Oceniającemu, a wnioski przekazywane są do Rady Programowej. Propozycje zmian do programu, które wypłynęły od pracodawców to:

- zwiększenie do 120 godzin praktyk studenckich po każdym semestrze;
- zwiększenie ilości godzin z przedmiotu *Żywnienie człowieka*;
- wprowadzenie zagadnień z zakresu *psychodietetyki*;
- wprowadzenie do programu przedmiotów z zakresu: onkodietetyki, nutrigenetyki, dietetyka w sieci, żywienia dojelitowego i parenteralnego;
- wprowadzenie zmian w pytaniach egzaminacyjnych.

Część z tych propozycji jest już realizowana w programie studiów.

Formy współpracy są zróżnicowane. Oprócz spotkań formalnych współpraca opiera się również na częstych nieformalnych kontaktach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi, a wśród dydaktyków są również przedstawiciele pracodawców. Uczelnia współpracując z instytucjami samorządowymi wykonuje ekspertyzy dotyczące oceny żywienia w różnych placówkach, a także prowadzi liczne wykłady dotyczące żywienia dla różnych grup wiekowych, np. profilaktyka otyłości u dzieci - zasady żywienia oraz dotyczące różnych potrzeb społeczeństwa np. profilaktyka procesu starzenia dla seniorów.

Oprócz organizacji praktyk, pracodawcy uczestniczą w realizacji projektów badawczych np. „Opracowanie modelu zintegrowanego pakietu usług w zakresie wsparcia rodzin wychowujących dzieci z niepełnosprawnością”, projektów zdrowotnych – „Cukier w ryzach”, „Specjały regionu”, uczestniczą w organizacji konferencji naukowych, realizują warsztaty np. z zakresu zdrowego żywienia,

a także pomagają studentom w wejściu na rynek pracy poprzez wyposażenie w umiejętność tworzenia swojej strony internetowej, umiejętność tworzenia logo firmy oraz nauki podstawowych zasad marketingu. Pracodawcy, którzy zatrudniają absolwentów wizytowanego kierunku oceniają bardzo dobrze ich przygotowanie do zawodu. W Uczelni prowadzone jest corocznie Badanie Losów Absolwentów. Badanie jest dobrowolne. Niestety, zwrotność ankiet jest niewielka. Innymi formami weryfikacji współpracy z interesariuszami zewnętrznymi są hospitacje praktyk oraz karta oceny praktyki przez studenta. W trakcie wizytacji nie zidentyfikowano jednak mechanizmów wykorzystywania tych informacji w procesie podnoszenia jakości kształcenia. Rekomenduje się utworzenie procedury umożliwiającej formalne rejestrowanie i analizę tych informacji oraz wykorzystanie ich w procesie podnoszenia jakości kształcenia i weryfikacji współpracy z otoczeniem społeczno- gospodarczym.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Współpraca wizytowanego kierunku z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w zakresie zarówno weryfikacji jak i realizacji programu studiów jest bardzo dobra i wpisuje się w obszar działalności zawodowej właściwej dla kierunku dietetyka. Ma ona charakter stały i sformalizowany. Formy współpracy są zróżnicowane i adekwatne zarówno do potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i zakładanych efektów uczenia się jak też potrzeb dynamicznie zmieniającego się rynku pracy. Współpraca z pracodawcami jest systematycznie monitorowana i weryfikowana. Monitorowanie obejmuje realizację praktyk zawodowych i losy absolwentów na rynku pracy.

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

-

Zalecenia

-

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Rodzaj, zakres i zasięg umiędzynarodowienia procesu kształcenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia. Stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów związanej z kształceniem na kierunku, w tym warunki do mobilności wirtualnej nauczycieli akademickich i studentów.

Na kierunku dietetyka podejmują studia osoby z zagranicy (m.in. z Ukrainy, Białorusi). Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu podpisała umowy o międzynarodowej współpracy akademickiej z:

- Państwowym Uniwersytecie Humanistycznym w Równym (Ukraina),
- Państwowym Uniwersytecie Kultury Fizycznej we Lwowie (Ukraina),
- Narodowym Uniwersytecie Gospodarki Wodnej i Zarządzania Zasobami Naturalnymi w Równym (Ukraina),
- Narodowym Uniwersytecie Pedagogicznym w Tarnopolu (Ukraina).

Umowy z zagranicznymi Uniwersytetami dotyczą współpracy naukowej, badawczej, dydaktycznej i organizacyjnej m.in. w zakresie: wymiany wykładowców w celu prowadzenia wykładów i konsultacji, wymiany pracowników naukowych i dydaktycznych w celu prowadzenia badań naukowych, udziału w konferencjach naukowych itp., wymiany doświadczeń w organizacji procesu kształcenia i programów studiów o podobnych specjalnościach, wymiany studentów (praktyki studenckie, konferencje naukowe etc.), realizacji wspólnych projektów badawczych.

Od 2018 roku Uczelnia gościła przedstawicieli uniwersytetów, z którymi podpisano umowy o współpracy akademickiej.

Ważnym komponentem współpracy międzynarodowej Uczelni było zorganizowanie wspólnie z partnerami z zagranicy dwóch międzynarodowych konferencji naukowych w 2021 roku:

- 10-11.11.2021 – Międzynarodowa Konferencja Naukowa pt. „Międzynarodowy dzień fizjoterapii, terapii zajęciowej, kultury fizycznej i sportu”. Organizatorzy: Narodowy Uniwersytet Gospodarki Wodnej i Zarządzania Zasobami Naturalnymi w Równym, Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu, Państwowy Uniwersytet Humanistyczny w Równym, Akademia Wychowania Fizycznego i Sportu w Gdańsku, Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu, Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie.
- 26-27.11.2021 – Międzynarodowy Kongres Naukowy pt. „Zarządzanie i prawo w sporcie, rekreacji, turystyce i zdrowiu”. Organizatorzy: Wyższa Szkoła Uni-Terra w Poznaniu, Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy, Narodowy Uniwersytet Gospodarki Wodnej i Zarządzania Zasobami Naturalnymi w Równym, Państwowy Uniwersytet Humanistyczny w Równym.

W latach 2018 - 2021 uczelnia realizowała we współpracy z partnerem z Austrii – stowarzyszeniem Internationales Bildungsnetzwerk PILGRIM projekt z działania 4.3 Programu operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, oś priorytetowa IV Innowacje społeczne i współpraca ponadnarodowa. W ramach projektu odbywały się także szkolenia dla pracowników Uczelni.

Kierunek dietetyka nie oferuje kształcenia w języku obcym. Program studiów służy umiędzynarodowieniu, a świadczy o tym kształcenie języka angielskiego na poziomie B2. Studium Języków Obcych WUM w ramach umiędzynarodowienia organizuje Letnią Szkołę Języka i Kultury Polskiej dla cudzoziemców, która oferuje czterotygodniowe kursy języka polskiego w okresie wakacyjnym.

Wydział z Działem Współpracy z Zagranicą koordynuje realizację projektów w ramach programu Erasmus+. Efektem czego były wdrożone rozwiązania wypracowane w ramach projektów Partnerstwa Strategicznego. Są to nowe programy studiów oraz programy praktyk zawodowych, które służą podnoszeniu kwalifikacji zawodowych. W toku realizacji programu studiów odbywa się nauka języka obcego specjalistycznego, dostosowanego do przyszłych potrzeb zawodowych absolwentów (przydatny w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego).

Prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia kształcenia, obejmujące ocenę skali, zakresu i zasięgu aktywności międzynarodowej kadry i studentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do intensyfikacji umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Prowadzony monitoring działań międzynarodowych ma na celu zbieranie bieżących potrzeb różnych grup interesariuszy, w celu możliwości sprawdzenia potencjału uczelni w tym zakresie i planowanie kolejnych działań, również o charakterze strategicznym uczelni z partnerami zagranicznymi.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

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

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia. Nauczyciele akademicki są przygotowywani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, wspierana jest międzynarodowa mobilność studentów i nauczycieli akademickich. Skutkuje to systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia oraz wymiany studentów i kadry. Umiędzynarodowienie kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

-

Zalecenia

-

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Wsparcie studentów kierunku dietetyka realizowane jest poprzez szereg formalnych i nieformalnych działań podejmowanych przez Uczelnię. Wsparcie studentów w każdym jego aspekcie prowadzone jest mniej lub bardziej systematycznie, ma charakter stały, przybiera zróżnicowane formy, adekwatnie do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów oraz osiągania przez nich efektów uczenia się i przygotowania ich do wejścia na rynek pracy.

Od pierwszych zajęć studenci otrzymują wsparcie merytoryczne i organizacyjne, w tym wsparcie w zakresie efektywnego korzystania z infrastruktury i oprogramowania stosowanego w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Studenci zapoznawani są z planami, programami studiów, a także sylabusami poszczególnych zajęć. W Uczelni funkcja opiekuna każdego roku, Samorządu, jak i Koła Naukowego pełniona jest przez tę samą osobę. W opinii Władz Uczelni, jak i studentów przy małej liczebności kierunku nie budzi to zastrzeżeń. W ocenie zespołu oceniającego PKA zasadne jest by sytuację stale monitorować i reagować analogicznie do potrzeb studentów.

Studenci mogą zgłosić swoje problemy, wnioski oraz skargi bezpośrednio bądź pośrednio do Władz Uczelni drogą pocztową lub elektroniczną. Każda sprawa rozpatrywana jest indywidualnie.

Obsługę administracyjną prowadzi dziekanat, w którym pracują osoby o odpowiednich kompetencjach, sprawnie realizujące zadania administracyjne oraz zapewniające przepływ informacji. Studenci mają kompetentną obsługę w zakresie spraw związanych z procesem kształcenia. Do obsługi studentów oddelegowani są osobni pracownicy. Na stronie internetowej Uczelni można znaleźć niezbędne informacje dot. wsparcia socjalnego, możliwości udziału w wymianach międzynarodowych oraz programów studiów. Studenci otrzymują informacje na temat bieżących wydarzeń uczelni i toku studiów na adres mailowy.

Informacja o formach opieki i wsparcia dla studentów jest kompleksowa, dostępna i aktualna.

Proces uczenia się wspierany jest m.in. poprzez dofinansowanie praktyk studenckich w państwach członkowskich Unii Europejskiej, projekty płatnych staży czy organizację warsztatów z kompetencji interpersonalnych.

Wykładowcy prowadzą konsultacje zarówno stacjonarne jak i wirtualne w wymiarze godzin wynikającym z pensum. Dostępny jest terminarz konsultacji nauczycieli akademickich. Dla studentów ostatniego roku dostępne są konsultacje dyplomowe.

Istnieje możliwość poszerzania swoich kompetencji oraz umiejętności poprzez udział w kursach podnoszących kompetencje zawodowe oraz ofertę studiów podyplomowych. Informacje o aktualnie dostępnych kursach przesyłane są do studentów na uczelniane adresy mailowe.

Podczas studiów studenci mają możliwość uczestnictwa w zagranicznych praktykach w ramach programu Erasmus+ oraz projektów unijnych. Wymiana zagraniczna nie cieszy się jednak zainteresowaniem – wśród przyczyn studenci wskazywali, iż większość z nich posiada stałą pracę, rodzinę i w konsekwencji nie ma czasu, aby uczestniczyć w tego typu programach.

Uczelnia oferuje wsparcie w procesie uczenia się z uwzględnieniem potrzeb różnych grup studentów, m.in. studentów z mniejszymi szansami na rynku pracy, studentów z niepełnosprawnością, studentów z mniejszymi szansami ekonomicznymi i studentów różnych kulturowo.

W Uczelni funkcjonuje Biuro Karier i zatrudnieni w nim specjaliści są dostępni zarówno dla studentów jak i absolwentów. Dodatkowo Uczelnia regularnie publikuje oferty pracy oraz staży na tablicy dostępnej przy biurze. Na uczelni organizowane są spotkania z przedsiębiorcami, instytucjami, targi pracy – przybliżają one studentom specyfikę zawodu i pozwalają na bliższe poznanie zawodu dietetyka.

Zarządzeniem Rektora powołany został Pełnomocnik ds. osób z niepełnosprawnością, którego zadaniem jest m.in. reprezentowanie interesów studentów z niepełnosprawnościami przed organami Uczelni, społecznością akademicką i podmiotami zewnętrznymi, udzielanie pomocy w zakresie bieżących problemów oraz podejmowanie działań na rzecz przestrzegania i właściwego traktowania.

Pomieszczenia dydaktyczne oraz biblioteka wyposażone są w sprzęt ułatwiający studiowanie osobom z niepełnosprawnościami, a strona internetowa dostosowana została do ich potrzeb.

Dla studentów z niepełnosprawnością dostępna jest możliwość studiowania w ramach IOS, a także możliwość korzystania z pomocy asystenta wspierającego. Na podstawie otrzymanej zgody na IOS możliwa jest zmiana warunków uczestnictwa w zajęciach, zmiana sposobu walidacji przedmiotów, pomoc w uzyskaniu materiałów dydaktycznych niezbędnych do studiowania.

W Uczelni funkcjonuje system pomocy stypendialnej. Studenci mogą korzystać z takich form wsparcia jak: stypendium socjalne, stypendium dla studentów niepełnosprawnych, stypendium Rektora (otrzymywane corocznie przez 10% najlepszych studentów kierunku), stypendium ministra za wybitne osiągnięcia oraz z zapomogi przyznawanej w szczególnych okolicznościach. Szczegóły i warunki przyznawania ww. świadczeń dostępne są w Regulaminie.

Regulamin pomocy materialnej jest akceptowany przez przewodniczącego samorządu studenckiego. Dodatkowo dla studentów z mniejszymi szansami ekonomicznymi Uczelnia przewiduje system ulg finansowych i zwolnień z czesnego.

W ramach walki z dyskryminacją i mobbingiem Uczelnia powołała Komisje Dyscyplinarne. Jak dotąd nie odbyło się żadne postępowanie dyscyplinarne wobec studentów ani pracowników.

Studentów reprezentuje Samorząd Studencki. Jest on reprezentantem wszystkich studentów Uczelni. Samorząd otrzymuje wsparcie ze strony uczelni w realizacji projektów.

Szkolenie z praw i obowiązków studenta jak również bezpieczeństwa i higieny pracy jest dostępne, a przede wszystkim obowiązkowe dla każdego studenta.

Przedstawiciele Samorządu biorą udział w posiedzeniach gremiów kolegialnych.

Studencki Ruch Naukowy obecny jest na kierunku dietetyka w postaci koła naukowego. Uczelnia wspomaga działalność i inicjatywy koła. Spotkania odbywają się cyklicznie.

Uczelnia oferuje studentom miejsca odbywania praktyk studenckich. Istnieje również możliwość samodzielnego znalezienia miejsca odbywania praktyk. Dodatkowo podczas spotkania z ZO studenci zaznaczyli, że wykładowcy z własnej inicjatywy proponują studentom miejsca na praktyki.

Studenci podczas spotkania z Zespołem Oceniającym pozytywnie wypowiadali się odnośnie całokształtu studiowania na uczelni oraz kadry prowadzącej zajęcia.

W Uczelni nie istnieje formalny system oceny innych form wsparcia studentów w procesie uczenia się. Zarówno studenci jak i Władze w spotkaniach zaznaczali, że ze względu na małą ilość studentów na kierunku oraz to, że uczelnia jest mała, oceny i opinie studentów zbierane są na bieżąco w sposób nieformalny, a sporne kwestie natychmiast rozwiązywane. W opinii obu stron system taki sprawdza się bardzo dobrze.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

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

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

W procesie uczenia się studenci mają zapewnione wsparcie zarówno w kwestii dydaktycznej, materialnej, jak i naukowej. Wybitni studenci mają możliwość otrzymania stypendiów oraz nagród. Wsparcie osób z niepełnosprawnością jest regularnie monitorowane i dostosowywane do zgłaszanych potrzeb. Uczelnia prowadzi działania w zakresie bezpieczeństwa studentów oraz przeciwdziałania

formom dyskryminacji. Samorząd, a także koło naukowe otrzymują wsparcie finansowe i merytoryczne ze strony uczelni. Monitorowanie wsparcia w procesie uczenia ze względu na liczebność studentów na kierunku w wielu aspektach przybiera charakter nieformalny, polegający na indywidualnym podejściu do zgłaszanych problemów. W podobny sposób funkcjonuje na uczelni system składania skarg oraz wniosków. W obu opisanych wyżej przypadkach forma ta spełnia swoją rolę.

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

-

Zalecenia

-

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Głównym źródłem publicznego dostępu do informacji na temat studiów oraz Uczelni jest strona Internetowa.

Na stronie Uczelni znajdują się zakładki „O nas”, „Blog”, „Studia I stopnia”, „Studia podyplomowe”, „Studia podyplomowe dla nauczycieli”, „Szkolenia i kursy” oraz „Projekty”. Dostępne są również zakładki „Moodle”, „Strefa studenta”, „Strefa słuchacza”, „Zapisz się online” oraz „BIP”.

W zakładce „Studia I stopnia” i dalej „Dietetyka” przedstawiono informacje niezbędne dla kandydata na ten kierunek studiów oraz krok po kroku procedurę rekrutacji on-line.

Z raportu samooceny oraz z analizy strony internetowej Uczelni wynika, że nie znajduje się na niej zakładka z informacjami dla interesariuszy zewnętrznych. Uczelnia zdaje sobie jednak z tego sprawę i planuje stworzenie takiego kanału informacyjnego.

W Biuletynie Informacji Publicznej znajdują się m.in.: Statut oraz Strategia Uczelni na lata 2020 – 2023, Regulamin studiów, Regulamin świadczeń dla studentów, Organizacja roku akademickiego, Informacja o wysokości opłat za studia, efekty uczenia się oraz programy studiów.

Dostęp do informacji na temat studiów możliwy jest niezależnie od sprzętu i oprogramowania, również dla osób z niepełnosprawnością.

Cel kształcenia na kierunku Dietetyka, w tym dla proponowanych specjalności, przedstawiony został w zakładce „Kierunki studiów”.

W umieszczonym w BIP Regulaminie studiów znajdują się wszystkie niezbędne informacje, w tym kompetencje wymagane od kandydatów, zasady przyjęcia na studia, zasady zaliczania semestrów studiów, zasady dyplomowania, zasady wsparcia materialnego i in. Dostępne są również efekty uczenia się oraz program studiów.

Informacje na temat kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a także wsparcia technicznego dostępne są dla interesariuszy wewnętrznych po zalogowaniu się na stronie Uczelni w zakładce Moodle.

W Uczelni powołano osobę odpowiedzialną za aktualność i kompletność informacji publicznej, a także osobę odpowiedzialną za techniczną obsługę strony internetowej. Przeglądy informacji dokonywane są na bieżąco.

W wyniku przeglądu informacji publicznej na przełomie stycznia i lutego 2022 dokonano aktualizacji informacji na temat praktyk zawodowych, zatem wyniki monitoringu są przez Uczelnię wykorzystywane w praktyce.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

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

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Zapewniony został odpowiedni dostęp do informacji na temat studiów oraz warunków studiów prowadzonych w Uczelni. Dostęp do informacji jest nieskrępowany i możliwy niezależnie od miejsca oraz wyposażenia technicznego. W Biuletynie Informacji Publicznej przedstawiono wszystkie wymagane przepisami prawa informacje. Powołano osoby odpowiedzialne za aktualność i kompletność informacji publicznej oraz za wsparcie techniczne. Przegląd udostępnianej przez Uczelnię informacji dokonywany jest na bieżąco, a wyniki przeglądu wykorzystywane są w praktyce.

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

-

Zalecenia

-

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

W Uczelni opracowano Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia (dalej jako: WSZJK), zatwierdzony Uchwałą nr 16/2022 z dnia 24 listopada 2022 r. Na jego czele stoi Rektor, który powołuje Pełnomocnika ds. zapewnienia jakości kształcenia. Został określony zakres obowiązków oraz odpowiedzialności Pełnomocnika. Strukturę WSZJK tworzą ponadto Zespół audytorów, Zespół ds. zapewnienia jakości kształcenia, współpracujący z samorządem studentów, Pełnomocnikiem rektora ds. osób z niepełnosprawnościami oraz Opiekun praktyk, których zadania zostały określone.

Ze względu na to, że w Uczelni prowadzone są jedynie dwa kierunki studiów nie wyznaczono osoby odpowiedzialnej za oceniany kierunek, a jego ewaluacja odbywa się z poziomu uczelnianego WSZJK. Rekomenduje się jednak wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za WSZJK dla kierunku Dietetyka, gdyż obecny nadzór nad systemem nie sprawdził się w wielu obszarach. Podjęte w Uczelni działania projakościowe, częściowo formalne, a częściowo niesformalizowane nie pozwoliły na wychwycenie błędów w koncepcji kształcenia, efektach uczenia się, programie studiów, liczbie nauczycieli akademickich dla których Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy i in., opisanych w analizie kryteriów 1, 2, 3 i 4.

Zatwierdzanie, zmiany oraz wycofywanie programu studiów realizowane jest w oparciu o procedurę nr 1, zatem w sposób formalny. Podano, że weryfikacja odbywa się na podstawie wyników prac Zespołu ds. jakości, monitoringu infrastruktury, wyników ankiet studenckich, hospitacji zajęć oraz informacji zgłaszanych przez prowadzących. Każdy nauczyciel akademicki może zgłosić potrzebę zmian, np. zmianę w efektach, liczbie godzin zajęć, umiejscowienie przedmiotu w programie studiów, itp. Każda zmiana w programie, jeśli zostanie uznana za ważną i możliwą do wprowadzenia zostaje odnotowana. W kolejnym kroku w sposób formalny zostaje to odnotowane i przekazane na posiedzenie Senatu. Jeśli zmiana zostanie zatwierdzona przez Senat to zostaje wprowadzona w życie.

Procedura nr 4 opisuje system wsparcia w korzystaniu z narzędzi pracy zdalnej. Do chwili obecnej nie prowadzono badań porównawczych skuteczności kształcenia zdalnego i w bezpośrednim kontakcie. W raporcie podano, że jakość kształcenia monitorowana jest cyklicznie. W opisie WSZJK podano (Procedura nr 2), że odbywa się to w oparciu o zestawienie ocen (dziekanat), opinie nauczycieli (e-maile od Pełnomocnika), ocenę losowo wybranych prac etapowych, brak jednak określenia narzędzi do monitorowania i ewaluacji poszczególnych składowych procesu kształcenia, nie jest też wymieniony zakres tej oceny (jakie elementy są oceniane). Z Procedury nr 1 wynika, że w Uczelni powołano Radę pracodawców, nie zostały jednak określone jej kompetencje, formy działania, terminy spotkań itd.

Zbierane są opinie studentów, nauczycieli, władz Uczelni oraz pracowników administracyjnych. Do głównych tematów związanych z ewaluacją należy zaliczyć poziom osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów, siatkę godzin i jej rozplanowanie w czasie, dopasowanie treści zajęć do efektów kierunkowych, jednak brak określania dla każdego zajęć efektów szczegółowych w znacznym stopniu utrudnia dokonanie rzetelnej analizy.

Kierunek nie był dotychczas oceniany przez instytucje zewnętrzne.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia	Ocena realizacji zalecenia (zalecenie zrealizowane / zalecenie niezrealizowane)
1.	Nie dotyczy	Nie dotyczy	Nie dotyczy

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

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Mimo stworzenia podstawowych procedur WSZJK nie wyposażono systemu w skuteczne narzędzia diagnostyczne, pozwalające na zbieranie i analizę miarodajnych informacji, brak również narzędzi umożliwiających systemowo przekładanie analizy przeglądu programu studiów na działania doskonalące ten program, a także umożliwiające ocenę skuteczności tych działań. W Uczelni odbywa się to w sposób nieformalny, co nie przekłada się na skuteczne działania i leży u podstaw nieprawidłowości opisanych w kryteriach 1, 2, 3 i 4. Obniżenie oceny Kryterium 10 do "spełnione częściowo" wynika z następujących przestanków:

1. WSZJK nie wychwycił nieprawidłowości dotyczących nieprawidłowego osadzenia kierunku w dyscyplinie wiodącej oraz nieprawidłowej treści i opisu efektów uczenia się.
2. WSZJK nie wychwycił nieprawidłowości dotyczących konstrukcji programu studiów, który nie umożliwia osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów uczenia się, nie umożliwia wyboru odpowiedniej liczby zajęć, a także dopuszcza weryfikację stopnia osiągnięcia efektów uczenia się za pomocą metod i technik kształcenia na odległość.
3. WSZJK nie wychwycił nieprawidłowości dotyczących metod weryfikacji stopnia osiągnięcia efektów uczenia się.
4. WSZJK nie wychwycił nieprawidłowości dotyczących doboru kadry dydaktycznej, w tym właściwej liczby nauczycieli akademickich, dla których Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy oraz właściwej obsady zajęć.
5. WSZJK nie wychwycił nieprawidłowości dotyczących infrastruktury dydaktycznej, w szczególności braku pracowni dietetycznej, która pozwoliłaby studentom na symulowanie warunków rzeczywistej pracy zawodowej.

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

-

Zalecenia

1. Zaleca się wdrożenie skutecznych działań zapobiegających występowaniu nieprawidłowości opisanych w uzasadnieniu oceny kryterium 10, będących podstawą do obniżenia jego oceny na "spełnione częściowo".

2. Zaleca się włączenie przedstawicieli wszystkich grup interesariuszy: nauczycieli akademickich, studentów, absolwentów i pracodawców w działania monitorujące i doskonalące wszystkie składowe procesu kształcenia.

Przewodniczący Zespołu oceniającego:

Prof. dr hab. Wojciech Mielicki



