



**Profil praktyczny**

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

---

Nazwa kierunku studiów: **dietetyka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Collegium Balticum –  
Akademia Nauk Stosowanych w Szczecinie**

Data przeprowadzenia wizytacji: **25-26.05.2024**

**Warszawa, 2024**

## Spis treści

---

|                                                                                                                                                                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu</b>                                                                                                                                                                        | <b>3</b> |
| 1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej                                                                                                                                                         | 3        |
| 1.2. Informacja o przebiegu oceny                                                                                                                                                                                       | 3        |
| <b>2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów</b>                                                                                                                                                | <b>4</b> |
| <b>3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA</b>                                                                                           | <b>5</b> |
| <b>4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia</b>                                                                                                                    | <b>6</b> |
| Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się                                                                                                                             | 6        |
| Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się | 11       |
| Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie                                                              | 19       |
| Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry                                                                                       | 24       |
| Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie                                                                                                      | 27       |
| Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku                                                               | 31       |
| Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku                                                                                                                  | 34       |
| Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia                                                             | 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                                                                                                   | 41       |

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

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

Przewodnicząca: dr Edyta Sienkiewicz-Dianzenza, członek PKA

#### **członkowie:**

1. dr hab. inż. Anna Sylwia Tarczyńska, ekspert PKA
2. dr hab. Sławomir Wilczyński, ekspert PKA
3. mgr Dominik Czapczyk, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Krzysztof Feret, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Sara Zemczak, sekretarz zespołu oceniającego

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

Ocena jakości kształcenia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym realizowanym w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2023/2024. Ocena została przeprowadzana po raz pierwszy.

Wizytację poprzedzono zapoznaniem się zespołu oceniającego PKA (dalej: ZO PKA) z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. ZO PKA odbył także spotkania organizacyjne w celu omówienia kwestii w nim przedstawionych, spraw wymagających wyjaśnienia z Władzami Uczelni oraz szczegółowego harmonogramu przebiegu wizytacji.

Ocena została przeprowadzona w trybie stacjonarnym. Wszystkie spotkania odbyły się zgodnie z procedurami przy udziale wszystkich członków ZO PKA.

Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni. W trakcie wizytacji odbyły się spotkania ze studentami, przedstawicielami samorządu studenckiego i studenckiego ruchu naukowego, nauczycielami akademickimi prowadzącymi kształcenie na ocenianym kierunku studiów, osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości kształcenia, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia, publiczny dostęp do informacji publicznej oraz przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Ponadto dokonano przeglądu wybranych prac etapowych, przeprowadzono hospitację zajęć oraz dokonano przeglądu bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji dokonano oceny stopnia spełnienia kryteriów i sformułowano wstępne wnioski, o których Przewodnicząca ZO PKA oraz eksperci poinformowali Władze Uczelni na spotkaniu podsumowującym.

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

## 2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                              |                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                                                     | dietetyka                                                                                                                                                                                    |                              |
| Poziom studiów<br>(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 <sup>1,2</sup>                                                                                                | nauki medyczne 58%<br>nauki biologiczne 14%<br>nauki o zdrowiu 7%<br>technologia żywności i żywienia 7%<br>psychologia, nauki prawne, ekonomia i finanse 7%<br>językoznawstwo i filozofia 7% |                              |
| Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów                                                     | 180 ECTS<br>6 semestrów                                                                                                                                                                      |                              |
| Wymiar praktyk zawodowych <sup>3</sup> /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym                                                                         | 30 ECTS/6 miesięcy/750 godzin                                                                                                                                                                |                              |
| Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów                                                                                                         | 1. dietetyka w sporcie<br>2. psychodietetyka                                                                                                                                                 |                              |
| Tytuł zawodowy nadawany absolwentom                                                                                                                                        | licencjat                                                                                                                                                                                    |                              |
|                                                                                                                                                                            | <b>Studia stacjonarne</b>                                                                                                                                                                    | <b>Studia niestacjonarne</b> |
| Liczba studentów kierunku                                                                                                                                                  | -                                                                                                                                                                                            | 37                           |
| Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów <sup>4</sup>                                         | -                                                                                                                                                                                            | 926 godzin                   |
| Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów | -                                                                                                                                                                                            | 66,72 ECTS                   |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne                                                                                 | -                                                                                                                                                                                            | 130 ECTS                     |
| Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru                                                                                         | -                                                                                                                                                                                            | 62 ECTS                      |

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

<sup>2</sup> Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MEiN z dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2022 poz. 2202).

<sup>3</sup> Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

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

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

| Szczegółowe kryterium oceny programowej                                                                                                                                                                                 | Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA <sup>5</sup><br>kryterium spełnione/<br>kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się                                                                                                                             | Kryterium spełnione częściowo                                                                                                                                                     |
| Kryterium 2. realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się | Kryterium spełnione częściowo                                                                                                                                                     |
| Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie                                                              | Kryterium spełnione 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                                                                                                                                                               |
| 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                                                                                                                                                     |

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

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

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

##### Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Studia pierwszego stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym prowadzone są w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych (dawniej Szczecińska Szkoła Wyższa Collegium Balticum) od roku akademickiego 2020/2021. Koncepcja i cele kształcenia na kierunku dietetyka wpisują się w misję i strategię Uczelni. Do celów strategicznych określonych w strategii Szczecińskiej Szkoły Wyższej Collegium Balticum w Szczecinie na lata 2019-2025 należą m.in.: doskonalenie procesu kształcenia w kontekście potrzeb rynku pracy i rozwoju instytucjonalnego, budowanie zespołu profesjonalnej kadry dydaktycznej i rozwijanie umiejętności praktycznych, rozwój infrastruktury dydaktycznej oraz dążenie do ciągłego doskonalenia i realizacji najwyższych wartości społecznych i akademickich. Celem działalności Uczelni jest zatem wspieranie studentów w zdobywaniu wiedzy, kompetencji i kwalifikacji zapewniających szanse rozwijania kariery zawodowej po zakończeniu studiów oraz kształtowanie aktywnej i samodzielnej postawy.

Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin naukowych nie w pełni odpowiada przyjętej koncepcji kształcenia. Uczelnia przyporządkowała kierunek do następujących dyscyplin naukowych: nauki medyczne – 58% (dyscyplina wiodąca), nauki biologiczne – 14%, technologia żywności i żywienia – 7%, nauki o zdrowiu – 7%, psychologia, nauki prawne, ekonomia i finanse – 7%, językoznawstwo i filozofia – 7%. Jak wskazano w załączniku 3.3 do Raportu Samooceny „zasadniczym celem kształcenia na kierunku dietetyka jest wyrobienie u studentów współodpowiedzialności za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta, jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia”. Do celów kształcenia na kierunku dietetyka należą: wykształcenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobieganie chorobom dietozależnym, przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia, nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia. W opisie sylwetki absolwenta wskazano, że absolwent studiów pierwszego stopnia posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw, umie planować racjonalne żywienie dla różnych grup ludności oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe, potrafi opracowywać i wdrażać technologie wytwarzania produktów, sprawować nadzór technologiczny nad produkcją oraz bezpieczeństwem i kontrolą jakości żywności, umie dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz ustalić plan żywienia, jest przygotowany do planowania racjonalnego żywienia różnych grup ludności, przygotowywania indywidualnych planów żywieniowych dla osób zdrowych i chorych, opracowywania prawidłowego żywienia dla pacjentów w trakcie leczenia klinicznego, prowadzenia edukacji żywieniowej, zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia. Tak przyjęta koncepcja kształcenia nie znajduje uzasadnienia w przyporządkowaniu przez Uczelnię ocenianego kierunku studiów do dyscyplin naukowych, a w szczególności nie wskazuje na dyscyplinę nauki medyczne jako dyscyplinę wiodącą. Ponadto kierunek studiów winien być przyporządkowany do konkretnych dyscyplin naukowych, a nie jak wskazano w raporcie samooceny: psychologia, nauki prawne, ekonomia i finanse – 7% (są to trzy różne dyscypliny naukowe), językoznawstwo i filozofia – 7%

(dwie różne dyscypliny naukowe). Przyporządkowanie ocenianego kierunku studiów do dyscyplin: nauki prawne, ekonomia i finanse, językoznawstwo oraz filozofia nie ma odzwierciedlenia ani w koncepcji kształcenia, ani w kierunkowych efektach uczenia się.

Koncepcja i cele kształcenia odzwierciedlają postępy w obszarze działalności zawodowej oraz gospodarczej, przygotowują absolwentów do aktywnej współpracy w przyszłym środowisku zawodowym, opartej na umiejętności współpracy z pacjentami, a zarazem krytycznego podejścia do obszaru dietetyki, co ma zapewnić im w przyszłości możliwość aktywnego rozwoju i doskonalenia kompetencji zawodowych. Dowodem tego są dwie specjalności na ocenianym kierunku studiów: psychodietetyka oraz dietetyka w sporcie, które wpisują się w aktualne trendy prezentowane w literaturze naukowej, a także w trendy społeczne. Wybór specjalności stwarza studentom szansę na jej realizację zgodnie ze swoimi zainteresowaniami i preferencjami, a także pozwala kontynuować obraną wcześniej ścieżkę lub poszerzyć swoje horyzonty i perspektywy zawodowe.

Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi. Uwzględniają analizę zgodności koncepcji i celów kształcenia z oczekiwaniami rynku pracy, gdzie podkreślono, iż absolwenci kierunku dietetyka są poszukiwani na lokalnym rynku pracy i coraz częściej pracują nie tylko w szpitalach, ale także w placówkach uzdrowiskowych, firmach cateringowych, restauracjach, placówkach oświatowych, opiekuńczych i prowadzących pomoc społeczną, centrach sportowych, jak również zakładają własne, prywatne gabinety oraz współpracują z portalami dietetycznymi.

Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W celu strategicznym „rozwój infrastruktury stanowiącej podstawę do uatrakcyjnienia warunków studiowania” wskazano systematyczne inwestowanie w rozwój pracowni specjalistycznych, umożliwiających prowadzenie zajęć z wykorzystaniem nowoczesnych metod kształcenia oraz dostosowywanie zaplecza technicznego Uczelni do wymogów procesu kształcenia, w tym rozwijania technologii stosowanych w kształceniu na odległość.

Określone dla kierunku dietetyka efekty uczenia się zostały przyjęte stosowną uchwałą Senatu Szczecińskiej Szkoły Wyższej Collegium Balticum z dnia 9 grudnia 2019 r. w sprawie przyjęcia programu studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym, prowadzonych w formie stacjonarnej i niestacjonarnej w Szczecińskiej Szkole Wyższej Collegium Balticum i są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz profilem praktycznym, ale nie ze wszystkimi dyscyplinami naukowymi do których przyporządkowano kierunek studiów. W odniesieniu do koncepcji kształcenia są one trafnie sformułowane, co pozwala przyjąć, że absolwent studiów pierwszego stopnia będzie posiadał wiedzę w zakresie dyscyplin: nauki o zdrowiu, technologia żywności i żywienia oraz elementami dyscypliny nauki medyczne. Efekty uczenia się na kierunku dietetyka korespondują z aktualnym stanem wiedzy w zakresie dietetyki, jak również odpowiadają wymaganiom rynku pracy.

Kierunkowe efekty uczenia się określone dla studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka uwzględniają wszystkie charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji określone w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) niezbędne do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomie 6., jednak ich treść nie została sformułowana w sposób charakterystyczny dla 6. poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji. Uczelnia wskazała, że najważniejszym celem kształcenia na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka jest „wyposażenie absolwentów w podstawową wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne z zakresu nauk medycznych, nauk o zdrowiu i technologii żywności i żywienia”, a ponadto „w zależności

od wybranego zakresu dietetyki absolwent będzie dysponował pogłębioną, wyspecjalizowaną wiedzą z zakresu dietetyki w sporcie lub psychodietetyki”. We wszystkich kierunkowych efektach uczenia się Uczelnia podkreśla, że student osiągnie wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne związane ze znajomością anatomii i fizjologii człowieka, zasadami żywienia różnych grup ludności, prawidłowym przygotowaniem posiłków, ale nie wskazuje wprost, że będzie to poziom zaawansowany. Jako przykłady należy podać treści następujących efektów uczenia się: K\_W01 - Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania; K\_W05 - Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów, K\_W06 - Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności, K\_W13 - Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. Ponadto, kierunkowe efekty uczenia się nie zostały poprawnie skategoryzowane. Efekt kierunkowy K\_K03 - jest gotów do formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu zaliczono do kategorii kompetencje społeczne, podczas gdy należy on do kategorii umiejętności.

W opisie efektów uczenia się połączono wiedzę i umiejętności w jeden efekt, przykładowo: K\_W02 - Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym, K\_W03 - Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii. Kierunkowe efekty uczenia się w zakresie wiedzy nie są spójne językowo, np. absolwent K\_W01 - Wykazuje znajomość..., K\_W02 - Rozumie i potrafi ..., K\_W03 - Zna, rozumie i potrafi..., K\_W12 - Posiada wiedzę... Student powinien nie tylko znać, ale również rozumieć przyswajany zasób wiedzy. Niemniej jednak należy uznać, że oceniany opis efektów uczenia się wskazuje, iż profil ocenianego kierunku studiów ma charakter praktyczny. Uczelnia przyjęła 49 efektów uczenia się merytorycznie związanych z kierunkiem dietetyka, w tym 21 w zakresie wiedzy, 22 w zakresie umiejętności i 6 w zakresie kompetencji społecznych. Określone dla kierunku dietetyka efekty uczenia się są zgodne z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami tylko w zakresie dyscyplin: nauki o zdrowiu, technologia żywności i żywienia oraz nauki medyczne, a także praktyką w obszarach działalności zawodowej, w których zatrudnienie mogą znaleźć absolwenci kierunku dietetyka. W opisie kierunkowych efektów uczenia się uwzględniono umiejętności praktyczne niezbędne absolwentom do podjęcia pracy zawodowej. Umiejętności te studenci nabywają podczas zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, w tym podczas praktyk zawodowych.

Studenci nabywają także umiejętności posługiwania się językiem obcym w mowie i piśmie na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemem dietetyki (K\_U17 Potrafi posługiwać się językiem obcym w mowie i piśmie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemem dietetyki).

W przypadku większości zajęć efekty uczenia się określone dla nich nie są specyficzne, a stanowią powielenie kierunkowych efektów uczenia się. Przykładem może być pełne powtórzenie kierunkowych efektów uczenia się w sylabusach zajęć z: *fizjologii człowieka, klinicznego zarysu chorób, pierwszej pomocy przedmedycznej, żywienia człowieka, etyki w dietetyce, socjologii medycyny, farmakologii*

*i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością, edukacji żywieniowej, mikrobiologii ogólnej i żywności, technologii potraw dietetycznych, zasad zbiorowego żywienia w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych, żywienia po urazach w sporcie, psychologii osobowości i motywacji, fizjologii żywienia i wielu innych.*

Niewłaściwie skategoryzowanie kierunkowych efektów uczenia się oraz brak uszczegółowienia efektów uczenia się na poziomie zajęć, uniemożliwia stworzenie odpowiedniego systemu ich weryfikacji. W kilku przypadkach sformułowane efekty uczenia się błędnie odniesiono do efektów kierunkowych, np.:

- *ochrona własności intelektualnej* - EKK1 - Przestrzega zasad etyki zawodowej. Ma świadomość znaczenia profesjonalnej i etycznej postawy dla skutecznego współdziałania w grupie w wykonywaniu w niej różnych ról - błędnie odniesiono do efektu kierunkowego K\_K03 – jest gotów do formułowania opinii dotyczących pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu;
- *pedagogika zdrowia* - EKU1 - Wykorzystuje zasady i normy etyczne w edukacji zdrowotnej. Dostrzega i analizuje dylematy związane ze zdrowiem. Przewiduje skutki konkretnych działań pedagogicznych w edukacji zdrowotnej oraz EKU2 - Porównuje wychowanie zdrowotne w ujęciu teoretycznym z jego praktyczną realizacją przyporządkowano do efektu kierunkowego K\_U20 – Potrafi brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich;
- *ekologia i ochrona przyrody* EKW1 - zna podstawowe procesy zachodzące w ekosystemie odniesiono do K\_W18 - Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego; EKW2 - wie na czym polegają działania na rzecz ochrony środowiska przyrodniczego w kontekście produkcji żywności (ograniczanie emisji gazów i pyłów, oczyszczanie ścieków) przyporządkowano do K\_W20 - Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka;
- *promocja zdrowego stylu życia w społeczeństwie* - EKW1 - Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego odniesiono do K\_W09 Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).

Ponadto w sylabusie zajęć z *fizjologii wysiłku fizycznego* wskazano, że: EKW2 - Posiada znajomość budowy i funkcjonowania układów immunologicznego, endokrynologicznego i nerwowego oraz pozostałych układów (krążenia, oddechowego i innych.) w szerszym zakresie od I stopnia. Niezrozumiały jest też efekt EKW1 - Zna zasady podstawowych odczynów immunologicznych określony dla zajęć z *immunologii*.

Przedstawiony opis efektów uczenia się nie jest w pełni adekwatny do zakładanej koncepcji i celów kształcenia, ponieważ zawiera szczegółowe efekty uczenia się, specyficzne dla specjalności. Na podstawie analizy zapisów w sylabusach zajęć stwierdzono, że kierunkowe efekty uczenia się K\_U03 i K\_U19 realizowane są tylko na specjalności psychodietetyka. Z kolei efekty kierunkowe K\_U09 i K\_K06 realizowane są tylko na specjalności dietetyka w sporcie. Ponadto w sylabusach zajęć nie wskazano na realizację następujących kierunkowych efektów uczenia się: K\_W16, K\_U05, K\_U15, K\_U18, K\_K04. Efekty uczenia się K\_U12, K\_U21, K\_U22 są realizowane tylko podczas praktyk zawodowych, zatem absolwent po ukończeniu studiów pierwszego stopnia nie osiągnie wszystkich efektów uczenia się.

## **Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1<sup>6</sup> (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)**

Kryterium spełnione częściowo

### **Uzasadnienie**

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku dietetyka są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest realizowane na studiach niestacjonarnych pierwszego stopnia o profilu praktycznym. Przyjęta koncepcja kształcenia została opracowana we współpracy z lokalnym otoczeniem społeczno-gospodarczym i nauczycielami akademickimi. Z koncepcji wynika, że absolwent ocenianego kierunku studiów będzie przede wszystkim specjalistą w zakresie żywienia człowieka i promocji zdrowia człowieka, a nie w zakresie rozpoznawania i leczenia chorób dietozależnych, co oznacza, iż koncepcja kształcenia i jej cele zostały błędnie przyporządkowane do dyscypliny wiodącej nauki medyczne, a także pozostałych dyscyplin, tj. nauki biologiczne, psychologia, nauki prawne, ekonomia i finanse, językoznawstwo oraz filozofia. Efekty uczenia się są zgodne z aktualnym stanem wiedzy w zakresie nauk o zdrowiu, technologii żywności i żywienia oraz nauk medycznych, ale nie znajdują one odniesienia do nauk prawnych, ekonomii i finansów, językoznawstwa i filozofii. Określone przez Uczelnię kierunkowe efekty uczenia się obejmują osiągnięcie wszystkich wymaganych kwalifikacji na poziomie 6 PRK, ale zostały one sformułowane w sposób nie oddający poziomu nabywanej wiedzy, uzyskiwanych umiejętności i kompetencji społecznych. Ponadto, efekty uczenia się określone dla zajęć nie są specyficzne, nie stanowią uszczegółowienia kierunkowych efektów uczenia się, a w większości przypadków są ich powtórzeniem. Absolwenci ocenianego kierunku studiów nie osiągają wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Błędy w opisie efektów uczenia się uniemożliwiają stworzenie systemu ich weryfikacji. W opisie kierunkowych efektów uczenia się uwzględniono umiejętności praktyczne niezbędne absolwentom do podjęcia pracy zawodowej, które studenci nabywają podczas zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, w tym podczas praktyk zawodowych.

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

---

### **Rekomendacje**

---

### **Zalecenia**

1. Zaleca się zmianę przyporządkowania ocenianego kierunku studiów do dyscypliny nauki medyczne jako dyscypliny wiodącej. Aktualna koncepcja kształcenia i realizowany program studiów wskazują na inną dyscyplinę wiodącą.
2. Zaleca się zweryfikować przyporządkowanie kierunku studiów do pozostałych dyscyplin, tak by zapewnić spójność koncepcji i celów kształcenia z sylwetką absolwenta oraz efektami uczenia się.

---

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

3. Zaleca się dostosowanie efektów uczenia się określonych dla ocenianego kierunku studiów do określić zgodnych z 6 poziomem PRK w taki sposób, aby wskazywały na zaawansowany poziom wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez absolwentów kierunku dietetyka.
4. Zaleca się zweryfikować kierunkowe efekty uczenia się i zapewnienie studentom osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów uczenia się niezależnie od wybranego zakresu kształcenia.
5. Zaleca się uszczegółowienie efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć, prawidłowe ich odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się, z uwzględnieniem ich specyfiki w zakresie treści programowych i form zajęć, które pozwolą na opracowanie poprawnego systemu weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów.
6. Zaleca się wdrożenie skutecznych działań projakościowych zapobiegających powstawaniu w przyszłości zdiagnozowanych nieprawidłowości w zakresie formułowania efektów uczenia się na poziomie zajęć i grup zajęć, prawidłowego odnoszenia ich do kierunkowych efektów uczenia się oraz stworzenia precyzyjnego systemu ich weryfikacji.

**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 są zgodne z kierunkowymi efektami uczenia się, uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowania, a także aktualny stan praktyki zawodowej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku dietetyka. Obejmują one wiedzę o strukturze i funkcjach człowieka, zasadach żywienia człowieka w zdrowiu i w chorobie, wpływu farmakoterapii i interakcji leków z żywnością, edukacji żywieniowej, towaroznawstwa żywności, technologii potraw oraz biochemii i mikrobiologii żywności. Ponadto, treści te, w zależności od wybranej specjalności, obejmują ocenę żywienia i stanu odżywienia, fizjologii wysiłku fizycznego i adekwatnego sposobu żywienia lub psychologii i fizjologii żywienia. Analiza treści programowych wykazała, że większość z nich mieści się w dyscyplinie nauki o zdrowiu, a nie w dyscyplinie nauki medyczne. Ponadto treści programowe nie odnoszą się do dyscyplin: nauki prawne, ekonomia i finanse, językoznawstwo i filozofia, a zatem treści programowe wskazują na nieprawidłowe przyporządkowanie kierunku dietetyka do dyscypliny wiodącej i dyscyplin dodatkowych.

Szczegółowa analiza treści programowych wykazała, że w przypadku niektórych z nich nie pozostają one w zgodzie z efektami uczenia się. Przykładowo, zajęcia z *oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia* zawierają następujące treści programowe: biochemiczne wskaźniki stanu odżywienia, norma a wartość referencyjna, czynniki wpływające na wyniki badań biochemicznych obrazujących stan odżywienia, pomiary i wskaźniki antropometryczne wykorzystywane w ocenie stanu odżywienia, metody oceny stanu odżywienia u dzieci, młodzieży i dorosłych, wykorzystanie nowoczesnych metod w ocenie składu ciała, normy żywienia i ich wykorzystanie w ocenie sposobu żywienia, metody ilościowe i jakościowe w ocenie sposobu żywienia, proces komponowania i oceny jadłospisów, zasady doboru kwestionariusza oceniającego jadłospis, układanie i ocena jadłospisów przygotowywanych dla dzieci zdrowych przebywających w placówkach żywienia zbiorowego oraz osób po 60. roku życia przebywających w placówkach żywienia zbiorowego, które nie dają możliwości uzyskania efektów uczenia się w zakresie wiedzy EKW3 - zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach

żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego oraz EKW4 - zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W sylabusie zajęć z *towaroznawstwa żywności* wskazano, że student nabeędzie umiejętności EKU2 - potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej, podczas gdy treści programowe obejmują podstawowe definicje odnoszące się do żywności (towa, żywność, jakoś, żywność wygodna, żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność funkcjonalna), założenia systemu HACCP, cechy składowe jakości, klasyfikację i wartość odżywczą wyrobów spożywczych, substancje dodatkowe i zanieczyszczenia żywności, opakowania i znakowanie produktów spożywczych, wybrane zagadnienia z towaroznawstwa jaj, produktów mlecznych, mięsnych, owocowo-warzywnych, zbożowych.

Treści programowe zajęć z *edukacji żywieniowej* obejmują cele i zadania edukacji żywieniowej, zasady organizacji poradnictwa żywieniowego, zagadnienia edukacji prozdrowotnej i żywieniowej w różnych środowiskach, interaktywne metody przekazywania wiedzy, zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania się, elementy epidemiologii i profilaktyki, czynniki ryzyka cukrzycy, nadciśnienia tętniczego, aktualne ustawodawstwo i akty prawne w UE, co nie pozwala na osiągnięcie efektu EKU1 - umie ocenić stan odżywienia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego.

Treści programowe zajęć z *genetyki* obejmują podstawy dziedziczenia mendlowskiego, niemendlowskiego, dziedziczenia związanego z płcią oraz dziedziczenia jedno- i wielogenowego, zagadnienia genetyki populacyjnej, genetyczne aspekty zachowania i starzenia oraz schorzenia genetycznie zależne, co nie pozwala na osiągnięcie efektu EKU1 - umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.

Treści programowe zajęć z *mikrobiologii ogólnej i żywności* obejmują: podstawowe definicje, historię mikrobiologii, podstawy morfologii i fizjologii bakterii oraz ich właściwości chorobotwórcze, zatrucia i zakażenia pokarmowe, mikroflorę jelit, wpływ warunków środowiskowych na wzrost i inaktywację bakterii, mechanizmy chorobotwórczego działania grzybów na organizm człowieka, zagadnienia dezynfekcji, sterylizacji i antyseptyki, co nie pozwala na osiągnięcie efektu w zakresie umiejętności EKU1 – potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia. Podobnie treści programowe zajęć z: *biochemii ogólnej i żywności*, *chemii żywności*, *analizy i oceny jakości żywności* nie pozwalają na realizację tego efektu uczenia się.

Treści programowe zajęć mają charakter kompleksowy i w większości odpowiadający specyfice zajęć przewidzianych w programie studiów ocenianego kierunku studiów, ale w nie zawsze zapewniają uzyskanie określonych dla zajęć efektów uczenia się. Analiza treści programowych wykazała, że w ramach trzech zajęć w specjalności dietetyka w sporcie treści realizowanych ćwiczeń są identyczne. Są to: *żywienie po urazach w sporcie*, *żywienie i suplementacja w różnych dyscyplinach sportu* oraz *edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowców*.

Kształcenie na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym na studiach niestacjonarnych trwa 6 semestrów. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do

ukończenia studiów pierwszego stopnia, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć zostały poprawnie oszacowane. Aby ukończyć studia pierwszego stopnia student zobowiązany jest do uzyskania 180 punktów ECTS. Łączna liczba realizowanych godzin zajęć na studiach pierwszego stopnia zgodnie z programem studiów obowiązującym od roku akademickiego 2022/2023 wynosi 1676 godzin, w tym 750 godzin praktyk zawodowych. Zajęcia zblokowane są w module kształcenia ogólnego (12 ECTS, 110 godz.) rozpoczynający program studiów. Należą do nich m.in. lektorat *języka obcego, technologia informacyjna, ochrona własności intelektualnej*. Program studiów uzupełnia moduł kształcenia podstawowego (52 ECTS, 267 godz.), do którego prawidłowo zakwalifikowano m.in. zajęcia z *anatomii człowieka, fizjologii człowieka, biochemii ogólnej i żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, parazytologii, genetyki, etyki w medycynie* etc. Równolegle wprowadzane są zajęcia modułu kierunkowego (41 ECTS, 279 godz.), które wyposażają studentów w wiedzę i umiejętności szczegółowo związane z żywieniem, zasadami produkcji żywności, dietetyką, edukacją żywieniową. Od czwartego semestru realizowane są moduły specjalnościowe (36 ECTS, 234 godz.). Całość programu studiów uzupełniają praktyki zawodowe (30 ECTS, 750 godz.) i przygotowanie do egzaminu dyplomowego (9 ECTS, 36 godz.). Zawarte w programie studiów treści programowe nie budzą większych zastrzeżeń. O ile treści programowe są prawidłowe, to efekty uczenia się przypisane do tych zajęć budzą zastrzeżenia. Z analizy i oceny sylabusów zajęć wynika, że w większości przypadków nie zdefiniowano szczegółowych efektów uczenia się dla poszczególnych 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 programowych gwarantuje osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się. Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów wynosi 67 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 zostały prawidłowo określone dla studiów niestacjonarnych.

Zajęcia realizowane są w formie wykładów w wymiarze 340 godzin – co stanowi 20,28% godzin zajęć, ćwiczeń w wymiarze 424 godzin (25,30%), laboratoriów w wymiarze 126 godzin (7,53%), seminariów – 36 godzin (2,5%) oraz praktyk zawodowych w wymiarze 750 godzin, co stanowi 44,75% wszystkich zajęć w siedzibie uczelni oraz z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach są prawidłowo określone i mogą prowadzić do osiągnięcia efektów uczenia się, jeśli te zostaną sformułowane szczegółowo dla zajęć. Sekwencja zajęć jest zasadniczo prawidłowa, a proces kształcenia zakłada stopniowy rozwój wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Jednak zastrzeżenia budzą wymagania wstępne, które określono w sylabusach zajęć. Przykładowo jako wymagania wstępne dla zajęć z *fizjologii człowieka* (semestr I) wskazano znajomość podstawowych zagadnień biofizyki i anatomii. Zajęcia z *anatomii człowieka* są również realizowane w I semestrze, a zatem student nie posiada jeszcze wiedzy w tym zakresie. W programie studiów nie ma zajęć z biofizyki, zatem student nie będzie spełniał warunków wstępnych, gdyż nie są to zajęcia realizowane standardowo w szkołach średnich. W sylabusie zajęć z *genetyki* (semestr I), wymaganiem wstępnym są ogólne wiadomości z zakresu chemii i biochemii oraz umiejętności w zakresie podstawowych technik laboratoryjnych. *Biochemia ogólna i żywności* realizowana jest w II semestrze studiów, gdzie studenci po raz pierwszy odbywają zajęcia laboratoryjne, pozwalające na nabycie podstawowych umiejętności w zakresie obsługi sprzętu laboratoryjnego. W sylabusie zajęć *kliniczny zarys chorób* (semestr I) wymaganiem wstępnym jest posiadanie wiedzy i umiejętności z zakresu promocji zdrowia (zajęcia w modułach specjalnościowych),

żywienia człowieka (semestr II-III) i edukacji żywieniowej (semestr IV). Wymaganiem wstępnym określonym w sylabusie zajęć z *podstaw patofizjologii klinicznej* jest m.in. znajomość zagadnień patologii ogólnej, jednak w treściach programowych objętych programem studiów nie ma wcześniej takich treści. W sylabusach zajęć z: *dietetyki pediatrycznej* (semestr II), *psychologii osobowości i motywacji* (semestr IV), *psychologii żywienia* (semestr IV), *psychologii jedzenia i psychodietetyki* (semestr V) oraz *problemów nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie* (semestr V) wymaganiem wstępnym jest m.in. wiedza z zakresu *psychologii ogólnej*. Tymczasem zajęcia z *psychologii ogólnej*, realizowane w II semestrze, są zajęciami do wyboru, zatem studenci, którzy wybiorą zajęcia z etyki nie będą spełniali wymagań wstępnych.

Uczelnia jako zajęcia do wyboru zakwalifikowała: *język obcy* (angielski lub niemiecki) – 8 ECTS, *psychologia ogólna* lub *etyka* – 4 ECTS, *pedagogika zdrowia* lub *filozofia medycyny* – 3 ECTS, *prawo pracy* lub *podstawy prawa administracyjnego* – 2 ECTS, *przygotowanie do egzaminu praktycznego* – 9 ECTS oraz zajęcia realizowane w ramach specjalności: *psychodietetyka* lub *dietetyka w sporcie* – 36 ECTS. Szczegółowa analiza treści tych zajęć wykazała, że przygotowanie do egzaminu dyplomowego nie może zostać uznane za zajęcia obieralne, gdyż wszyscy studenci realizują te same treści programowe, które prowadzą do uzyskania takich samych efektów uczenia się. Zatem faktycznie studenci mają do wyboru zajęcia, którym przypisano 53 punkty ECTS, co stanowi mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS uzyskiwanych w toku studiów. Wątpliwości budzi też blok zajęć obejmujący *psychologię ogólną* lub *etykę*, gdyż znajomość zagadnień z psychologii ogólnej jest wymaganiem wstępnym w pięciu innych zajęciach, co wykazano powyżej. Tym samym nie został spełniony wymóg określony w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów, dotyczący umożliwienia studentom wyboru zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie.

Do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne Uczelnia zakwalifikowała m.in. zajęcia z: *anatomii człowieka*, *fizjologii człowieka*, *parazytologii*, *klinicznego zarysu chorób*, zajęcia poświęcone żywieniu człowieka zdrowego i chorego i układaniem jadłospisów, zajęcia obejmujące aspekty towaroznawstwa, oceny jakości żywności i technologii potraw oraz edukacji żywieniowej etc. Do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne Uczelnia nieprawidłowo zaliczyła wszystkie formy zajęć, w tym wykłady, które w większości realizowane są z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Reasumując, prawidłowo wskazano zajęcia prowadzące do uzyskania umiejętności praktycznych, ale błędnie wskazano liczbę punktów ECTS, zliczając wszystkie formy prowadzenia tych zajęć. Według Uczelni łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne wynosi 130 punktów ECTS, co stanowi 72%. Pomimo tego spełniony został wymóg dotyczący przypisania minimum 50% punktów ECTS zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne dla studiów o profilu praktycznym.

Program studiów obejmuje kształcenie w zakresie języka obcego (j. angielski lub j. niemiecki) w wymiarze 72 godz./8 ECTS, realizowane w semestrach I-IV. Zajęcia realizowane są w formie lektoratów w większości z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Treści tych zajęć są poświęcone kształceniu kompetencji językowych na poziomie B2. Są to kompetencje obejmujące czynne posługiwanie się językiem angielskim lub niemieckim, umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problematyką dietetyki.

Łączna liczba punktów ECTS obejmująca zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych wynosi 13 punktów ECTS i jest zgodna z wymaganiami. Do zajęć tych Uczelnia prawidłowo

zaliczyła zajęcia z *ochrony własności intelektualnej* (2 ECTS), *psychologii ogólnej* lub *etyki* (4 ECTS), *pedagogiki zdrowia* lub *filozofii medycyny* (3 ECTS), *prawa pracy* lub *podstaw prawa administracyjnego* (2 ECTS) oraz *socjologii medycyny* (2 ECTS).

Uczelnia deklaruje prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, jednak nie wynika to bezpośrednio z programu studiów, gdyż ani w programie studiów, ani w sylabusach nie wskazano, które zajęcia będą prowadzone zdalnie. Uczelnia deklaruje, że metody i techniki kształcenia na odległość wykorzystywane są przede wszystkim na rzecz zajęć o charakterze teoretycznym, zwłaszcza wykładów, w znacznie mniejszym zakresie na zajęciach o charakterze praktycznym. W przypadku zajęć kształtujących umiejętności praktyczne narzędzia te wykorzystywane są przede wszystkim podczas układania jadłospisów, gdzie studenci pracują w programach dietetycznych i wymaga to od nich dużej samodzielności. Z danych przedstawionych przez Uczelnię wynika, że zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość stanowią mniej niż 50% godzin zajęć. Przykładowo w roku akademickim 2023/2024 w semestrze I zdalnie zrealizowano 45% zajęć, w semestrze II i IV – po 47%, w semestrze III i V – po 49%, w semestrze VI – 46%. Uczelnia reguluje to w terminarzu zjazdów, wskazując, w których dniach odbywają się zajęcia stacjonarne, a w których zajęcia zdalne z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Metody kształcenia zaplanowane do realizacji odpowiednich treści programowych są różnorodne, trafne i specyficzne. Umożliwiają one przygotowanie studentów do działalności zawodowej dietetyka w ramach praktyk zawodowych, a absolwentów do pracy w zawodzie dietetyka. Uwzględniają odmienność treści tych zajęć i odpowiadają zaplanowanym rodzajom treści. Zajęcia prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych, seminariów oraz praktyk zawodowych. W ramach poszczególnych form zajęć stosowane są różne metody i techniki kształcenia, podające i poszukujące, aktywizujące studentów do samodzielnej pracy. Metody kształcenia, ukierunkowane na zdobywanie wiedzy to wykład: informacyjny, problemowy, konwersatoryjny. Na zajęciach, których celem jest budowanie umiejętności studentów, stosowane są następujące metody: studia przypadków, projekty, doświadczenia, symulacje w formie scenek, burze mózgów, zajęcia laboratoryjne, zajęcia technologiczne, wykorzystujące specjalistyczne oprogramowanie w zakresie dietetyki. Podczas ćwiczeń studenci wykonują doświadczenia, prowadzą analizę lub obserwację, przygotowują projekty w formie jadłospisów dla konkretnego przypadku pacjenta, opracowują zalecenia żywieniowe, przygotowują potrawy, prowadzą symulacje porad dietetycznych, a także opracowują autorskie programy edukacji żywieniowej. Wykorzystywane metody są zgodne z osiągnięciami współczesnej dydaktyki akademickiej.

Wykorzystywane metody są zgodne z osiągnięciami współczesnej dydaktyki akademickiej. Zajęcia realizowane są w pracowni chemicznej, pracowniach technologicznych, pracowniach komputerowych oraz z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Uczelnia korzysta głównie z platform: Moodle i MS Teams, które pozwalają na prowadzenie zajęć w trybie synchronicznym i asynchronicznym. Uczelnia wykorzystuje także narzędzia kształcenia zdalnego w celu umożliwienia obserwacji zajęć prowadzonych stacjonarnie lub udziału w nich studentom, którzy z różnych powodów nie mogą osobiście uczestniczyć w zajęciach w formie streamingu za pomocą platformy MS Teams. W ramach projektu „NUVERO DLA EDUKACJI” zapewniono nieodpłatny dostęp dla Uczelni i Studentów do programu NUVERO do celów edukacyjnych. Dostęp do programu jest możliwy na podstawie udostępnionego przez Uczelnię wykazu numerów albumów studenckich oraz daty rozpoczęcia i zakończenia studiów. Program pozwala na przypisanie studentów do poszczególnych zajęć wynikających z planu studiów, podczas których studenci korzystają z funkcjonalności programu. Każdy

sudent posiada swoje indywidualne konto, z którego może korzystać zarówno na Uczelni, jak i w domu. Dzięki temu ma możliwość praktycznego ćwiczenia swoich umiejętności w opracowywaniu jadłospisów podczas pracy własnej. Wykorzystywane metody kształcenia zapewniają realizację treści zajęć i stanowią podstawę do osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się.

Stosowane metody kształcenia stymulują studentów do samodzielności i aktywności podczas zajęć oraz w ramach pracy własnej. Przykładem może być doskonalenie umiejętności praktycznych z zakresu analizy składu ciała, gdzie na zajęciach wykorzystywany jest specjalistyczny sprzęt. Studenci wykonują pomiar impedancji tkanek miękkich, a na podstawie uzyskanych wyników formułują zalecenia żywieniowe w ramach pracy własnej. Zdobywają wiedzę dotyczącą wskazań i przeciwwskazań do wykonywania analizy składu ciała i czym zastąpić takie badanie. Studenci w ramach wskazanych przypadków analizują masę ciała, wskaźnik BMI, masę tkanki tłuszczowej, całkowitą zawartość wody w organizmie, masę tkanki mięśniowej, wiek metaboliczny, zawartość minerałów kostnych, wskaźnik trzewnej tkanki tłuszczowej, zapotrzebowanie kaloryczne, podstawową przemianę materii, jakość masy mięśniowej. Ponadto zajęcia te symulują przebieg pracy w gabinecie dietetycznym i systematyzują procedury wymagane w praktyce klinicznej dietetyka z pacjentem, a zatem zapewniają przygotowanie do działalności zawodowej. Obejmuje to przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, dokonanie oceny sposobu żywienia, przygotowanie zaleceń żywieniowych, ustalanie jadłospisów dla osób zdrowych i chorych, dobór surowców, zastosowanie odpowiednich technik kulinarnych i sporządzanie potraw stosowanych w dietoterapii, analizowanie wyników badań laboratoryjnych oraz interpretowanie wyników badań antropometrycznych w planowaniu żywienia, co zapewnia wykonywanie przez studentów praktycznych czynności z zastosowaniem właściwych metod i narzędzi dla zawodu dietetyka.

Stosowane metody kształcenia, takie jak: konwersacja, dyskusja na temat wskazanego tekstu oraz pisanie krótkich esejów, streszczeń, umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2.

Obowiązujące w Uczelni zasady umożliwiają dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia. Stosowane metody oraz podejście kadry dydaktycznej do osób studiujących dają gwarancję dostosowania procesu kształcenia do indywidualnych potrzeb, w tym do potrzeb studentów z niepełnosprawnością i studentów wyróżniających się. Przykładowo, studenci z niepełnosprawnościami mogą skorzystać z możliwości zatrudnienia przez Uczelnię asystenta dla osoby z niepełnosprawnością, który wraz z tą osobą uczestniczy w zajęciach i wspiera ją w realizacji programu studiów. Na ocenianym kierunku studiów obecnie studiuje 6 osób posiadających orzeczenie o stopniu niepełnosprawności, ale nie korzystają one z dodatkowego wsparcia ze strony Uczelni. Studenci mają też możliwość realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia w postaci indywidualnej organizacji studiów (IOS), zgodnie z warunkami określonymi w Regulaminie studiów.

Metody i techniki kształcenia na odległość, w przypadku zajęć kształtujących umiejętności praktyczne są także wykorzystywane pomocniczo. Na wykorzystywanych przez Uczelnię platformach zamieszczane są dodatkowe materiały dydaktyczne w postaci artykułów naukowych, linków do filmów, przewodników do ćwiczeń.

Wymiar praktyk zawodowych na studiach pierwszego stopnia wynosi 6 miesięcy, którym przypisano 30 ECTS (1 ECTS = 25 godzin). Praktyki podzielone zostały na 5 części i realizowane są w semestrach II, III, IV, V i VI. Miejsca realizacji praktyk zawodowych są dostosowane do kierunku studiów. Uczelnia, w ramach ocenianego kierunku studiów, wspiera studentów w poszukiwaniu podmiotu, w którym będzie

mógł realizować praktykę zawodową, w ramach licznych umów z takimi instytucjami jak: szpitale, placówki uzdrowiskowe, centra medyczne, poradnie i gabinety dietetyczne, firmy cateringowe, restauracje, centra fitness, hotele, a także innymi placówkami prowadzącymi działania z zakresu dietetyki, promowania zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia. Praktyki zawodowe są prawidłowo umiejscowione w harmonogramie realizacji programu studiów. Podpisane – w ramach tych praktyk – porozumienia wskazują, że miejsca odbywania praktyk zawodowych zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Efekty uczenia się zakładane dla praktyk zawodowych są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć. Infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk zawodowych są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, umożliwiając osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się oraz prawidłową realizację praktyk zawodowych, choć Uczelnia nie stworzyła kryteriów, które musi spełniać podmiot, w którym realizowana jest praktyka zawodowa. Brakuje także kryteriów jakie musi spełniać zakładowy opiekun praktyki zawodowej w miejscu odbywania praktyki.

Z instytucją, w której praktyka zawodowa będzie realizowana, podpisywana jest umowa o praktyki zawodowe. Student pobiera skierowanie na praktykę zawodową. Dokumentacja praktyk zawodowych to: program praktyk zawodowych, regulamin praktyk zawodowych, ankieta ewaluacyjna pracodawcy, dzienniczek praktyk zawodowych, w którym student szczegółowo dokumentuje przebieg praktyki zawodowej, a zakładowy opiekun praktyki zawodowej opiniuje praktykanta pod względem jego zaangażowania i realizacji zadań oraz ocenia przebieg praktyki zawodowej. Hospitację praktyk zawodowych przeprowadza opiekun praktyk zawodowych głównie w formie telefonicznej i sporządza notatkę.

Na podstawie dostarczonej przez studenta dokumentacji opiekun praktyk zawodowych z ramienia Uczelni zalicza praktykę zawodową. Oprócz hospitacji do oceny przebiegu praktyk zawodowych jest stosowany kwestionariusz oceny praktyki zawodowej przez pracodawców. Wnioski z dostarczonych ankiet poddawane są analizie przez menadżera kierunku dietetyka.

Student może zaliczyć praktykę zawodową na podstawie pracy zawodowej. Podstawą do zaliczenia praktyki zawodowej jest pisemny wniosek studenta zawierający zaświadczenie z zakładu pracy potwierdzające uzyskanie efektów uczenia się dla realizowanego kierunku studiów i zakresu studiów.

Organizacja praktyk zawodowych i nadzór nad ich realizacją zostały formalnie odzwierciedlone w regulaminie.

Kształcenie na studiach niestacjonarnych na ocenianym kierunku studiów jest realizowane podczas 3-dniowych zjazdów odbywających się średnio dwa razy w miesiącu. W bieżącym roku akademickim w semestrze zimowym zaplanowano 12 zjazdów, sesję egzaminacyjną i sesję poprawkową, w semestrze letnim zaś – 10 zjazdów, sesję egzaminacyjną i sesję poprawkową. Zajęcia realizowane są w piątki od 16:00 do 21:00 oraz w soboty w godzinach od 8:00 do 21:00 i niedziele od 8:00 do 17:00. Podczas niektórych zjazdów zaplanowano wyłącznie zajęcia zdalne. Taka organizacja zajęć pozwala studentom łączyć pracę zawodową i studiowanie.

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 efektów uczenia się, które jednak nie zostały prawidłowo określone dla poszczególnych zajęć. 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 studiów nie budzi zastrzeżeń.

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

Kryterium spełnione częściowo

### **Uzasadnienie**

Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się określonymi dla kierunku dietetyka. Nie możliwe jest jednak stwierdzenie czy treści programowe są spójne z efektami uczenia się na poziomie zajęć, ponieważ w większości sylabusów nie zdefiniowano szczegółowych efektów uczenia się, a powtórzone efekty uczenia się określone dla kierunku studiów. 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 ich osiągnięcie. Większość treści programowych mieści się w dyscyplinie nauki o zdrowiu i w tym zakresie uwzględniają one aktualną wiedzę i jej zastosowania. Dotyczy to również treści programowych mieszczących się w dyscyplinach: technologia żywności i żywienia oraz nauki medyczne. Treści programowe nie odnoszą się do dyscyplin: nauki prawne, ekonomia i finanse, językoznawstwo i filozofia. Treści programowe wskazują na nieprawidłowe przyporządkowanie kierunku do dyscypliny wiodącej i dyscyplin dodatkowych. Treści programowe są kompleksowe i w większości specyficzne dla zajęć tworzących program studiów, ale nie zapewniają uzyskania wszystkich kierunkowych efektów uczenia się. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów pierwszego stopnia został prawidłowo oszacowany. Nakład pracy potrzebny do realizacji poszczególnych zajęć jest zasadniczo dobrze określony i może prowadzić do osiągnięcia przypisanych do nich efektów uczenia się pod warunkiem ich uszczegółowienia. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich jest właściwie oszacowana. Sekwencja zajęć jest w większości prawidłowa, ale należy zweryfikować wymagania wstępne. Plan studiów nie umożliwia wyboru zajęć w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznych do ukończenia studiów. Udział liczby punktów ECTS przypisanych zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne został nieprawidłowo policzony, ale mimo to przekracza 50% punktów ECTS i spełnia wymagania dla studiów o profilu praktycznym. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na wymaganym poziomie. W planie studiów przewidziano przedmioty z nauk humanistycznych i społecznych w wymiarze zgodnym z wymaganiami. Zajęcia prowadzone są z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, ale nie wskazano, które z zajęć będą realizowane w ten sposób. Metody kształcenia są różnorodne, uwzględniają udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia badań oraz pozwalają na kształtowanie umiejętności praktycznych. Studenci mają możliwość dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Rozplanowanie zajęć umożliwia studentom efektywny udział w zajęciach. Organizacja procesu nauczania i uczenia się jest prawidłowa.

Uczelnia nie ma stworzonych kryteriów (kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje) dla opiekunów praktyk zawodowych instytucji przyjmującej studenta na praktykę. To samo dotyczy się infrastruktury i wyposażenia miejsc odbywania praktyk zawodowych. Organizacja praktyk zawodowych i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady, które to obejmują wskazanie osób, które odpowiadają za organizację i nadzór nad praktykami zawodowymi na kierunku dietetyka oraz określają ich zadania i zakres odpowiedzialności. Uczelnia zapewnia miejsca praktyk zawodowych dla studentów, a w

przypadku samodzielnego wskazania przez studenta miejsca odbywania praktyki zawodowej, opiekun praktyk zawodowych zatwierdza to miejsce. Program praktyk zawodowych, osoby sprawujące nadzór nad praktykami zawodowymi z ramienia Uczelni, realizacja praktyk zawodowych, efekty uczenia się osiągane na praktykach zawodowych podlegają systematycznej ocenie, dokonywanej z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w ustawicznym doskonaleniu programu praktyk zawodowych i ich realizacji.

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

-

### **Rekomendacje**

1. Rekomenduje się skorygowanie liczby punktów ECTS przyporządkowanych zajęciom praktycznym.

### **Zalecenia**

1. Zaleca się uzupełnić sylabusy 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 efektów uczenia się.
2. Zaleca się dostosowanie dyscyplin naukowych, do których przyporządkowano oceniany kierunek studiów, do faktycznie realizowanych treści programowych.
3. Zaleca się dokonanie weryfikacji wymagań wstępnych i sekwencyjności zajęć oraz wprowadzenie stosownych zmian w sylabusach i programie studiów.
4. Zaleca się zwiększenie w programie studiów oferty zajęć do wyboru, tak aby gwarantowały one osiągnięcie studentom co najmniej 30% punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów.
5. Zaleca się jasne i wyraźne określenie rodzajów i form zajęć, które będą realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w programie studiów i/lub sylabusach zajęć.
6. Zaleca się wypracowanie systemu i metod weryfikacji oraz kontroli kompetencji zakładowych opiekunów praktyk zawodowych.
7. Zaleca się wypracowanie systemu i metod weryfikacji oraz kontroli infrastruktury i wyposażenia miejsc odbywania praktyk zawodowych.
8. Zaleca się wdrożenie skutecznych działań projakościowych zapobiegających powstawaniu w przyszłości nieprawidłowościom sformułowanym w powyższych zaleceniach i rekomendacji.

### **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 Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych. Rekrutację na kierunki prowadzi Rektor przy wsparciu uczelnianego Działu Rekrutacji, a na kierunki studiów, na które ogłoszono konkurs rekrutację prowadzi Uczelniana Komisja Rekrutacyjna. Na I rok studiów pierwszego stopnia na kierunek dietetyka

w roku akademickim 2024/2025 będą przyjmowani kandydaci w postępowaniu rekrutacyjnym na zasadach konkursu ocen uzyskanych na świadectwie dojrzałości lub maturalnym. Warunki obejmują stwierdzenie przez Uczelnię Komisję Rekrutacyjną, 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. W przedmiotowej uchwale Senatu wskazano, że od kandydatów na studia pierwszego stopnia na kierunku dietetyka oczekuje się znajomości podstawowych zagadnień z zakresu biologii oraz przewiduje się możliwość przeprowadzenia rozmowy kwalifikującej z kandydatami, która będzie weryfikowała predyspozycje do wykonywania zawodu, a kandydaci winni wykazywać zainteresowanie problematyką żywności i żywienia człowieka, rozumieć konieczność przestrzegania zasad etyki i dbałości o zdrowie drugiego człowieka. Uczelnia deklaruje, że podstawowym kryterium brany pod uwagę podczas postępowania rekrutacyjnego jest ocena z biologii uzyskana na egzaminie maturalnym, a w przypadku, gdy kandydat nie zdawał matury z biologii przeprowadzana jest rozmowa kwalifikacyjna. Jednak w uchwale tej nie określono wprost, które przedmioty brane są pod uwagę podczas rekrutacji. Przedstawione warunki przyjęcia na studia są proste, ale nie w pełni przejrzyste i przez to nie w pełni selektywne, ponieważ nie wskazują precyzyjnie kryteriów kwalifikacyjnych. Rekrutacja na studia odbywa się elektronicznie, dokumenty rekrutacyjne można złożyć również osobiście w biurze rekrutacji w siedzibie Uczelni. System kwalifikacji na studia uwzględnia przyjmowanie kandydatów w wyniku potwierdzania efektów uczenia się w zakresie posiadanych przez Uczelnię uprawnień oraz w wyniku przeniesienia z innej uczelni, w tym uczelni zagranicznej. Uczelnia zapewnia osobom z niepełnosprawnością formy rekrutacji dostosowane do ich potrzeb w zakresie całego procesu postępowania rekrutacyjnego za pośrednictwem Pełnomocnika Rektora ds. osób niepełnosprawnych, po osobistym zgłoszeniu się kandydata z aktualnym orzeczeniem o niepełnosprawności. Przyjęte w Uczelni procedury rekrutacyjne są bezstronne i zapewniają równe szanse w podjęciu studiów.

W warunkach rekrutacji na studia nie uwzględniono informacji o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparciu uczelni w zapewnieniu dostępu do tego sprzętu. Informacje te przedstawiane są studentom I roku podczas spotkania organizacyjnego poprzedzającego zajęcia. Uczelnia przyjęła, że z uwagi na obecny w podstawie programowej szkół średnich przedmiot informatyka każdy kandydat na studia dysponuje kompetencjami cyfrowymi wymaganymi na poziomie szkoły średniej, natomiast dodatkowe kompetencje cyfrowe kandydat zdobywa już jako student na zajęciach z technologii informacyjnych na kierunku dietetyka i podczas szkoleń prowadzonych przez uczelnię. Uczelnia zapewnia wszystkim studentom niezbędne szkolenia i stałe wsparcie pracownika działu IT.

W Uczelni istnieje procedura potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów, zapewniająca możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów przyjęta stosowną uchwałą Senatu z dnia 17 września 2019 r. w formie regulaminu potwierdzania efektów uczenia się. Na ocenianym kierunku studiów dotychczas procedura ta nie miała zastosowania. Regulamin studiów określa, że student może być przyjęty na studia w trybie przeniesienia z innej uczelni nie wcześniej niż po zaliczeniu I roku studiów, a decyzję w tej sprawie podejmuje Prorektor ds. studenckich. Menadżer kierunku przeprowadza analizę zrealizowanego programu studiów i wyznacza różnice programowe, które student zobowiązany jest uzupełnić w ciągu

roku od przyjęcia do Collegium Balticum. Przyjęte w Uczelni warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów na kierunku dietetyka.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania zostały określone precyzyjnie. Proces dyplomowania w Collegium Balticum określa Regulamin egzaminu dyplomowego z przygotowania zawodowego na kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie, stanowiący załącznik do zarządzenia nr 1/05/2022/2023 z dnia 15 maja 2023 r. Program studiów na ocenianym kierunku studiów nie przewiduje realizacji prac dyplomowych. Egzamin odbywa się przed komisją, w skład której wchodzi przewodniczący i dwóch członków. Egzamin dyplomowy składa się z części praktycznej i teoretycznej. Praktyczna część egzaminu polega na wykonaniu pomiarów antropometrycznych, opracowaniu 3-dniowego jadłospisu dla wylosowanego studium przypadku wraz z zaleceniami dietetycznymi. Warunkiem przystąpienia do części teoretycznej jest uzyskanie pozytywnej oceny z części praktycznej. W części teoretycznej studenci losują dwa pytania kierunkowe i jedno specjalnościowe. Ostateczną ocenę z egzaminu dyplomowego stanowi średnia arytmetyczna z obu części. Przyjęte zasady dyplomowania są zatem trafne, specyficzne i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów.

Ogólne zasady weryfikacji efektów uczenia się zostały określone w zarządzeniu nr 8/12/2019/2020 Rektora z dnia 9 grudnia 2019 r. Weryfikacja efektów uczenia się w zakresie stopnia opanowania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych jest prowadzona w ramach poszczególnych zajęć, praktyk zawodowych i procesu dyplomowania. W ocenie osiągania efektów uczenia się jest stosowana ocena formująca (sprawdzian ustny lub pisemny wiedzy i umiejętności, sprawdzian praktyczny umiejętności, obserwacja zajęć, dyskusje, zaliczenie praktyki zawodowej, aktywność) przeprowadzana w trakcie zajęć oraz ocena podsumowująca (egzamin pisemny lub ustny, zaliczenie pisemne lub ustne na ocenę, projekt i scenariusz, prezentacja, esej, raport, praca dyplomowa, dziennik praktyk zawodowych) przeprowadzana na koniec zajęć.

Stosowane na kierunku zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się umożliwiają równe traktowanie studentów i dostosowanie ich do potrzeb studentów z niepełnosprawnością, a także zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość. Informacja zwrotna o wynikach sprawdzenia jest podawana studentom tuż po sprawdzeniu prac. Studenci mają wgląd do wszystkich swoich prac etapowych, zarówno na zajęciach stacjonarnych, jak i prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

W Uczelni są sprecyzowane zasady regulujące postępowanie w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się oraz sposoby zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem, określone w zarządzeniu Rektora nr 11/10/2023/2024 z dnia 26 października 2023 r. w sprawie procedury zapobiegania zjawiskom patologicznym związanym z procesem kształcenia.

Weryfikacja i ocena osiągnięcia przez studentów efektów uczenia stosowane w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo danych dotyczących studentów poprzez dostęp do indywidualnych kont na wykorzystywanych platformach e-learningowych dla każdego studenta zakładane przez dział IT Uczelni, dane do logowania są przekazywane indywidualnie każdemu studentowi, nazwa użytkownika, tj. konto studenta, wyświetla się w każdej aktywności/raporcie z aktywności na platformie; nazwa

użytkownika jest przypisana automatycznie przez system, student nie ma możliwości zmienienia jej samodzielnie, może jedynie zgłosić prośbę o dokonanie zmiany (np. w przypadku studentek po ślubie – dodanie drugiego nazwiska lub zmienienie nazwiska panieńskiego na nazwisko po mężu, jeśli taka zmiana została zgłoszona i wprowadzona we wszystkich innych danych studentki w systemie e-dziekanatu), zadania i testy udostępniane na platformie mają wyznaczony przez wykładowcę w systemie zakres czasowy oraz ograniczoną liczbę podejść do zadania/testu; prace zaliczeniowe studentów są archiwizowane na platformach; dostęp do nich ma tylko wykładowca – właściciel zespołu/kursu oraz menadżer kierunku.

Monitorowanie postępów w uczeniu się studentów ma miejsce w toku studiów, ale budzi wątpliwości. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się, nie zawsze zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się. W sylabusach zajęć określono metody weryfikacji efektów uczenia się, ale ocena ich prawidłowości jest niemożliwa ze względu na brak uszczegółowienia efektów uczenia się na poziomie zajęć. Ponadto wskazane oceny formujące nie zawsze są adekwatne do treści zajęć, np. w sylabusie zajęć z *biochemii ogólnej i żywności* wskazano, że metodami weryfikacji są sprawdzian praktyczny umiejętności, obserwacja zajęć, dyskusje, aktywność. Tak przyjęte metody weryfikacji nie pozwalają na ocenę prawidłowości interpretacji uzyskanych wyników doświadczeń, nie wskazują czy studenci opracowują sprawozdania, raporty lub dzienniki laboratoryjne z wykonanych analiz. Podobnie jest w sylabusach zajęć z *chemii żywności* (sprawdzian pisemny, sprawdzian praktyczny umiejętności, obserwacja zajęć, dyskusje, aktywność), *mikrobiologii ogólnej i żywności* (sprawdzian praktyczny umiejętności, obserwacja zajęć, dyskusje, aktywność), *technologii produkcji potraw dietetycznych* (sprawdzian praktyczny umiejętności, obserwacja zajęć, dyskusje, aktywność), *towaroznawstwa żywności* (sprawdzian pisemny, sprawdzian praktyczny umiejętności, obserwacja zajęć, dyskusje, aktywność), *analizy i oceny jakości żywności* (sprawdzian praktyczny umiejętności, obserwacja zajęć, dyskusje, aktywność). W przypadku zajęć z *fizjologii człowieka* studenci, zgodnie z sylabusem, przeprowadzają badanie fizjologicznych odruchów rdzeniowych oraz obecności odruchów patologicznych, wykonują doświadczenia związane z fizjologią czucia, a przyjęte metody weryfikacji obejmują sprawdzian pisemny, obserwację zajęć, dyskusje i aktywność. W sylabusie zajęć z *higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności* jako metody weryfikacji przewidziano sprawdzian pisemny, obserwację zajęć, dyskusje i aktywność, podczas, gdy treści ćwiczeń wskazują m.in. na oszacowanie zanieczyszczenia żywności i ryzyko zdrowotne, dopuszczalne dzienne pobranie (ADI) i tymczasowe tolerowane tygodniowe pobranie (PTWI) oraz tymczasowe tolerowane dzienne pobranie (PTDI), maksymalne tolerowane dzienne pobranie (MTDI); oszacowanie pobrania z diety metali ciężkich, gdzie formą weryfikacji powinien być raport/sprawozdanie lub projekt. Z wyjaśnień Uczelni wynika, że szczegółowe wymagania dotyczące prac etapowych są przedstawiane studentom na pierwszych zajęciach, a prezentacja na ten temat zamieszczana jest na platformie e-learningowej.

Przyjęte metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku dietetyka. W większości zajęć jako metodę weryfikacji wskazano sprawdzian umiejętności praktycznych, lecz w wielu przypadkach brak jest dowodów potwierdzających przeprowadzenie takiego sprawdzianu. Jedynie podczas egzaminu dyplomowego dokumentacja części praktycznej egzaminu nie budzi zastrzeżeń.

Przyjęte metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 - zajęcia z języka obcego kończą się egzaminem.

Prace etapowe to m.in.: pisemne prace testowe, projekty jadłospisów, projekty zaleceń dietetycznych, sprawozdania, zaliczenia praktyczne, dzienniki praktyk zawodowych, zaś prace egzaminacyjne to głównie testy, egzaminy, zaliczenia praktyczne. Tematyka prac etapowych i egzaminacyjnych jest w większości adekwatna do tematyki danych zajęć i dostosowana do poziomu studiów i profilu praktycznego. Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów nie zawsze są uwidocznione w postaci prac etapowych. Na podstawie losowo wybranych zajęć i przeglądu prac etapowych stwierdzono, że brak jest stosownych prac w zajęciach z *technologii informacyjnej, żywienia i suplementacji w różnych dyscyplinach sportu, analizy i oceny jakości żywności, technologii produkcji potraw dietetycznych*. W sylabusach tych zajęć jako jeden z elementów oceny formującej wskazano praktyczne wykonanie ćwiczeń, które nie jest potwierdzone żadnym sprawozdaniem, raportem czy prezentacją. W niektórych przypadkach, np. *technologie informacyjne, żywienie i suplementacja w różnych dziedzinach sportu*, studenci nie są informowani o wymogach i kryteriach oceniania wykonywanych zadań. O wynikach zaliczeń i egzaminów studenci informowani są indywidualnie lub w sposób uzgodniony z nauczycielem akademickim realizującym dane zajęcia. Każdy student ma możliwość sprawdzenia swoich ocen i uzyskanych punktów ECTS w e-dziekanacie w zakładkach: moje zajęcia, karta przebiegu studiów lub karty okresowych osiągnięć. Osiąganie zakładanych efektów uczenia się jest także monitorowane poprzez analizy losów absolwentów na rynku pracy i kierunkach dalszej edukacji.

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

Rodzaj, forma, treść oraz metodyka prac etapowych, egzaminacyjnych i egzamin dyplomowe jest zgodna z koncepcją kształcenia na kierunku dietetyka, ale nie sposób określić, czy koreluje z efektami uczenia się dla zajęć, gdyż w większości takie nie zostały określone. Weryfikowana dokumentacja egzaminów dyplomowych potwierdza stopień osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, adekwatnych do pierwszego poziomu studiów, profilu praktycznego oraz zastosowań wiedzy z zakresu dyscyplin nauki o zdrowiu i technologia żywności i żywienia, do których m. in. kierunek jest przyporządkowany.

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

Kryterium spełnione częściowo

#### **Uzasadnienie**

Warunki i kryteria rekrutacji na studia pierwszego stopnia na kierunku dietetyka nie są w pełni przejrzyste i przez to nie w pełni selektywne, ponieważ nie wskazują precyzyjnie przedmiotów, które brane są pod uwagę w trakcie postępowania rekrutacyjnego. Proces rekrutacji zapewnia bezstronność i równe szanse kandydatom. Zasady i procedury dyplomowania zostały właściwie zaprojektowane i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów. Uczelnia posiada formalne zasady potwierdzania efektów uczenia się osiągniętych poza systemem studiów lub w innej uczelni. Monitorowanie postępów w uczeniu się studentów ma miejsce w toku

studiów, ale budzi wątpliwości, wskazane oceny formujące nie zawsze są adekwatne do treści zajęć i efektów uczenia się. Efekty uczenia się osiągane przez studentów nie w pełni są uwidocznione w postaci wyników prac etapowych. Wykorzystywane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się są nieprecyzyjne, nie zawsze uwzględniają formalnie sprecyzowane zasady oceniania. Rodzaj, forma i tematyka prac egzaminacyjnych i etapowych jest dostosowana do poziomu studiów i profilu praktycznego, ale nie w pełni koresponduje z dyscyplinami naukowymi, do których przyporządkowano kierunek studiów.

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

---

#### **Rekomendacje**

---

#### **Zalecenia**

1. Zaleca się, aby wskazać w dokumentach rekrutacyjnych wykaz przedmiotów branych pod uwagę podczas postępowania kwalifikacyjnego.
2. Zaleca się wprowadzenie prac etapowych weryfikujących osiągnięcie efektów uczenia się oraz potwierdzających uzyskiwanie praktycznych umiejętności podczas ćwiczeń laboratoryjnych i praktycznych, w tym doprecyzowanie metod weryfikacji do efektów uczenia się specyficznych dla zajęć.
3. Zaleca się dostosowanie rodzaju, formy i metodyki prac etapowych do dyscyplin naukowych zgodnych z sylwetką absolwenta i przyporządkowaniem kierunku.
4. Zaleca się wdrożenie skutecznych działań jakościowych zapobiegających powstawaniu w przyszłości nieprawidłowościom sformułowanym w powyższych zaleceniach.

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

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

Zajęcia na kierunku dietetyka na studiach pierwszego stopnia realizuje 21 nauczycieli akademickich. W skład kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku studiów wchodzi 9 nauczycieli akademickich zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, dla których Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy, oraz 12 innych osób prowadzących zajęcia, zatrudnionych w ramach umowy cywilno-prawnej. Nauczyciele akademicy zatrudnieni w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy realizują wymagane 50% godzin zajęć. Z 9 nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako w podstawowym miejscu pracy aż 5 osób reprezentuje nauki humanistyczne.

Zatrudnieni w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych (CB – ANS) nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy i/lub zawodowy. Struktura kadry badawczo-dydaktycznej oraz jej liczebność w stosunku do liczby studentów umożliwiają prawidłową realizację zajęć i są zgodne ze stawianymi wymaganiami w tym zakresie. Przy obsadzie zajęć w CB – ANS uwzględnia się zarówno kwalifikacje poszczególnych nauczycieli akademickich, jak i innych osób prowadzących zajęcia. Ponadto, brany jest pod uwagę dorobek

naukowy, umiejętności praktyczne i doświadczenie dydaktyczne/organizacyjne. Niemniej jednak nie wszystkie zajęcia obsadzone są optymalnie pod względem doboru kadry w odniesieniu do doświadczenia zawodowego i wykształcenia. Zakwestionowano obsadę następujących zajęć: *Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością*, a także *Fizjologia wysiłku fizycznego – ćwiczenia*. Farmakologię i farmakoterapię żywieniową oraz interakcję leków z żywnością prowadzi doktor nauk rolniczych, podczas gdy w CB – ANS zatrudniony jest farmaceuta. Z kolei fizjologię wysiłku fizycznego prowadzi również dr nauk rolniczych, podczas gdy w CB – ANS zatrudnionych jest kilku absolwentów wychowania fizycznego.

Struktura kadry dydaktycznej pozwala na skuteczną realizację procesu kształcenia. Zróżnicowane kompetencje kadry zapewniają prawidłową realizację procesu kształcenia i osiąganie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Wszyscy nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia posiadają kompetencje dydaktyczne, w tym związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Dla całej kadry dydaktycznej dostępne są szkolenia i filmy instruktażowe z zakresu obsługi MS Teams oraz platformy MOODLE, a także konsultacje indywidualne (realizowane przez pracowników Uczelni odpowiedzialnych za obsługę narzędzi i programów teleinformatycznych).

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. Obciążenie godzinowe prowadzeniem zajęć nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest zgodne ze stawianymi wymaganiami w tym zakresie. Realizacja zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość jest na bieżąco kontrolowana. Zajęcia te podlegają hospitacjom, tak samo jak zajęcia w bezpośrednim kontakcie. Na bieżąco monitorowana jest obecność studentów, jak również dokonywana identyfikacja (głównie przez prowadzących zajęcia).

Odpowiedzialnymi w Uczelni za politykę kadrową (dotyczącą nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia) na kierunku dietetyka są Rektor i manager kierunku. Rekrutacja na etaty dydaktyczne odbywa się w transparentny sposób, w trybie pozakonkursowym, ciągłym w miarę zidentyfikowanych potrzeb. Podczas procesu rekrutacji uwzględnia się predyspozycje merytoryczne do objęcia danego stanowiska, dotychczasowy przebieg pracy zawodowej, ze szczególnym uwzględnieniem dorobku naukowego i/lub doświadczenia zawodowego oraz dorobku dydaktycznego, a także wymagania określone ustawowo.

Potrzeby szkoleniowe nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia w zakresie podnoszenia kompetencji dydaktycznych zaspokajane są poprzez stwarzanie możliwości udziału w szkoleniach, konferencjach naukowych, wspieraniu publikowania wyników badań i podnoszenia kwalifikacji. Zaspokajanie potrzeb szkoleniowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość jest realizowane przez szkolenia grupowe, filmy instruktażowe oraz konsultacje indywidualne z obsługi m.in. MS Teams oraz platformy Moodle. Społeczność akademicka ma również zapewnione wsparcie techniczne podczas zajęć w zakresie narzędzi teleinformatycznych. ZO PKA podczas wizytacji ustalił, że kadra dydaktyczna jest zadowolona ze wsparcia zapewnionego przez Uczelnię. Monitorowanie realizacji zajęć przez nauczycieli akademickich oraz inne osoby prowadzące zajęcia jest realizowane poprzez hospitacje zajęć prowadzone przez innych nauczycieli akademickich oraz oceny studentów wyrażane w ankietach. Rektor ustala plan hospitacji na podstawie informacji otrzymanych od managera kierunku. Zespół ds. hospitacji jest powoływany przez Rektora. Ocena kadry dydaktycznej odbywa się nie rzadziej niż jeden raz na 4 lata. Ocenie podlegają: działalność naukowa oraz aktywność zawodowa i organizacyjna. Ponadto, brane są pod uwagę wyniki ocen

dokonywanych przez studentów. Przyczyniło się to do rozwiązywania umowy z niektórymi nauczycielami akademickimi prowadzącymi zajęcia na ocenianym kierunku studiów. Wyniki okresowych przeglądów kadry dydaktycznej przedstawiane są raz w roku przez managera kierunku, natomiast wyniki ocen studenckich są prezentowane i omawiane na spotkaniach uczelnianego zespołu ds. jakości kształcenia. Rektor jest zobowiązany przeprowadzić z wykładowcą rozmowę wyjaśniającą i motywującą do poprawy w przypadku uzyskania przez dydaktyka oceny słabej lub negatywnej; w skrajnych i powtarzających się przypadkach rozmowy takie prowadzi rektor.

Polityka kadrowa CB-ANS jest dobrze zorganizowana i skoncentrowana na rozwoju kompetencji pracowników, elastyczności kształcenia oraz wsparciu dla różnorodnych grup pracowników, co przyczynia się do jej prawidłowego funkcjonowania. Zapewnia dobór odpowiednich dydaktyków dla prawidłowej realizacji procesu kształcenia. Oferowany system wsparcia kadry badawczo-dydaktycznej motywuje ją do dalszego rozwoju. W Uczelni wprowadzono narzędzia systemowe rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia, naruszenia bezpieczeństwa lub dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie, niemniej jednak nauczyciele akademicy nie znają procedury w tym zakresie. 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.

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

Kryterium spełnione częściowo

#### **Uzasadnienie**

Na kierunku dietetyka liczba nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia, struktura ich kwalifikacji oraz doświadczenie zawodowe są odpowiednie zarówno do zakładanych efektów uczenia się, jak i do liczby studentów. Również struktura dorobku naukowego pracowników pozwala na zapewnienie prawidłowego kształcenia. Polityka kadrowa prowadzona w Uczelni zapewnia właściwy dobór wykładowców oraz zawiera transparentne procedury przeglądu i weryfikacji kadry akademickiej. Poza 2 przypadkami obsada zajęć jest prawidłowa. Polityka kadrowa obejmuje regularną ocenę nauczycieli akademickich, w tym przez studentów. Studenci mają możliwość oceny nauczycieli akademickich w formie ankiet elektronicznych. Wyniki oceny mają realny wpływ na zwiększanie jakości kształcenia. Obciążenie godzinowe jest prawidłowe. Realizowana polityka kadrowa sprzyja rozwojowi oraz stabilizacji zatrudnienia i kreuje warunki pracy stymulujące i motywujące członków kadry do rozpoznania własnych potrzeb rozwojowych oraz wszechstronnego doskonalenia. Nauczyciele akademicy zatrudnieni w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy realizują wymagane 50% godzin zajęć natomiast struktura kadry pierwszoetatowej nie koresponduje z dyscyplinami, do których przypisano kierunek dietetyka.

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

---

#### **Rekomendacje**

1. Rekomenduje się zmianę profilu kadry pierwszoetatowej tak, aby korespondowała z dyscyplinami naukowymi, do których jest przypisany kierunek dietetyka.

### **Zalecenia**

1. Zaleca się weryfikację wykształcenia i doświadczenia zawodowego nauczycieli akademickich przypisanych do zajęć: *farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością*, a także *fizjologia wysiłku fizycznego* oraz weryfikację procedury odpowiadającej za przydział zajęć.
2. Zaleca się wdrożenie skutecznych działań projakościowych zapobiegających powstawaniu w przyszłości nieprawidłowościom sformułowanym w powyższych zaleceniach i rekomendacji.

---

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

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

Baza dydaktyczna Collegium Balticum składa się z pomieszczeń dydaktycznych własnych oraz pomieszczeń wynajmowanych na podstawie umowy najmu z Zespołem Szkół nr 8 w Szczecinie.

W siedzibie własnej Uczelni w Szczecinie znajdują się pomieszczenia administracyjne dostępne dla studentów (Władze Uczelni, menadżerowie kierunków, biuro obsługi studentów, dział finansowy, rekrutacja, dział IT, biblioteka) od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 16:00. Podczas zjazdów biuro obsługi studentów, dział finansowy, menadżer kierunku i władze Uczelni pełnią dyżury, w wyznaczonych na każdy zjazd godzinach, w budynkach, w których odbywają się zajęcia w soboty i w niedziele.

W siedzibie Uczelni zlokalizowana jest pracownia chemiczna, przystosowana do prowadzenia zajęć laboratoryjnych (m.in. z chemii, biochemii, mikrobiologii, analizy i oceny jakości żywności, towaroznawstwa, higieny i toksykologii).

Budynek objęty jest przewodową i bezprzewodową siecią internetową, zapewniając wykładowcom oraz studentom bieżący dostęp zarówno do platform do kształcenia zdalnego, jak i zasobów Internetu. Uczelnia korzysta z dwóch budynków szkolnych, zlokalizowanych w centrum Szczecina o powierzchni dydaktycznej 2890 m<sup>2</sup>. W budynkach znajduje się aula o powierzchni 260 m<sup>2</sup>, sala gimnastyczna o powierzchni 585 m<sup>2</sup> z zapleczem sanitarnym, dwie sale konferencyjne (98 m<sup>2</sup> i 75 m<sup>2</sup>) oraz 19 sal dydaktycznych w starym budynku (budynek SB) i 13 sal dydaktycznym w nowym budynku (budynek NB).

Sale seminaryjne wyposażone są w odpowiednią liczbę miejsc do siedzenia wraz ze stołami, komputery oraz w sprzęt multimedialny i audiowizualny, tablice interaktywne, tablice, flichparty, itp. Sale do ćwiczeń wyposażone są w sprzęt oraz w odpowiednie materiały niezbędne do aktualnie prowadzonych zajęć. Do dyspozycji Uczelni są trzy sale komputerowe 20-stanowiskowe, jedna o powierzchni 51 m<sup>2</sup> i dwie o powierzchni 75 m<sup>2</sup> wyposażone komputery z dostępem do Internetu, stacje robocze wyposażone w procesory Intel, wykorzystywany system operacyjny Microsoft, monitory LCD (ciekłokrystaliczne). W salach znajduje się jedno stanowisko przeznaczone dla wykładowcy oraz stanowiska dla studentów z odpowiednim profesjonalnym oprogramowaniem dietetycznym ze stosownymi licencjami.

Uczelnia korzysta z pracowni gastronomicznej składającej się z wyposażonej kuchni z zapleczem gastronomicznym i oddzielną zmywalnią oraz z części jadalnej. Na wyposażeniu kuchni znajduje się: lodówka, dwie kuchenki elektryczne 4-palnikowe, taboret elektryczny, okap gastronomiczny, mikrofalówka, piec konwekcyjny, robot kuchenny, 2 czajniki elektryczne, krajalnica gastronomiczna, waga kuchenna, zlew dwukomorowy ze stali nierdzewnej do mycia produktów spożywczych, zlew do mycia rąk, zlew ze stali nierdzewnej do mycia naczyń, wyparzarka, zmywarka. Kuchnia jest wyposażona w szafy i szafki kuchenne z blatem roboczym ze stali nierdzewnej. W kuchni jest wydzielone osobne pomieszczenie do przechowywania warzyw. Kuchnia jest wyposażona w typowe garnki, patelnie, sztucce i naczynia do serwowania potraw oraz drobny sprzęt kuchenny, np. deski do krojenia zgodnie z HACCP, blender, szatkownicę.

Produkty spożywcze wykorzystywane podczas zajęć są kupowane przez prowadzącego zajęcia, co zapewnia właściwą jakość produktów.

Kuchnia połączona jest z salą konsumencką (jadalnią) wyposażoną w 10 stolików 4-osobowych (40 miejsc siedzących), co ułatwia omawianie ćwiczeń poza kuchnią oraz spożywanie przygotowanych przez studentów potraw przy stolikach. Na terenie kuchni znajduje się apteczka, która jest na bieżąco aktualizowana.

W salach znajdują się projektory multimedialne, telewizory, tablice suchościeralne, komputery stacjonarne podłączone do Internetu, w niektórych tablice interaktywne. Istnieje możliwość wypożyczenia laptopów i rzutników oraz sprzętu nagłośnieniowego.

Baza dydaktyczna będąca w dyspozycji Uczelni spełnia niezbędne wymagania, w szczególności:

- liczba i powierzchnia sal jest dostosowana do liczby studentów;
- w salach liczba stanowisk jest adekwatna do powierzchni pomieszczenia i liczby studentów;
- sale są wyposażone w odpowiedni sprzęt zapewniający prawidłowe kształcenie;
- studenci mają zapewniony dostęp do komputerów i Internetu także poza zajęciami;
- budynek dydaktyczny jest utrzymany we właściwym stanie technicznym i estetycznym oraz odpowiada wymaganiom określonym w przepisach dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Uczelnia dysponuje infrastrukturą zapewniającą prawidłową realizację celów i efektów uczenia się, baza dydaktyczna jest dostosowana do specyfiki ocenianego kierunku studiów oraz trybu studiowania i zapewnia pełną realizację efektów uczenia się. Należy podkreślić, że jednostka ma bardzo dobre warunki do prowadzenia zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym przewidzianych w programie studiów dla profilu praktycznego.

Przedstawiona infrastruktura dydaktyczna gwarantuje studentom i wykładowcom właściwe warunki nauki i pracy. Na bieżąco są czynione kolejne udoskonalenia, które dotyczą głównie wyposażenia sal wykładowych. Infrastruktura dydaktyczna umożliwia także prowadzenie zajęć w każdej z form, tj.: wykładów, ćwiczeń, laboratoriów, warsztatów.

Wynajmowana baza jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Oba budynki połączone są tzw. łącznikiem, który umożliwia przemieszczanie się pomiędzy starą i nową częścią budynku. W nowym budynku znajduje się winda dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. W razie potrzeby transferu osób z niepełnosprawnościami Uczelnia dysponuje mobilnymi schodolazami gąsiennicowymi VIMEC T09 do dyspozycji Studentów. Personel odpowiedzialny za ich obsługę jest przeszkolony w zakresie ich użytkowania. Schodolazy na stałe znajdują się w dyspozycji kierownika administracyjnego Uczelni.

Głównymi wirtualnymi kanałami komunikacji i bieżącej wymiany informacji między studentami, wykładowcami, władzami Uczelni i Działami Spraw Studenckich są:

- indywidualne uczelniane konta poczty elektronicznej zakładane dla studentów, wykładowców, władz Uczelni, pracowników administracji,
- platforma Microsoft Teams;
- platforma MOODLE (centrum e-learningu);
- strona internetowa Uczelni.

Dostęp do platformy e-learningowej MOODLE jest możliwy poprzez przeglądarkę internetową po wpisaniu odpowiedniego adresu. Do korzystania z platformy MOODLE wykładowcy i studenci mają zindywidualizowany dostęp, za pomocą identyfikatora i hasła. Infrastruktura informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, pomoce i środki dydaktyczne, specjalistyczne oprogramowanie są sprawne, nowoczesne, nieodlagające 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 CB – ANS gromadzi wydawnictwa z zakresu dziedziny: nauk społecznych (pedagogika, psychologia, prawo, zarządzanie, bezpieczeństwo wewnętrzne) oraz nauk medycznych i nauk o zdrowiu (dietetyka, kosmetologia).

Zbiory udostępniane są bezpłatnie na warunkach określonych regulaminem. Z Biblioteki Collegium Balticum mogą korzystać pracownicy i studenci CB ANS (po okazaniu legitymacji studenckiej). Do zapisu niezbędna jest legitymacja studencka lub dowód osobisty.

Godziny pracy Biblioteki dostosowane są do terminarza zjazdów studentów Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych: od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00–16:00, w czasie zjazdów dydaktycznych w soboty w godzinach 10:00–16:00. Ponadto studenci mają możliwość zamawiania książek, które chcą wypożyczyć i odbierania ich w dziekanacie podczas zjazdów dydaktycznych.

Władze Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych dostrzegają konieczność rozwoju księgozbioru i dokonują systematycznych zakupów nowych zasobów bibliotecznych. Oferta jest uaktualniana wraz z bieżącymi potrzebami zgłaszanymi przez studentów oraz nauczycieli akademickich, a także na podstawie propozycji wskazywanych lub dostarczanych przez interesariuszy zewnętrznych. Biblioteka aktualizuje księgozbiór o nowe publikacje, pochodzące zarówno z zakupu w księgarniach, jak i z darowizn zaprzyjaźnionych instytucji, wydawnictw i wykładowców.

Ponadto na stronie internetowej Uczelni studenci mogą znaleźć informacje i bezpośrednie przekierowanie do zbiorów polskich bibliotek cyfrowych, baz danych Biblioteki Narodowej oraz innych zasobów dostępnych online.

Studenci oraz pracownicy Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych mają dostęp do baz Elsevier, Springer, Web of Knowledge, Wiley. Studenci oraz pracownicy Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych mają również możliwość korzystania z elektronicznych zasobów wiedzy poprzez:

- korzystanie ze zbiorów bezpłatnych bibliotek cyfrowych – ich spis jest podany na stronie internetowej Uczelni;
- korzystanie ze zbiorów cyfrowych w ramach abonamentu IBUK Libra.

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. Zapewnione jest dostosowanie infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, 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. Jako przykład można podać m.in. oprogramowanie pozwalające korzystać z biblioteki osobom niedowidzącym. 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 niepełnosprawnościami. Uczelnia wykorzystuje platformę Moodle. Zajęcia prowadzone poza Uczelnią, czyli praktyki zawodowe są realizowane w gabinetach dietetycznych, przedsiębiorstwach i instytucjach zapewniających odpowiednią infrastrukturę teleinformatyczną 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, 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. Również infrastruktura biblioteczna jest okresowo oceniana. Uwzględniane są propozycje unowocześniania zasobów bibliotecznych zgłaszane przez interesariuszy wewnętrznych (nauczyciele, studenci), jak i zewnętrznych (pracodawcy). Biblioteka reaguje na bieżąco i przekazuje uwagi i zapotrzebowania do władz Uczelni. Wyniki okresowych przeglądów są analizowane, a wnioski z oceny są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury.

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

Kryterium spełnione

#### **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.

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

---

#### **Rekomendacje**

---

## 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 są zgodne z celami kształcenia oraz z obszarami działalności zawodowej właściwymi dla kierunku dietetyka. Władze Uczelni oraz nauczyciele akademicki ocenianego kierunku studiów nawiązują i utrzymują współpracę na wielu płaszczyznach z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego.

Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych w Szczecinie prowadzi współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym Szczecina i województwa zachodniopomorskiego zgodnie z procedurą dotyczącą zasad współpracy określoną Zarządzeniem Rektora SSW Collegium Balticum nr 5/12/2019/2020 z dnia 9.12.2019 roku w sprawie zasad współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi.

Wśród interesariuszy wyróżnić należy: absolwentów, pracodawców, w tym przedstawicieli urzędów, instytucji oraz prywatnych przedsiębiorców, członków organizacji i stowarzyszeń zawodowych oraz przedstawicieli władz lokalnych i regionalnych. Grono podmiotów współpracujących z ocenianym kierunkiem studiów jest adekwatne do jego potrzeb. Pracodawcy współpracujący w ramach ocenianego kierunku studiów posiadają odpowiedni potencjał w zakresie wiedzy i zasobów organizacyjnych, umożliwiającą współpracę w szerokim zakresie.

Na ocenianym kierunku studiów interesariuszami zewnętrznymi są kierownicy i pracownicy jednostek prowadzących działalność w obszarach związanych z żywieniem, technologią żywności, dietetyką, gastronomią i hotelarstwem, a także z przedstawicielami administracji, dyrektorami szpitali, instytucjami zajmującymi się żywieniem oraz działami żywienia firm związanych z produkcją żywności.

W Uczelni funkcjonuje Zespół Programowy dla kierunku dietetyka, w skład którego wchodzi: pełnomocnik rektora ds. zapewnienia jakości kształcenia, prorektor, menadżer kierunku oraz 3 nauczycieli akademickich, w tym jeden jako przedstawiciel pracodawców. Do podstawowych zadań Zespołu Programowego należy:

- opiniowanie i przygotowywanie programów studiów dla określonego kierunku studiów, poziomu studiów i profilu kształcenia obejmującego opis zakładanych efektów uczenia się,
- przedstawianie propozycji zmian programów studiów mających za zadanie doskonalenie programów studiów celem zaopiniowana przez komisję ds. oceny i doskonalenia jakości kształcenia,
- dokonywanie aktualizacji programów studiów (corocznie, po zakończeniu semestru letniego).

Efektem współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym są umowy dotyczące praktyk zawodowych m.in. ze szpitalami, poradniami dietetycznymi, hotelami i restauracjami, ośrodkami SPA, a także z przedszkolami i ze szkołami, w których działają stołówki.

Wizja kształcenia na kierunku dietetyka została wypracowana w oparciu o konsultacje z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego, którzy swoje oczekiwania i potrzeby zawarli

w skierowanych do Uczelni listach intencyjnych popierających kształcenie dietetyków, np. 109 Szpital Wojskowy w Szczecinie, Szpitalne Centrum Medyczne w Goleniowie, czy Urząd Miasta Szczecin.

Menadżer kierunku dietetyka spotyka się z interesariuszami zewnętrznymi na zaplanowanych spotkaniach. W trakcie przedstawia program studiów oraz sylabusy dotyczące kierunku dietetyka. Interesariusze zgłaszają swoje uwagi w trakcie spotkania oraz dostosowania dalszego rozwoju kierunku pod kątem potrzeb rynku pracy. Menadżer kierunku dietetyka po każdym spotkaniu tworzy protokół lub notatkę, w którym zawiera m.in. cel spotkania, tematykę, wnioski, podjęte działania. W rozmowach przeprowadzonych z interesariuszami zewnętrznymi (109 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią w Szczecinie, firmą Dobry Catering Monika Górską, firmą Hospes, portalem dietetycy.org.pl) pojawiły się sugestie dotyczące wprowadzenia metody „case study”. Potrzebę zmian sygnalizowali także wykładowcy jako przedstawiciele interesariuszy wewnętrznych. W związku z tym przed rozpoczęciem roku akademickiego 2022/2023 wprowadzono zmiany w sylabusach następujących zajęć: *żywienie w chorobie*, *żywienie ludzi starszych*, *farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością*, *choroby dietozależne*. Zmiana dotyczyła treści programowych, tak aby uwzględnić zasady przygotowywania planu żywieniowego i układania jadłospisów dla konkretnych przypadków pacjentów oraz wykorzystanie programu dietetycznego Nuvero do pracy na zajęciach.

W przypadku zajęć z *farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością* dodatkowo wprowadzono zagadnienie dotyczące niepożądanych działań leków oraz ich uwzględnienia w planowaniu jadłospisu. Ponadto wprowadzono zmiany do zajęć z *poradnictwa dietetycznego*. Na wykładach uwzględniono m.in. zakres podstaw prawnych funkcjonowania gabinetów dietetycznych w Polsce, organizacji pracy oraz wyposażenia gabinetów z uwzględnieniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w Polsce oraz roli social mediów w pracy dietetyka. Z kolei na ćwiczeniach wprowadzono zagadnienia obejmujące m.in. przeprowadzanie wywiadu dietetycznego z pacjentem, opracowywania dokumentacji dotyczącej pacjenta, projektowania jadłospisu oraz zindywidualizowanych zaleceń żywieniowych, wizyt kontrolnych i pracy z trudnym pacjentem. Zgodnie ze wskazówkami interesariuszy zewnętrznych oraz wewnętrznych z roku akademickiego 2022/2023 i 2023/2024 przeprowadzono aktualizację literatury oraz poszerzono zasoby biblioteczne związane z kierunkiem dietetyka.

Przeprowadzono rozmowy z interesariuszami zewnętrznymi (m.in. Rekeep Polska S.A., 109 Szpitalem Wojskowym z Przychodnią w Szczecinie, firmą Dobry Catering Monika Górską, firmą Hospes, portalem dietetycy.org.pl) i wewnętrznymi na temat utworzenia nowej pracowni gastronomicznej w siedzibie uczelni oraz doposażenia bazy dydaktycznej. Prowadzone były także rozmowy z wykładowcami kierunku dietetyka dotyczące wyposażenia pracowni chemicznej. Uczelnia przygotowała projekt pracowni, a następnie przeprowadziła konsultacje zakupu niezbędnego sprzętu z nauczycielami akademickimi oraz interesariuszami zewnętrznymi. Uczelnia opracowała projekt utworzenia pracowni gastronomicznej.

Interesariusze zewnętrzni stanowią istotny element łączący Uczelnię ze środowiskiem pracodawców i odgrywają ważną rolę w weryfikacji efektów uczenia się, których ocena jest możliwa po odbyciu przez studenta praktyk zawodowych.

W ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym pracownicy, jak i studenci wzięli udział w Stress Off Festiwal, podczas którego studenci przygotowywali materiały edukacyjne z zakresu zdrowego odżywiania dla osób biorących udział w wydarzeniu, oceniali stan odżywienia przy użyciu analizatora składu ciała oraz miarek do obwodu talii i bioder, omawiali pod nadzorem nauczyciela akademickiego wyniki pacjentów. Studenci uczestniczyli w opracowywaniu zaleceń

żywnościowych pod przykładowe przypadki pacjentów (dieta w zależności od wieku, płci, stanu odżywienia) oraz pod nadzorem menadżera kierunku przeprowadzali konsultacje dietetyczne. Uczestniczyli w przygotowaniu i przeprowadzeniu warsztatu kulinarnego.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest szeroka i różnorodna i opiera się na systematycznych oraz często bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi.

Dodatkową przestrzenią, w której studenci mogą podejmować aktywność uwzględniającą współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest uczelniany blog, na potrzeby którego mają oni możliwość przygotowywania artykułów popularyzujących wybrane zagadnienia dotyczące dietetyki. Artykuły te mogą być pisane przez studentów indywidualnie, w grupach i przy wsparciu menadżera kierunku lub innego wykładowcy.

Uczelnia nie prowadzi systemowych przeglądów współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym mają charakter pobieżny i ograniczają się raczej do potwierdzenia dobrej jakości współpracy i podkreślenia jej roli dla działalności Uczelni.

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

Kryterium spełnione

#### **Uzasadnienie**

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

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

---

#### **Rekomendacje**

1. Rekomenduje się, aby monitorowanie poziomu współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym było działaniem systematycznym oraz możliwym do zweryfikowania.

#### **Zalecenia**

---

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

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

W celu realizacji umiędzynarodowienia procesu kształcenia Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie rozwija współpracę międzynarodową poprzez zaangażowanie w projekty unijne i inicjatywy zewnętrzne. Od 2011 roku Uczelnia korzysta z funduszy programu Uczenie się przez całe życie, a od 2014 roku aktywnie uczestniczy w programie Erasmus+. Dzięki tym inicjatywom studenci i pracownicy mają możliwość poszerzania zainteresowań, zdobywania doświadczenia oraz poznawania środowisk akademickich w Europie. Niemniej jednak do tej pory żaden student kierunku dietetyka nie skorzystał z programu Erasmus+.

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia w CB – ANS koncentruje na następujących kierunkach:

1. wprowadzeniu nauki wybranego języka obcego, umożliwiając studentom osiągnięcie kompetencji na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia);
2. wykorzystanie literatury zagranicznej w ramach lektur przewidzianych na zajęciach;
3. umożliwienie udziału studentom i wykładowcom w międzynarodowych projektach oraz mobilnościach w ramach Erasmus+ i innych inicjatyw;
4. regularna aktualizacja programu studiów, uwzględniająca zagraniczne doświadczenia, praktyki oraz trendy w dziedzinie.

Na kierunku dietetyka w programie studiów znajdują się obowiązkowe zajęcia z języka obcego. Nauczanie języka obcego prowadzone jest na I i II roku studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka i kończy się egzaminem na poziomie B2. Obecnie studenci mogą wybierać lektorat z języka angielskiego lub niemieckiego.

Mobilność międzynarodowa studentów i kadry akademickiej w ramach akcji KA-103 programu Erasmus+ jest ograniczona. Kadra bierze udział głównie w projektach międzynarodowych.

Obecnie na kierunku dietetyka nie studiuje cudzoziemcy w ramach umowy międzynarodowej podpisanej między uczelniami.

Koordinacja współpracy międzynarodowej Uczelni leży w gestii Biura Projektów Międzynarodowych, które od 2011 roku angażuje się w międzynarodowe inicjatywy. Głównym celem Biura jest promowanie Uczelni na arenie międzynarodowej oraz budowanie jej wizerunku jako profesjonalnego i rzetelnego partnera. Biuro aktywnie uczestniczy w projektach współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, takich jak Lifelong Learning Programme, Erasmus+, Europe for Citizens, a także Fundusze Norweskie i Fundusz Wyszehradzki.

Podczas wizytacji ZO PKA ustalił, że są stworzone warunki do międzynarodowej aktywności studentów i kadry dydaktycznej poprzez możliwość udziału w międzynarodowych zjazdach (w tym z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość). Ponadto, kadra badawczo-dydaktyczna publikuje wyniki badań w czasopiśmie o zasięgu międzynarodowym.

W Uczelni prowadzone są działania zmierzające do intensyfikacji procesu umiędzynarodowienia.

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

Kryterium spełnione

### **Uzasadnienie**

Uczelnia podejmuje działania w celu umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Studenci kierunku dietetyka są przygotowani do uczenia się w językach obcych, a kadra do realizacji zadań badawczo-dydaktycznych. W jednostce są stwarzane możliwości rozwoju i międzynarodowej aktywności kadry akademickiej oraz studentów kierunku dietetyka.

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

---

**Rekomendacje**

---

**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**

Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie zapewnia stałe, kompleksowe i odpowiednie wsparcie studentów na kierunku dietetyka.

Ocena działań prowadzonych w Uczelni w zakresie wsparcia procesu uczenia się wskazuje, że wybrane pomoce są adekwatne do prowadzonego kierunku studiów i dostosowane do różnych grup odbiorców. Obejmuje ono motywowanie do osiągania wysokich wyników w nauce, wsparcie psychologiczne oraz działania wspierające rozwój w innych dziedzinach, takich jak nauka, wolontariat i działalność społeczna. Wsparcie jest dostosowane do potrzeb różnych grup studentów, w tym osób z niepełnosprawnościami. Dzięki uczestnictwu w zajęciach studenci skutecznie zdobywają wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne przewidziane w programie studiów.

Uczelnia zapewnia studentom kierunku dietetyka zróżnicowane i kompleksowe wsparcie, które jest dostosowane do ich potrzeb i oczekiwań. Menedżer kierunku oferuje pomoc w przygotowaniu do działalności zawodowej, wspierając studentów w zakresie edukacyjno-zawodowym, pomagając w znalezieniu praktyk zawodowych czy poprzez pracowników administracyjnych proponując oferty pracy związane z kierunkiem dietetyka. Uczelnia zapewnia również darmowy dostęp do platform umożliwiających kształcenie na odległość oraz wsparcie merytoryczne i organizacyjne od pierwszych zajęć, w tym pomoc w korzystaniu z infrastruktury i oprogramowania.

Studenci kierunku dietetyka otrzymują wsparcie od nauczycieli akademickich poprzez indywidualne konsultacje oraz komunikację online, taką jak wiadomości e-mail czy platformy e-learningowe. Harmonogram konsultacji z nauczycielami akademickimi jest udostępniany na stronie internetowej i podawany na pierwszych zajęciach. Każdy wykładowca prowadzi konsultacje przez przynajmniej cztery godziny miesięcznie. Na początku semestru studentom jest przedstawiony szczegółowo plan zajęć, włącznie z omówieniem wszystkich elementów programowych, co ułatwia zrozumienie struktury i zakresu materiału. Nauczyciele akademicy przedstawiają również oczekiwania wobec studentów

oraz wyjaśniają procedury związane z oceną i zaliczeniem zajęć. Wsparcie organizacyjne w zakresie praktyk zawodowych jest udzielane przez opiekuna praktyk zawodowych – menedżera kierunku. Jednostka zapewnia studentom dostęp do miejsc, gdzie mogą odbywać praktyki zawodowe. Studenci mają również możliwość samodzielnego poszukiwania placówek do odbywania praktyk zawodowych. Dla każdego cyklu studentów wyznaczany jest Opiekun Roku, czyli nauczyciel akademicki, który służy wsparciem studentom w bieżących kwestiach organizacyjnych oraz w rozwiązywaniu ewentualnych problemów edukacyjnych.

Uczelnia posiada system motywacyjny dla wyróżniających się studentów w formie stypendium Rektora. Studenci, którzy osiągnęli wysoką średnią ocen oraz wykazali się znaczącymi osiągnięciami naukowymi, artystycznymi lub sportowymi w trakcie roku akademickiego, mogą ubiegać się o to stypendium. Ponadto, studenci wyróżniający się istotnymi sukcesami w dziedzinie nauki mają możliwość ubiegania się o indywidualną organizację studiów czy indywidualny plan i program studiów.

Uczelnia zapewnia studentom wsparcie w rozwijaniu ich pasji oraz zdolności. Studenci mają możliwość doskonalenia umiejętności naukowych poprzez udział w konferencjach naukowych czy poprzez koło naukowe, które jest w trakcie powstawania na wniosek studentów. Rozwojowi społecznemu studentów dietetyki oraz promowaniu możliwości angażowania się w działalność społeczną sprzyjają wydarzenia organizowane na terenie Uczelni, takie jak warsztaty dietetyczne.

Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami pełni rolę jednostki koordynującej i nadzorującej wsparcie dla studentów z niepełnosprawnościami. Studenci z niepełnosprawnościami mogą korzystać ze wsparcia dwóch osób w kontaktach z władzami Uczelni oraz wykładowcami: Pełnomocnika Rektora ds. Studentów Niepełnosprawnych oraz Asystenta Osób Niepełnosprawnych. Do zadań Pełnomocnika Rektora ds. Studentów Niepełnosprawnych należy identyfikowanie i przedstawianie władzom uczelni specjalnych potrzeb studentów związanych z organizacją i realizacją procesu uczenia się, w tym dostosowywanie warunków studiowania do konkretnych rodzajów niepełnosprawności oraz udzielanie wsparcia pracownikom prowadzącym zajęcia, w których uczestniczą studenci z niepełnosprawnościami. Zakres obowiązków Asystenta Osób Niepełnosprawnych obejmuje inicjowanie i realizację działań mających na celu zapewnienie dostępu do zajęć dla studentów z niepełnosprawnościami, udzielanie pomocy pracownikom dydaktycznym, informowanie studentów z niepełnosprawnościami o dostępnych formach wsparcia uczelni w procesie uczenia się, a także wspieranie studentów z niepełnosprawnościami w kwestiach formalnych w dziekanacie i innych jednostkach uczelni. Dla studentów z niepełnosprawnościami istnieje możliwość skorzystania z indywidualnej organizacji studiów, ponadto mogą otrzymać wsparcie w zdobyciu niezbędnych materiałów dydaktycznych do nauki. Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość skorzystania z dostosowań, wśród których znajduje się m.in. korzystanie z pomocy asystenta właściwego do rodzaju niepełnosprawności oraz do danej sytuacji zdrowotnej lub tłumacza języka migowego.

Studenci mają możliwość uczestniczenia w programach mobilności międzynarodowej, takich jak Erasmus+. Informacje na temat możliwości współpracy zagranicznej oraz dostępnego wsparcia są zawarte w dedykowanej zakładce na stronie internetowej Uczelni. W ramach projektu Erasmus+ studenci otrzymują wsparcie od Koordynatora ds. Projektów Międzynarodowych. Dotychczas żaden student dietetyki nie uczestniczył w programie mobilności międzynarodowej.

Studenci mają możliwość zgłaszania skarg, szczególnie w przypadku naruszenia ich praw i interesów, niewłaściwego wykonywania obowiązków przez pracowników Uczelni, a także w celu sygnalizowania konfliktów pojawiających się w trakcie procesu uczenia się. Proces zgłaszania skarg i wniosków na ocenianym kierunku studiów jest przejrzysty. Uczelnia posiada określoną procedurę rozpatrywania skarg i wniosków, które studenci mogą kierować bezpośrednio do menedżera kierunku, opiekuna roku, nauczyciela akademickiego lub podczas cyklicznych spotkań władz uczelni ze studentami. Skargi i wnioski są rozpatrywane nie później niż w ciągu miesiąca od daty wpływu. Organami uprawnionymi do rozpatrywania skarg i wniosków wnoszonych przez studentów są odpowiednio: Rektor, Prorektor lub Menedżer kierunku. Rektor określił działania dotyczące przeciwdziałania mobbingowi, dyskryminacji, stalkingowi i molestowaniu seksualnemu w Zarządzeniu nr 11/10/2023/2024 z dnia 26 października 2023 r. Procedura zgłaszania problemów związanych z przemocą i dyskryminacją jest analogiczna do procesu wnoszenia skarg i wniosków. Wszyscy studenci rozpoczynający studia są objęci obowiązkiem szkolenia BHP, szkoleniem bibliotecznym, szkoleniem z obsługi platform i systemu e-dziekanat oraz z zakresu ochrony praw autorskich.

Uczelnia aktywnie wspiera Samorząd Studentów, zapewniając mu wsparcie zarówno finansowe, merytoryczne, jak i infrastrukturalne, aby umożliwić realizację działań i inicjatyw. Samorząd Studentów organizuje aktywności, które mają na celu rozwój Uczelni oraz promowanie integracji społeczności akademickiej. Samorząd uczestniczy także w procesie opiniowania programów studiów i pracuje w różnych gremiach uczelnianych, takich jak Senat, Komisja ds. Oceny Jakości Kształcenia i Komisje Stypendialne.

Uczelnia zapewnia również studentom pomoc psychologiczną i psychoterapeutyczną. Studenci mają także możliwość skorzystania z pomocy dietetyka.

Uczelnia zapewnia świadczenia określone w przepisach regulujących szkolnictwo wyższe. Obejmują one m.in. stypendium Rektora dla najlepszych studentów, zapomogi, stypendia dla osób z niepełnosprawnościami, stypendia socjalne oraz stypendium Ministra. Zasady przyznawania tych świadczeń są klarownie przedstawione na stronie internetowej uczelni, a w przypadku potrzeby, pomoc w ich zakresie można uzyskać od pracowników administracyjnych w dziekanacie.

Studenci otrzymują wsparcie administracyjne w dziekanacie w zakresie spraw formalnych, które mogą załatwić osobiście, za pośrednictwem e-maila lub telefonu. Godziny pracy zostały dostosowane do potrzeb studentów niestacjonarnych, uwzględniając zjazdy w weekendy. Większość spraw administracyjnych jest rozwiązywana za pomocą platformy wirtualnego dziekanatu. Studenci, którzy brali udział w spotkaniach z ZO PKA, wyrazili pozytywną opinię na temat funkcjonowania dziekanatu oraz pracy kadry administracyjnej.

Uczelnia regularnie przeprowadza badania opinii studentów dotyczące procesu uczenia się oraz pracy nauczycieli akademickich. Ankieta obejmuje różnorodne aspekty, takie jak metody przekazywania materiałów, dostępność dla studentów, zaangażowanie prowadzących zajęcia, kultura osobista, obiektywność w ocenianiu i wymaganiach. Studenci wyrażają również swoje opinie na temat jakości kształcenia, pracy dziekanatu oraz oceny komunikacji między Uczelnią, a studentami. Dodatkowo Uczelnia przeprowadza badania zadowolenia ze studiowania poprzez kontakty telefoniczne z losowo wybranymi studentami. Studenci mogą ocenić pracę biura obsługi studentów, działu finansowego, warunki socjalno-bytowe, komunikację z Uczelnią, menedżerem lub opiekunem roku. Raz w roku

oceniają także prowadzących zajęcia pod względem realizacji zajęć zgodnie z planem czy przygotowania do zajęć. Jednostka podejmuje konkretne działania na podstawie zgłoszeń studentów, przeprowadzając analizy i wdrażając środki naprawcze.

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

Kryterium spełnione

#### **Uzasadnienie**

Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych z siedzibą w Szczecinie na kierunku dietetyka zapewnia kompleksowy system wsparcia dla studentów, obejmujący aspekty naukowe, społeczne i zawodowe, zintegrowany z wymaganiami rynku pracy oraz dostosowany do podstawowych potrzeb studentów. Uczelnia udostępnia różnorodne formy wsparcia, obejmujące aspekty organizacyjne, finansowe i merytoryczne. Studenci mają możliwość korzystania z procedur umożliwiających dostosowanie procesu edukacyjnego do swoich indywidualnych potrzeb. System wsparcia obejmuje także klarowne zasady składania skarg i wniosków. Dodatkowo Uczelnia skutecznie wdraża środki przeciwdziałania dyskryminacji oraz zapobiegania przemocy wobec studentów. Studenci otrzymują odpowiednie wsparcie w zakresie obsługi administracyjnej, dostosowane do ich indywidualnych potrzeb. Uczelnia aktywnie wspiera również finansowo samorząd studencki, co umożliwia przedstawicielom studentów wpływ na program studiów oraz warunki kształcenia. Sprawny system ankietyzacji nauczycieli akademickich, personelu administracyjnego i infrastruktury działa na Uczelni, a wprowadzane działania naprawcze są realizowane na bieżąco.

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

---

#### **Rekomendacje**

---

#### **Zalecenia**

---

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

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

Uczelnia zapewnia publiczny dostęp do informacji o ocenianym kierunku studiów, celach kształcenia, programie studiów i planie studiów, efektach uczenia się, przyznawanych kwalifikacjach i tytułach zawodowych, organizacji roku akademickiego, planie zajęć, konsultacjach nauczycieli akademickich, zasadach i przebiegu procesu dyplomowania, praktykach zawodowych, pomocy materialnej, pomocy dla studentów z orzeczeniem o niepełnosprawności oraz o zasadach rekrutacji i warunkach przyjęć na studia, terminarzu, wysokości opłat, ofercie studiów, a także miejscach pracy, informacje o działalności

Uczelni, programie Erasmus+, Bibliotece, strefie Studenta z linkami do e-dziekanatu, platformy Moodle i platformy Teams, informacje o projektach realizowanych przez Uczelnię oraz o władzach Uczelni wraz z ich danymi kontaktowymi, poprzez stronę internetową Uczelni oraz Biuletyn Informacji Publicznej (BIP). Odbiorcami informacji mogą być studenci, kandydaci na studia oraz absolwenci i inni interesariusze. Upublicznienia informacji o przebiegu studiów odbywa się przez e-dziekanat.

Uczelnia jest także obecna w przestrzeni publicznej poprzez profile w sieciach społecznościowych. Strona internetowa Uczelni jest dostosowana do osób z niepełnosprawnością wzrokową i jest dostępna w języku polskim i angielskim.

Sylabusy poszczególnych zajęć, w tym opis metod weryfikacji i oceniania osiągniętych efektów uczenia się są upublicznione przez e-dziekanat. Dokumenty związane z procesem rekrutacji i tokiem studiów, wewnętrzne akty prawne m.in. uchwały Senatu, zarządzenia Rektora, regulaminy, plany studiów i programy studiów, treści programowe zajęć udostępnione są również w Biuletynie Informacji Publicznej. Informacje zamieszczane na stronie Uczelni i w BIP są aktualizowane na bieżąco.

Informacja publiczna o studiach jest kompleksowa i zrozumiała. Internetowa strona Uczelni ma czytelny interfejs, logicznie ułożone najważniejsze treści, podstrony, śródtytuły i stopki.

Uczelnia na bieżąco informuje studentów i pracowników o aktualnych inicjatywach drogą mailową, poprzez MS Teams, a także przez media społecznościowe takie jak Facebook, Instagram czy platforma X.

Menadżer kierunku jest zobowiązany do zamieszczania i aktualizowania informacji dotyczących ocenianego kierunku studiów i umieszczania ich na stronach internetowych Uczelni i w e-dziekanacie. Przeglądu stron internetowych dokonuje Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Bieżąca ocena jakości dostępu do informacji publicznej prowadzona jest przez Władze Uczelni, menadżera kierunku studiów dietetyka, pełnomocnika ds. zapewnienia jakości kształcenia i kierownika rektoratu. Rozpowszechnianie informacji na temat realizacji koncepcji kształcenia i życia społeczności Uczelni ma miejsce podczas: posiedzeń Senatu Uczelni, posiedzeń Komisji ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia, spotkań ze studentami oraz zebrań kadry dydaktycznej z menadżerem kierunku.

Od roku akademickiego 2022/2023 Uczelnia organizuje dni otwarte dla kandydatów na studia, które również należy zaliczyć do działań informacyjnych i promocyjnych mających na celu przybliżenie warunków i zasad studiowania, promowanie Uczelni wśród kandydatów na studia podczas targów edukacyjnych i wizyt w szkołach średnich, a także kolportaż materiałów promocyjnych (informatory, broszury, ulotki).

W e-dziekanacie, poza informacjami o ocenach, studentom udostępnia się także: regulaminy (Regulamin studiów, Regulamin praktyk zawodowych, Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia, Zasady oceniania), zagadnienia na egzamin dyplomowy, dokumenty praktyk zawodowych (dziennik i program praktyk zawodowych, wzory umowy, skierowanie i inne), informacje o stypendiach i wzory wniosków, zarządzenia, ogłoszenia i aktualności, harmonogramy zajęć, przydziały zajęć dla kadry, programy studiów dla poszczególnych kierunków studiów, w tym karty zajęć (sylabusy), arkusze ewaluacyjne, opłaty i inne.

Za pomocą e-dziekanatu wykładowcy mają możliwość sprawdzania aktualnych list studentów przypisanych do realizowanych zajęć i grup ćwiczeniowych wraz z aktualnym statusem studenta. Dzięki funkcjonalności systemu kadra dydaktyczna może wypełniać recenzje prac dyplomowych oraz wpisywać oceny do protokołów. Może edytować raport ocen w poszczególnych protokołach i w całej sesji. Wszystkie dokumenty są dostępne w formie online, część zaś (regulaminy, statut) również w formie drukowanej, w siedzibie Uczelni.

Uczelnia przyjęła zasady i procedury przeprowadzania oceny zapewniania publicznego dostępu do informacji oraz prowadzi systematyczne oceny publicznego dostępu do informacji, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji oraz wykorzystuje wyniki tych ocen w działaniach doskonalących. Procedura monitorowania dostępności i jakości informacji o studiach została wpisana w Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia (Zarządzenie Rektora nr 9/12/2019/2020 Szczecińskiej Szkoły Wyższej Collegium Balticum z dnia 9 grudnia 2019 r. w sprawie przyjęcia i wdrożenia systemu informacyjnego określa zasady tworzenia i udostępniania informacji).

Ocena dostępności informacji odbywa się corocznie przy udziale Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia oraz przedstawiciela studentów. Ocena odbywa się na podstawie: całorocznych informacji zwrotnych od studentów (informacje uzyskiwane podczas spotkań z opiekunem roku, menadżerem kierunku i władzami Uczelni, uwagi zgłaszane na bieżąco do Biura Obsługi Studenta i menadżera kierunku, ankiety ewaluacyjne), od wykładowców (informacje uzyskiwane podczas spotkań z menadżerem kierunku), z Biura Rekrutacji (informacje zgłaszane przez kandydatów na studia). Uczelnia podczas wizytacji przedstawiła formularz ankiety wykorzystywany w procesie monitorowania dostępności i jakości informacji o studiach.

W wyniku przeprowadzanych ocen dostępności i jakości informacji o studiach Komisja ds. Oceny Jakości Kształcenia sformułowała zalecenia dotyczące m.in.: aktualizacji programów studiów zamieszczonych na stronie BIP Uczelni i w e-dziekanacie (ostatnia aktualizacja została dokonana na rok akademicki 2023/2024); usunięcia nieaktualnych materiałów na stronie BIP Uczelni; aktualizacji regulaminów na stronie BIP Uczelni; aktualizacji dokumentów w e-dziekanacie (po przemianowaniu Uczelni na Akademię Nauk Stosowanych wymieniono wszystkie dotychczasowe dokumenty opatrzone starą nazwą i starym logo Uczelni, a w ich miejsce zamieszczono te same dokumenty z aktualną nazwą i aktualnym logo Uczelni); aktualizacji sylabusów (zamieszczono zaktualizowane sylabusy dla nowego cyklu kształcenia); aktualizacji ankiety ewaluacyjnej dla studentów (w roku akademickim 2023/2024 Uczelnia zamierza poszerzyć zestaw pytań dotyczący oceny dostępności i jakości informacji o studiach).

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

Kryterium spełnione

#### **Uzasadnienie**

Strona internetowa Uczelni zawierają potrzebne i wymagane informacje. Uczelnia zapewnia szerokiej grupie interesariuszy, w tym osobom z niepełnosprawnościami, łatwy dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej i zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców, informacji o studiach, warunkach studiowania oraz systemie wsparcia studentów w procesie uczenia się. Kandydaci na studia mają dostęp do kompleksowej informacji dotyczących procesu rekrutacji. Publicznym dostępem są objęte informacje o programie studiów i jego realizacji z zachowaniem zasad ochrony danych osobowych. Uczelnia monitoruje i weryfikuje treści zamieszczane na stronach internetowych Uczelni.

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

---

#### **Rekomendacje**

---

## Zalecenia

---

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

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

Zasady funkcjonowania systemu zapewniania jakości kształcenia w Uczelni określa Uchwała nr 9 z dnia 9.12.2019 r. oraz Uchwała nr 5 Senatu Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych z dnia 28 września 2023 r. Modyfikacje i aktualizacje WSZJK wynikają z analizy gromadzonych na bieżąco przez Uczelnię doświadczeń, zapoznawania się z nowymi przepisami prawa dotyczącymi szkolnictwa wyższego, refleksji nad informacjami zwrotnymi otrzymywanymi od interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

Celem WSZJK jest zapewnienie wysokiej jakości kształcenia poprzez realizację zadań: - doskonalenie oferty kształcenia oraz programów studiów z uwzględnieniem potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego; - kształtowanie postaw pro jakościowych w środowisku akademickim; - rozwój kadry. System jakości kształcenia w Uczelni zakłada łączenie dwóch perspektyw: studentów i pracowników oraz posiada dwa wymiary: formalny i nieformalny.

Za zapewnienie jakości kształcenia w Uczelni oraz osiągnięcie celów strategicznych są odpowiedzialne wszystkie organy jednoosobowe i kolegialne oraz komórki organizacyjne w Uczelni. Bezpośrednim organizatorem odpowiedzialnym za realizację programu studiów na kierunku dietetyka jest Menadżer Kierunku.

Politykę zapewniania jakości kształcenia szczegółowo opisano w Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości Kształcenia Collegium Balticum ANS. Zapewnianie jakości kształcenia obejmuje takie działania, jak: 1. analiza programu studiów we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi; 2. prowadzenie i analiza dokumentacji kierunku; 3. analiza dorobku wykładowców; 4. hospitacje zajęć; 5. analiza efektów uczenia się osiągniętych w ramach prowadzonych zajęć, w ramach praktyk zawodowych i egzaminu dyplomowego; 6. przeciwdziałanie zjawiskom patologicznym oraz dbałość o zasoby informacyjne Uczelni. Projektowanie i dokonywanie zmian odbywają się przy udziale Menadżera Kierunku, Prorektora, Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia, wykładowców, studentów, partnerów Uczelni, a wprowadzane zmiany są zatwierdzane przez Senat Uczelni. Bieżące monitorowanie programu studiów odbywa się na podstawie analizy informacji zwrotnych uzyskiwanych od studentów i wykładowców podczas roku akademickiego, dokumentacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów oraz hospitacji zajęć. Wykorzystywane w tym celu są sprawozdania opiekunów grup, dokumenty dostarczane przez wykładowców (teczki zajęć, prace zaliczeniowe), protokoły hospitacji, spotkania z opiekunami grup, spotkania z kadrą kierunku oraz spotkania ze studentami. Monitoring jest prowadzony w sposób umożliwiający systematyczne i bieżące rozwiązywanie pojawiających się problemów oraz zbieranie informacji, które zostaną wykorzystane podczas okresowego przeglądu programu studiów, który odbywa się raz w roku i obejmuje zajęcia kształcenia podstawowego i kierunkowego, zajęcia z wybranego zakresu studiów, zasady realizacji praktyk zawodowych, zasady dyplomowania, efekty uczenia się dla kierunku, karty zajęć (sylabusy), przyjęte zakresy na kierunku, sylwetki absolwenta, miejsca realizacji praktyk zawodowych. W tym celu

są wykorzystywane programy studiów, karty zajęć, dokumentacja kierunku z danego roku akademickiego, wyniki egzaminów dyplomowych wraz z protokołem komisji egzaminacyjnej, sprawozdania opiekunów grup, notatki ze spotkań z interesariuszami, kadrą i studentami, dzienniczki praktyk zawodowych, a także informacje dostarczane przez dział marketingu, Biuro Obsługi Studenta oraz dział rekrutacji. Działania okresowe pozwalają na aktualizację programu studiów i efektów uczenia się, doskonalenie sposobu przydzielania zajęć kadrze dydaktycznej, doskonalenie przebiegu procesu dyplomowania. Nad okresowym przeglądem programu studiów czuwa Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Uczelnia podczas wizytacji przedstawiła przykładowe protokoły spotkań z posiedzeń członków WSZJK oraz sprawozdania z przeprowadzonych ocen, które potwierdzają podejmowanie w/w działań. Przedstawiono także pytania zadawane interesariuszom w procesie oceny programu studiów oraz notatkę z działań Komisji ds. Oceny Jakości Kształcenia w roku akademickim 2022/2023 potwierdzającą przeprowadzoną ocenę, z której wynika, że Komisja pozytywnie zaopiniowała program studiów na kierunku dietetyka i sformułowała jedno zalecenie dotyczące weryfikacji wymiaru godzin w przypadku niektórych zajęć, nie wskazano jednak których.

Analiza koncepcji kształcenia i realizowanego programu studiów wskazują na inną dyscyplinę wiodącą niż nauki medyczne (szczegółowy opis znajduje się w analizie stanu faktycznego kryterium 1).

Za ocenę i weryfikację efektów uczenia się w ramach poszczególnych zajęć programowych oraz ich dokumentowanie są odpowiedzialni nauczyciele akademicki prowadzący te zajęcia. Nauczyciel akademicki weryfikuje efekty uczenia się zgodnie z zasadami określonymi w sylabusie (karcie zajęć). Bieżąca analiza osiąganych efektów uczenia się (prace i wytwory studentów w trakcie trwania zajęć, prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne oraz zaliczenia i egzaminy) jest dokonywana przez osoby prowadzące zajęcia, menadżera kierunku i Radę Programową. Weryfikacja jakości kart zajęć (sylabusów) odbywa się na podstawie: - informacji zwrotnych od wykładowców prowadzących dane zajęcia przekazywanych menadżerowi drogą mailową, telefoniczną lub podczas bezpośrednich spotkań; - analizy dokumentacji semestralnej i rocznej zajęć, tzw. teczek zajęć, tj. harmonogramów zajęć, zasad i kryteriów zaliczenia oraz prac studentów pod kątem realizacji przedmiotowych efektów uczenia się; - informacji zwrotnych od interesariuszy zewnętrznych (weryfikacja treści programowych). Zmiany wprowadzane po weryfikacji kart zajęć są przedstawiane podczas posiedzenia Senatu w celu zatwierdzenia zmian w programie studiów na nowy rok akademicki.

Mimo prowadzonego przez Uczelnię monitoringu programu studiów w ocenie programowej ZO PKA wykazano nieprawidłowości w opisie efektów uczenia się i ich zgodności z dyscyplinami, do których przyporządkowano kierunek, w programie studiów, w tym między innymi niezgodność treści programowych z efektami uczenia się oraz liczby punktów ECTS przypisanej zajęciom do wyboru, a także niedoskonałości systemu weryfikacji efektów uczenia się (szczegółowy opis znajduje się w analizie stanu faktycznego kryterium 2 i 3).

Dobór kadry badawczo-dydaktycznej uwzględnia merytoryczne przygotowanie i doświadczenie nauczycieli akademickich do prowadzenia zajęć. Nauczycielom akademickim zajęcia są przydzielane zgodnie z ich kompetencjami merytorycznymi określanymi na podstawie dotychczasowego rozwoju naukowego i dydaktycznego oraz dorobku naukowego. Obsadę zajęć ustala się na podstawie: kwalifikacji nauczycieli akademickich określonego stopnia do prowadzenia zajęć, w tym przestrzegania zasad: zgodności specjalizacji (kompetencji) z prowadzonymi zajęciami, równomiernego podziału zajęć w celu wypełnienia pensum. Zastrzeżenia budzi obsada zajęć: *farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością*, a także *fizjologia wysiłku fizycznego* (szczegółowy opis znajduje się w analizie stanu faktycznego kryterium 4). Uczelnia nie określiła kompetencji i kwalifikacji opiekunów praktyk zawodowych. Elementem doskonalenia jakości kształcenia i doskonalenia

warsztatu pracy nauczycieli akademickich jest hospitacja zajęć. Zasady przeprowadzania hospitacji zajęć określono Zarządzeniem Nr 5/10/2023/2024 Rektora Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych z dnia 26 października 2023 roku w sprawie wprowadzenia procedury hospitacji zajęć dydaktycznych i praktyk zawodowych w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych od roku akademickiego 2023/2024. W przypadku zajęć prowadzonych online procedura hospitacji jest taka sama jak w przypadku zajęć prowadzonych stacjonarnie. Uczelnia przedstawiła podczas wizytacji na ocenianym kierunku studiów przykładowe protokoły z przeprowadzonych hospitacji zajęć. Ocena nauczycieli akademickich odbywa się na podstawie formalnie przyjętej procedury zgodnie z Zarządzeniem nr 10/10/2023/2024 Rektora Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie z dnia 26 października 2023 roku.

Interesariusze zewnętrzni mają wpływ na doskonalenie programu studiów przede wszystkim poprzez stałą wymianę doświadczeń na wszystkich polach współpracy, w tym ocenę przygotowania studentów do realizacji zadań wynikających z programu praktyk zawodowych, formułowanie wniosków podczas spotkań i rozmów indywidualnych z menadżerem kierunku. Szczególnie cenne są uwagi do realizowanych treści programowych i uzyskiwanych efektów uczenia się pozwalające na wprowadzenie zmian poprawiających jakość kształcenia. Interesariusze zewnętrzni uczestniczą w spotkaniach z władzami Uczelni i menadżerem kierunku, dokonują analizy przeprowadzonych wspólnie działań takich jak np. konferencje, dodatkowe szkolenia dla studentów, uzyskanych informacji o charakterze merytorycznym i organizacyjnym (takich jak: sugestie dotyczące doskonalenia infrastruktury kierunku, propozycje przyjmowania studentów na praktyki zawodowe lub sugestie dotyczące nowych miejsc praktyk zawodowych, wsparcie w pozyskiwaniu nowej kadry, sugestie dotyczące tworzenia nowych zakresów studiów i studiów podyplomowych), na podstawie których podejmowane są działania doskonalące proces kształcenia i program studiów.

Interesariusze wewnętrzni, poprzez swoich przedstawicieli w organach Uczelni i Komisji ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia, mają istotny wpływ na doskonalenie i realizację wewnętrznego systemu oceny jakości. Udział studentów w działaniach doskonalących program studiów jest realizowany przez ich udział w spotkaniach z opiekunem roku i menadżerem kierunku, a także na podstawie ankiet ewaluacyjnych, natomiast kadry dydaktycznej – przez udział w spotkaniach z menadżerem kierunku i władzami Uczelni. Uczelnia dołączyła podczas wizytacji do raportu samooceny przykładowy wypełniony formularz ankiety ewaluacyjnej na temat organizacji administracyjnej, obsługi studenta i jakości kształcenia, w tym oceny prowadzenia zajęć przez poszczególnych nauczycieli, planowania zajęć, dostępności i jakości infrastruktury dydaktycznej, oceny pracy dziekanatu, biblioteki i kwestury. Dołączono także sprawozdanie z działań Komisji ds. Oceny Jakości Kształcenia w roku akademickim 2022/2023 z oceny nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscem pracy, oceny dorobku naukowego i kwalifikacji dydaktycznych pod kątem adekwatności do realizowanego programu studiów i zakładanych efektów uczenia się, oceny kadry badawczo-dydaktycznej, a w tym dorobku naukowego i dydaktycznego oraz wyniki z hospitacji zajęć. Sprawozdanie zawiera sformułowane uwagi i zalecenia.

Ostatnim elementem działań na rzecz doskonalenia programu studiów jest wykorzystanie wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych w związku z tym zaleceń, w tym zaleceń Polskiej Komisji Akredytacyjnej.

Program studiów na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia jest doskonalony na podstawie uzyskanych ocen, uwag i wskazówek. Wykorzystywane są opinie i oceny interesariuszy zewnętrznych oraz aktualne potrzeby rynku pracy. Kolejną korzyścią jest wskazanie elementów wymagających

zmiany, naprawy, aktualizacji i dostosowania ich do wymogów, oczekiwań i potrzeb. Wdrażanie tych zmian może wpływać na zwiększenie miejsc realizacji praktyk zawodowych, tworzenie i modyfikowanie zakresów programu studiów, udoskonalanie procesu dyplomowania, udoskonalanie sposobów prowadzenia zajęć, dobór kadry dydaktycznej i wspieranie jej w realizowaniu statutowych celów Uczelni. Uczelnia przedstawiła przykładowe sprawozdanie ze spotkania z interesariuszami, którego celem było omówienie treści programowych i forma realizacji zajęć, dobór literatury przedmiotu i jej aktualizacja, możliwości pozyskania nowych miejsc odbywania praktyk zawodowych, zakup nowego sprzętu i doskonalenia infrastruktury niezbędnej do realizacji zajęć oraz omówienie działań promocyjnych, szkoleniowych i rozwojowych dla ocenianego kierunku studiów.

Ocena efektów uczenia się osiągniętych przez studenta na kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia polega na analizie kart zajęć (sylabusów), przedmiotowych efektów uczenia się, ocenie prac etapowych oraz prac zaliczeniowych kończących poszczególne zajęcia. Ocena efektów uczenia się osiągniętych podczas praktyk zawodowych opiera się na analizie dzienników praktyk, ankiet oceniających czy miejsce praktyk zawodowych było zgodne z założeniami programu studiów i przyjętymi celami oraz z wybranym przez studenta zakresem studiów; czy miejsce praktyk zawodowych pozwoliło na zrealizowanie efektów uczenia się przypisanych do praktyk zawodowych; czy student osiągnął wszystkie efekty uczenia się. Uczelnia przedstawiła przykładową dokumentację z przeprowadzenia oceny weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia się w ramach zajęć *analiza i ocena jakości żywienia* oraz *chemia żywności*, w której sformułowano zalecenia służące doskonaleniu procesu oceny i weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach danych zajęć. Analogiczną notatkę przedstawiono w przypadku praktyk zawodowych.

Dołączona podczas wizytacji przez Uczelnię do raportu samooceny dodatkowa dokumentacja potwierdza prowadzone działania doskonalące program studiów, w tym ankietyzację zajęć i praktyk zawodowych. Uczelnia przedstawiła przykładowe wypełnione ankiety ewaluacyjne z opinii pracodawców na temat praktyk zawodowych, sprawozdanie z przeprowadzonych badań ankietowych dotyczących opinii studentów o organizacji i przebiegu praktyk zawodowych oraz notatkę z oceny weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia się w ramach praktyk zawodowych.

Uczelnia deklaruje, że informacje zwrotną o wynikach badania satysfakcji z programu studiów, warunków studiowania i wsparcia w procesie uczenia się studenci otrzymują najczęściej mailingiem.

Ocena osiągniętych efektów uczenia się uzyskanych w ramach procesu dyplomowania polega na analizie wyników egzaminu praktycznego i teoretycznego. Oceniane są sposób i zakres wykorzystania wiedzy i umiejętności oraz dostępnych narzędzi i programu komputerowego podczas egzaminu praktycznego oraz egzaminu teoretycznego. Weryfikacja pytań zadawanych na egzaminie dyplomowym pod kątem ich spójności z efektami uczenia się uzyskiwanymi w całym cyklu kształcenia odbywa się wieloetapowo. Menadżer kierunku, po zebraniu propozycji pytań przez poszczególnych wykładowców prowadzących dane zajęcia, opracowuje wstępną pulę pytań egzaminacyjnych. Następnie Zespół Programowy analizuje zaproponowane pytania pod kątem ich spójności z efektami uczenia się dla całego cyklu kształcenia i zatwierdzona pulę pytań egzaminacyjnych przedstawia Prorektorowi oraz Pełnomocnikowi Rektora ds. Jakości Kształcenia. Zatwierdzone pytania są udostępniane studentom najpóźniej z początkiem ostatniego semestru studiów przed egzaminem dyplomowym.

Przydatność, określonych w programie studiów, efektów uczenia się na rynku pracy i/lub w dalszej edukacji oceniana na podstawie analiz, spotkań i informacji zwrotnych od interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, partnerów Uczelni oraz analiz rynku pracy i analiz rynku powiązanego z dietetyką, promocją zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia.

Wszystkie powyższe wyniki ocen efektów uczenia się są wykorzystywane na rzecz doskonalenia programu studiów: aktualizację efektów uczenia się i programu studiów, szczególnie zakresów specjalności, sylwetek absolwentów, programu praktyk zawodowych. Ponadto ocena efektów uczenia się jest wsparciem przy aktualizacji kart zajęć, form zaliczeń tych zajęć oraz form i metod pracy na zajęciach kształtujących umiejętności praktyczne, służy również aktualizacji literatury przedmiotu.

Uczelnia przeprowadza systematyczną ocenę programów studiów, w tym ocenę realizacji praktyk zawodowych. Na podstawie wniosków sformułowanych przez Komisję ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia dokonuje się modyfikacji planu studiów i programu studiów polegającej m.in. na: 1. zmianie semestru realizacji wybranych zajęć (np. *etyka w dietetyce* i *psychologia ogólna/etyka – do wyboru*); 2. weryfikacji liczby godzin realizowanych w kontakcie bezpośrednim z wybranymi zajęciami; 3. zwiększania liczby miejsc odbywania praktyk zawodowych, itp.

Na podstawie opinii zebranych od realizujących zajęcia specjalistów-praktyków reprezentujących dyscyplinę nauki medyczne dokonano modyfikacji nazw zajęć: 1. *etyka w dietetyce* zmieniono na *etyka w naukach medycznych*; 2. *problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie* zmieniono na *medyczne i behawioralne problemy nadwagi i otyłości*; 3. *żywienie w cyklu życia* zmieniono na *żywienie w różnych etapach ontogenezy*. Zmiany nazw zajęć nie wiążą się ze zmianą efektów uczenia się i treści programowych wskazanych zajęć. Modyfikacja nazw zajęć zostanie wprowadzona, po uzyskaniu akceptacji Samorządu Studentów i zatwierdzeniu przez Senat Uczelni, w planie studiów obowiązującym od roku akademickiego 2024/2025.

W wyniku przeprowadzonych przeglądów programu studiów Uczelnia wprowadziła zmiany w programie studiów na ocenianym kierunku studiów. Dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2023/2024 dokonano zmiany sekwencyjności zajęć. Przeniesiono zajęcia *etyka w dietetyce* z 2 semestru na 3 semestr, a zajęcia *psychologia ogólna/etyka – do wyboru* z 3 semestru na semestr 2, w obu przypadkach zachowując tę samą liczbę godzin i liczbę punktów ECTS. Zmiana wynikała przede wszystkim z umożliwienia studentom uzyskania podstawowej wiedzy i umiejętności z zakresu etyki przed realizacją zajęć z zajęć *etyka w dietetyce*. Dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2022/2023 i 2023/2024 dokonano aktualizacji treści programowych oraz literatury w kartach zajęć. Zaprezentowane zmiany w programach studiów Uczelnia zatwierdziła uchwałami Senatu w sprawie wprowadzenia zmian w planie studiów i programie studiów, które dołączyła do dokumentacji raportu samooceny podczas wizytacji.

Komisja ds. Oceny i Doskonalenia Jakości Kształcenia zaleciła na kierunku dietetyka, następujące działania: 1. nawiązanie nowych partnerstw oraz rozbudowanie i wzbogacenie kontaktów z interesariuszami wewnętrznymi i szczególnie zewnętrznymi, zwłaszcza pod kątem zdobywania nowych miejsc praktyk zawodowych dla studentów; 2. bieżącą analizę i w razie potrzeby aktualizację efektów uczenia się; 3. opracowanie programów studiów dla nowych zakresów specjalności na prowadzonych kierunkach; 4. weryfikację i aktualizację poszczególnych kart zajęć (sylabusów) przed rozpoczęciem zajęć w semestrze, w którym dane zajęcia są realizowane – w tym aktualizację zalecanej literatury zajęć, z uwzględnieniem pozycji dostępnych w bibliotece cyfrowej IBUK Libra; 5. zdyscyplinowanie wykładowców w związku z opracowywaniem teczek zajęć (zawierających m.in. prace zaliczeniowe lub egzaminacyjne, zestaw pytań na egzamin lub zaliczenie ustne, kartę zajęć, protokół ocen) oraz gromadzeniem i przekazywaniem Menadżerom Kierunków prac etapowych studentów; 6. doskonalenie kompetencji wykładowców i studentów w zakresie korzystania z platform Moodle i MS Teams poprzez kolejne szkolenia i bieżącą pomoc techniczną; 7. częstsze monitorowanie wśród studentów nastrojów i opinii związanych z jakością prowadzonych zajęć oraz jakością organizacji pracy

i nauki na Uczelni, a w związku z tym kontynuację włączania w plan zajęć regularnych spotkań grup z opiekunami roku oraz ponowne przeprowadzenie ankiety ewaluacyjnej wśród studentów. W Uczelni przyjęto zasady potwierdzania efektów uczenia się zdobytych poza systemem studiów, które zostały określone w drodze Uchwały Senatu Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych z dnia 17 września 2019 r. w formie regulaminu potwierdzania efektów uczenia się zdobytych poza systemem studiów. Uczelnia nie przeprowadzała dotychczas takiej procedury na ocenianym kierunku studiów.

Uczelnia przeprowadza systematyczny przegląd infrastruktury dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia na kierunku dietetyka. W procesie tym uczestniczą przede wszystkim nauczyciele akademicki, studenci, menadżer kierunku oraz kanclerz. Na podstawie zebranych w poprzednim roku akademickim informacji od kadry dydaktycznej, studentów i interesariuszy zewnętrznych (na spotkaniach, w czasie nieoficjalnych rozmów i oficjalnych zebrań) przez menadżera kierunku jest przygotowywany plan organizacyjno-finansowy dotyczący rozwoju infrastruktury dla kierunku dietetyka. Po analizie potrzeb jest dokonywany zakup zaplanowanych materiałów dydaktycznych i sprzętów. W trakcie trwania zajęć w danym semestrze menadżer kierunku pozostaje w stałym kontakcie z wykładowcami i otrzymuje od nich informację zwrotną na temat infrastruktury (kontakt mailowy, kontakt telefoniczny, bezpośrednie rozmowy podczas zjazdów i spotkań indywidualnych z kadrą). Na podstawie uzyskiwanych informacji dokonywane są bieżące działania na rzecz poprawy/udoskonalenia infrastruktury (np. zakup nowych potrzebnych materiałów – do pracowni chemicznej, na zajęcia w kuchni), a także jest przygotowywany plan udoskonalenia infrastruktury na nowy rok akademicki (przykładowo: po zakończeniu roku akademickiego 2022/2023 – rozpoczęto w roku akademickim 2023/2024 prace nad stworzeniem pracowni gastronomicznej, która została uruchomiona w maju 2024 roku). Menadżer kierunku odpowiada za nadzór nad pracownikami, w których odbywają się zajęcia na ocenianym kierunku studiów, dokonuje inwentaryzacji pracowni i sporządza dokumentację z inwentaryzacji. Przykładową dokumentację z przeprowadzonego przeglądu tj. wykaz odczynników chemicznych, dokumentacja z inwentaryzacji pracowni chemicznej, dokumentacja z inwentaryzacji pracowni gastronomicznej, uczelnia dołączyła podczas wizytacji.

Wśród działań naprawczych i doskonalących wynikających z wniosków z ocen przeprowadzonych w ramach WSZJK na kierunku dietetyka Uczelnia wymienia następujące działania: 1. weryfikacja i aktualizacja sylabusów (w tym treści programowych i literatury przedmiotowej; weryfikacja i aktualizacja objęła wszystkie sylabusy na kierunku na rok akademicki 2022/2023 i 2023/2024); 2. zdyscyplinowanie wykładowców w związku z obowiązkiem opracowania teczek zajęć (dokumentacji prowadzonych zajęć) oraz gromadzeniem i przekazywaniem menadżerom kierunków prac studentów; w roku akademickim 2022/2023 menadżer kierunku dietetyka zobowiązał wykładowców do złożenia dodatkowo dokumentacji elektronicznej, przechowywanej na platformach Moodle i Ms Teams; w przeciwieństwie do poprzednich lat, zamiast adnotacji w teczce „prace na platformie Moodle/Ms Teams” wykładowcy mieli obowiązek pobrać wszystkie prace z platform i zamieścić je w teczce zajęć. Taki sposób gromadzenia dokumentacji z przebiegu osiągania i weryfikacji efektów uczenia się w teczkach zajęć pozwala na skuteczniejszą analizę dokumentacji zajęć oraz łatwiejszą archiwizację; 3. częstsze monitorowanie wśród studentów nastrojów i opinii związanych z jakością prowadzonych zajęć oraz jakością organizacji pracy i nauki w Uczelni. Wprowadzono comiesięczne spotkania z opiekunami roku. W roku akademickim 2023/2024 zrezygnowano ze stosowanych wcześniej pisemnych sprawozdań przygotowywanych przez opiekunów roku dla menadżera kierunku po każdym spotkaniu. Uznano, że taki sposób wydłuża czas pomiędzy przygotowaniem i przesłaniem sprawozdania przez opiekuna, a możliwością odpowiedniego zareagowania przez menadżera lub władze Uczelni. Pisemne

sprawozdania zastąpiono bezpośrednim kontaktem telefonicznym menadżera z opiekunami roku po spotkaniach i po zjazdach; 4. pod koniec roku akademickiego 2021/2022, w związku z negatywną oceną jakości pracy, a także w związku z wieloma uwagami i zażaleniami studentów, Uczelnia podjęła decyzję o zmianie dotychczasowego menadżera kierunku dietetyka. Nowa menadżer wprowadziła nową jakość pracy na rzecz kierunku oraz nową jakość kontaktu ze studentami, co przyczyniło się do korzystnego rozwoju kierunku; 5. zrezygnowano z wynajmu sal poza Uczelnią i rozbudowano infrastrukturę Uczelni (w lipcu 2023 roku powstała pracownia chemiczna, w semestrze letnim 2023/2024 uruchomiono pracownię gastronomiczną); 5. dokonano wymiany kadry (nie podjęto dalszej współpracy z dwoma magistrami zatrudnionymi na umowę-zlecenie oraz nie przedłużono umowy o pracę z doktor habilitowaną).

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

Kryterium spełnione częściowo

**Uzasadnienie**

W Uczelni funkcjonują oficjalnie przyjęte procedury postępowania we wszystkich istotnych kwestiach odnoszących się do jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów.

Systematyczna ocena programu studiów jest oparta o wiarygodne i miarodajne dane, analizy i źródła informacji. W realizowanej w Uczelni ocenie studiów biorą czynny udział studenci, pracownicy, pracodawcy i absolwenci kierunku dietetyka. Wyniki przeprowadzanych w Uczelni systematycznych czynności weryfikacyjnych są wykorzystywane do ustawicznego doskonalenia programu studiów i podnoszenia jakości kształcenia.

W Uczelni przeprowadzana jest cykliczna ocena programów studiów, obejmująca efekty uczenia się, system ECTS, treści programowe, metody kształcenia, metody oceny i weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się, praktyki zawodowe, proces dyplomowania, a także losy zawodowe absolwentów. Pomimo prowadzonej systemowo kompleksowej oceny programu studiów na kierunku dietetyka wskazano na pewne niedoskonałości w koncepcji kształcenia, opisie efektów uczenia się i ich zgodności z dyscyplinami, do których przyporządkowano kierunek, w programie studiów, w tym między innymi niezgodność treści programowych z efektami uczenia się oraz liczby punktów ECTS przypisanej zajęciom do wyboru, niedoskonałości systemu weryfikacji efektów uczenia się oraz obsady kadry prowadzącej kształcenie (szczegółowy opis znajduje się w analizie stanu faktycznego kryterium 1, 2, 3 i 4).

Przyznanie oceny kryterium spełnione częściowo uzasadniają następujące zastrzeżenia. Monitorowanie programu studiów i założonych efektów uczenia się nie jest prowadzone w pełni właściwie. Opis niektórych kierunkowych efektów uczenia się oraz ich uszczegółowienie w formie przedmiotowych efektów uczenia się, a także opis niektórych treści programowych wybranych zajęć nie są w pełni właściwe i nie są w pełni zgodne z wymaganiami w zakresie zaawansowania poziomu głębokości wiedzy oraz złożoności umiejętności dla charakterystyk pierwszego i drugiego stopnia poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Dobór i stosowane metody i sposoby oceny i weryfikacji efektów uczenia się nie są w pełni zgodne ze wskazanymi w kartach zajęć (sylabusach). Ze względu na nieokreślenie kryteriów doboru miejsc odbywania praktyk zawodowych oraz nieokreślenie kwalifikacji i kompetencji opiekunów praktyk zawodowych nie można uznać, że organizacja praktyk zawodowych zapewnia osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się określonych dla praktyk zawodowych. Dobór

kadry nauczycieli prowadzących zajęcia ze studentami w przypadku niektórych zajęć nie jest w pełni właściwy i nie zapewni prawidłowej realizacji tych zajęć oraz osiągnięcie przez studentów wszystkich efektów uczenia się.

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

---

**Rekomendacje**

---

**Zalecenia**

1. Zaleca się skuteczną realizację procedur USZJK pod kątem opracowywania i realizacji koncepcji kształcenia na kierunku dietetyka i ustawicznego doskonalenia programu studiów oraz eliminację nieprawidłowości w procesie przygotowywania opisu efektów uczenia się, treści programowych wybranych zajęć, doboru metod oceny i weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia się oraz organizacji i przebiegu praktyk zawodowych, a także doboru kadry prowadzącej kształcenie na ocenianym kierunku studiów.
2. Zaleca się wdrożenie skutecznych działań projakościowych zapobiegających powstawaniu zdiagnozowanych błędów i nieprawidłowości w przyszłości.

Przewodnicząca Zespołu oceniającego  
Dr Edyta Sienkiewicz – Dianzenza

