



**Ocena programowa  
Profil ogólnoakademicki  
Raport samooceny**

---

**Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu  
Wydział Nauk i Żywności i Żywieniu (WNoŻiŻ)  
ul. Wojska Polskiego 28, 60-637 Poznań**

Nazwa ocenianego kierunku studiów: dietetyka

1. Poziom/y studiów: pierwszy, drugi
2. Forma/y studiów: stacjonarne (pierwszy i drugi stopień), niestacjonarne (pierwszy i drugi stopień)
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek<sup>1</sup>  
Technologia żywności i żywienia

W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny:

- a. Nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
Technologia żywności i żywienia	I stopień – 132,3 II stopień – 87,5	70

- b. Nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
	Nauki o zdrowiu	I stopień – 56,7 II stopień – 37,5	30

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

TAK  NIE

W przypadku zaznaczenia opcji TAK, proszę wskazać rodzaj zawodu nauczyciela, w zakresie którego prowadzone jest kształcenie (można zaznaczyć więcej niż jedną opcję):

- nauczyciel przedmiotu .....<sup>2</sup>
- nauczyciel teoretycznych przedmiotów zawodowych .....<sup>2</sup>
- nauczyciel praktycznej nauki zawodu .....<sup>2</sup>
- nauczyciel prowadzący zajęcia .....

<sup>1</sup>Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz. U. 2018 poz. 1818).

<sup>2</sup> Należy podać nazwę przedmiotu/zawodu/zajęć

- nauczyciel psycholog
- nauczyciel przedszkola i edukacji wczesnoszkolnej
- nauczyciel pedagog specjalny
- nauczyciel logopeda
- nauczyciel prowadzący zajęcia wczesnego wspomaganie rozwoju dziecka

### **Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów**

Kierunkowe efekty uczenia się zostały określone w sposób ściśle odpowiadający charakterystykom drugiego stopnia dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji (załącznik do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji; Dz. U., poz. 2218). Kierunkowe efekty uczenia się dla kierunku dietetyka zostały przyjęte Uchwałą Senatu 355/2019 Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu<sup>3</sup>.

#### **Kierunkowe efekty uczenia się – studia I stopnia**

<b>Nazwa kierunku studiów: dietetyka</b> <b>Poziom kształcenia: studia I stopnia</b> <b>Profil kształcenia: ogólnoakademicki</b> <b>Forma kształcenia: studia stacjonarne i niestacjonarne</b>	
<i>Symbol</i>	<b><i>Kierunkowe efekty uczenia się</i></b>
<b>WIEDZA – absolwent zna i rozumie:</b>	
<b>D1A_W01</b>	mechanizmy wybranych reakcji chemicznych i biochemicznych, istotnych dla nauki o żywieniu człowieka
<b>D1A_W02</b>	budowę ludzkiego organizmu – komórek, tkanek i narządów, z ukierunkowaniem na wybrane układy
<b>D1A_W03</b>	molekularne i komórkowe mechanizmy funkcjonowania narządów i układów w organizmie człowieka oraz powiązania między nimi w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, we wszystkich okresach życia oraz najważniejsze cechy kliniczne najczęściej występujących chorób
<b>D1A_W04</b>	zasady dziedziczenia i mechanizmy warunkowania cech fenotypowych człowieka
<b>D1A_W05</b>	budowę, metabolizm i systematykę mikroorganizmów, ich patogenność i znaczenie w produkcji i przetwórstwie żywności oraz efekty ich oddziaływania na organizm człowieka
<b>D1A_W06</b>	fizjologię i patogenność organizmów pasożytniczych
<b>D1A_W07</b>	procesy chemiczne zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, główne zagrożenia mikrobiologiczne i chemiczne żywności oraz procesy technologiczne służące utrwaleniu i przetwarzaniu żywności z ukierunkowaniem na zachowanie jej wysokiej jakości

<sup>3</sup> <https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwaly-2016-2020/355.pdf>

<b>D1A_W08</b>	skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych, ich wartość energetyczną, składniki odżywcze i nieodżywcze składniki biologicznie aktywne - ich przemiany oraz rolę w organizmie i zapotrzebowanie, a także potencjał prozdrowotny surowców i produktów żywnościowych
<b>D1A_W09</b>	metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasady żywienia i planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego w różnych grupach populacyjnych, stanach fizjologicznych i patologicznych
<b>D1A_W10</b>	mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności
<b>D1A_W11</b>	potencjalny związek wybranych chorób z nieprawidłowościami w sposobie żywienia i stylu życia oraz zasady i metody dietoprofilaktyki, edukacji żywieniowej, poradnictwa żywieniowego oraz promocji zdrowego stylu życia
<b>D1A_W12</b>	psychologiczne i społeczne podstawy zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych
<b>D1A_W13</b>	zasady marketingu oraz administrowania i zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej
<b>D1A_W14</b>	wybrane aspekty prawa, w szczególności w zakresie prawa żywnościowego i własności intelektualnej oraz etyczne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka
<b>D1A_W15</b>	zasady pracy z edytorem tekstu i arkuszem kalkulacyjnym
<b>UMIEJĘTNOŚCI – absolwent potrafi:</b>	
<b>D1A_U01</b>	wykorzystywać wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, w tym wiedzę o mechanizmach oddziaływania składników żywności na funkcjonowanie organizmu oraz o ich znaczeniu w patogenezie i przebiegu schorzeń żywieniowozależnych
<b>D1A_U02</b>	przeprowadzić ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi w zależności od jego stanu psychofizycznego ustalonego na podstawie wywiadu, obserwacji, dokumentacji medycznej lub danych epidemiologicznych
<b>D1A_U03</b>	identyfikować wpływ czynników religijnych, kulturowych, socjologicznych i środowiskowych na preferencje żywieniowe ludzi
<b>D1A_U04</b>	zinterpretować podstawowe diagnostyczne wskaźniki fizjologiczne w powiązaniu z wiekiem, płcią, stanem fizjologicznym i żywieniem
<b>D1A_U05</b>	w oparciu o dane dotyczące sposobu żywienia, stanu odżywienia, stanu zdrowia i trybu życia, ustalać priorytety dla planowania żywienia i zmian stylu życia oraz określać zapotrzebowanie na składniki odżywcze
<b>D1A_U06</b>	określać wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych z wykorzystaniem programów komputerowych
<b>D1A_U07</b>	układać jadłospisy dla różnych grup populacyjnych, w różnych stanach fizjologicznych i jednostkach chorobowych oraz dokonywać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw
<b>D1A_U08</b>	prowadzić poradnictwo dietetyczne samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego zgodnie z zasadami etyki zawodowej

<b>D1A_U09</b>	wykorzystywać narzędzia informatyczne i programy komputerowe w przetwarzaniu danych w procesie dietoterapii, układania jadłospisów oraz ochrony zdrowia
<b>D1A_U10</b>	opracowywać materiały edukacyjne i informacyjne, pisemne i ustne, z zakresu dietetyki, zdrowego stylu życia, profilaktyki żywieniowej oraz prowadzić edukację żywieniową dla różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych
<b>D1A_U11</b>	udzielać pierwszej pomocy oraz w stanach zagrożenia życia
<b>D1A_U12</b>	ustawicznie utrzymywać właściwe kompetencje zawodowe poprzez posługiwanie się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego oraz aktualizować wiedzę i umiejętności
<b>D1A_U13</b>	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego - komunikować się w tym języku i korzystać z obcojęzycznego piśmiennictwa naukowego i branżowego
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent jest gotów do:</b>	
<b>D1A_K01</b>	uświadomienia sobie własnych ograniczeń, zwrócenia się w celu konsultacji do innych specjalistów oraz stałego dokształcania się
<b>D1A_K02</b>	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym poszanowania praw pacjenta do uzyskania informacji o wdrażanym postępowaniu dietetycznym i jego możliwych następstwach i ograniczeniach oraz do zachowania tajemnicy zawodowej
<b>D1A_K03</b>	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za wykonywaną pracę, w tym za usługi z zakresu poradnictwa dietetycznego, edukacji żywieniowej i produkcji żywności wysokiej jakości
<b>D1A_K04</b>	wzięcia odpowiedzialności za działania własne i do właściwego organizowania pracy własnej
<b>D1A_K05</b>	zaangażowania się w organizację i realizację przedsięwzięć z zakresu edukacji i profilaktyki żywieniowej na rzecz środowiska społecznego
<b>D1A_K06</b>	kreowania swoją postawą w życiu zawodowym i prywatnym pozytywnego wizerunku wykonywanego zawodu

#### Kierunkowe efekty uczenia się – studia II stopnia

Nazwa kierunku studiów: dietetyka	
Poziom kształcenia: studia II stopnia	
Profil kształcenia: ogólnoakademicki	
Forma kształcenia: studia stacjonarne i niestacjonarne	
<i>Symbol</i>	<b>WIEDZA – absolwent zna i rozumie:</b>
D2A_W01	kluczowe procesy metaboliczne i mechanizmy ich regulacji oraz adaptacji do zróżnicowanej ilości i składu pożywienia w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych oraz w różnych okresach życia
D2A_W02	podstawowe i zaawansowane metody oceny stanu odżywienia i wskaźniki diagnostyczne stosowane w pracy dietetyka oraz metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, z uwzględnieniem złożonej etiologii niektórych zaburzeń

D2A_W03	podstawy demografii i zasady epidemiologii żywieniowej, w tym metodologii badań z tego zakresu wraz z zaawansowanymi narzędziami statystycznymi i informatycznymi stosowanymi w naukach żywieniowych
D2A_W04	krajowe i międzynarodowe regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowo-żywieniowego i ochrony własności intelektualnej oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej
D2A_W05	zasady wykorzystania środowiska przyrodniczego, w tym z uwzględnieniem terenów wiejskich, dla celów rekreacji, turystyki i rekonwalescencji oraz kreowania zachowań prozdrowotnych
D2A_W06	aktualny asortyment i właściwości żywności dostępnej na rynku, w tym żywności prozdrowotnej i nowej żywności oraz zaawansowane metody zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne produktów żywnościowych
D2A_W07	zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości ukierunkowanej na organizację placówek opiekuńczych, poradni żywieniowych oraz zakładów produkcji i przetwórstwa żywności
D2A_W08	terminologię nauk o zdrowiu w zakresie aktualnie dyskutowanych problemów w obszarze nauk żywieniowych oraz strategię promocji zdrowia w wymiarze lokalnym i globalnym
D2A_W09	zagadnienia z zakresu psychologii klinicznej i psychodietetyki
<b>UMIĘTNOŚCI – absolwent potrafi:</b>	
D2A_U01	na podstawie różnych źródeł informacji twórczo interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego
D2A_U02	samodzielnie i w zespole innowacyjnie projektować, prowadzić i analizować zadania badawcze, edukacyjne i promocyjne z zakresu nauk o żywieniu człowieka, dietetyki i zdrowego stylu życia wykorzystując stosowne techniki i narzędzia badawcze i technologie informatyczne oraz identyfikować błędy i zaniedbania powstające na wszystkich etapach tych zadań; podejmować rolę wiodącą w zespole
D2A_U03	na podstawie aktualnej literatury naukowej i badań własnych przygotowywać i prezentować pracę badawczą, debatę, krótkie komunikaty naukowe pisemne i ustne, w języku polskim i obcym, precyzyjnie porozumiewać się i efektywnie komunikować z różnymi grupami odbiorców w zakresie nauk żywieniowych oraz krytycznie analizować prace badawcze i doniesienia innych autorów
D2A_U04	samodzielnie planować karierę zawodową i naukową; ustawicznie kształcić się i samodoskonalić zawodowo oraz ukierunkowywać innych w tym zakresie
D2A_U05	samodzielnie i wszechstronnie analizować relacje pomiędzy jakością żywności, jej wartością odżywczą, zmianami w trakcie produkcji i przechowywania, a zdrowiem, stanem odżywienia i jakością życia
D2A_U06	korzystać z baz danych aktów prawnych oraz poprawnie interpretować regulacje prawne
D2A_U07	formułować i testować hipotezy związane z prostym problemem badawczym
D2A_U08	kierować zespołem – organizować i obiektywnie oceniać pracę nadzorowanego personelu, dbać o jego bezpieczeństwo oraz współdziałać i pracować w grupie, w tym z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia

D2A_U09	projektować żywność i komponować dietę (potrawy) przy uwzględnieniu różnych potrzeb dietetycznych
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent jest gotów do:</b>	
D2A_K01	przewodzenia poradni dietetycznej z uwzględnieniem zasad przedsiębiorczości, etyki zawodowej i interesu publicznego
D2A_K02	korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej oraz krytycznej oceny zawartych w nich treści przy opiniowaniu i rozstrzyganiu problemów z zakresu żywienia
D2A_K03	przestrzegania i rozwijania zasad zawodowej i etycznej odpowiedzialności za działania dietetyka, dbania o rozwój dorobku, prestiż i właściwie pojętą solidarność związaną z zawodem oraz demonstrowania w życiu codziennym postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną
D2A_K04	inspirowania i organizowania działań na rzecz środowiska społecznego związanych z promocją zdrowia, w tym z profilaktyką żywieniową, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych

## Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Agata Chmurzyńska	Prof. dr hab./profesor/Przewodnicząca Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Anna Jędrusek-Golińska	Dr hab./adiunkt z hab./Prodziekan ds. Studiów
Joanna Bajerska	Dr hab./prof. UPP/członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Jacek Anioła	Dr hab./adiunkt z hab./ członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Agnieszka Bilska	Dr hab./adiunkt z hab./ członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Marzanna Hęć	Dr hab./adiunkt z hab./ członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Karolina Łagowska	Dr hab/adiunkt z hab./ członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Halina Staniek	Dr hab./adiunkt z hab./ członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Katarzyna Waszkowiak	Dr hab/adiunkt/ członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Małgorzata Woźniewicz	Dr hab./adiunkt z hab./ członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Ewelina Król	Dr/adiunkt/ członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Agata Muzsik	Dr/asystent/ członek Rady Programowej Kierunku Dietetyka
Joanna Lipińska	Mgr/starszy specjalista/ pracownik Katedry Żywienia Człowieka i Dietetyki



## Spis treści

<b>Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów</b>	<b>2</b>
<b>Skład zespołu przygotowującego raport samooceny</b>	<b>8</b>
<b>Wskazówki ogólne do raportu samooceny</b>	<b>10</b>
<b>Prezentacja uczelni</b>	<b>11</b>
<b>Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim</b>	<b>12</b>
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	12
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	23
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	39
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	54
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	67
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	73
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	79
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	82
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	93
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	96
<b>Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów</b>	<b>103</b>
<b>Część III. Załączniki</b>	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających	<b>Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.</b>

## Wskazówki ogólne do raportu samooceny

Raport samooceny przygotowywany przez uczelnię jest jednym z podstawowych źródeł informacji wykorzystywanych przez zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w procesie oceny programowej. Jego głównym celem jest prezentacja koncepcji i programu studiów, uwarunkowań jego realizacji oraz miejsca i roli kształcenia w otoczeniu społecznym i gospodarczym, w odniesieniu **do szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia** określonych w załączniku do Statutu Polskiej Komisji Akredytacyjnej, a także refleksja nad stopniem spełnienia tych kryteriów.

Istotnymi cechami raportu samooceny jest analityczne i autorefleksyjne podejście do prezentowanych w nim treści oraz poparcie przedstawianych w raporcie aspektów programu studiów i jego realizacji specyficznymi przykładami stosowanych rozwiązań, ze szczególnym uwzględnieniem wyróżniających je cech oraz dobrych praktyk. Raport powinien być zwięzły. W części I jego objętość nie powinna przekraczać 40 000 znaków.

We wzorze raportu samooceny zawarte zostały wskazówki mówiące o tym, co warto rozważyć i do czego odnieść się w raporcie. Zwrócono w nich uwagę na te elementy, odpowiadające szczegółowym kryteriom oceny programowej i przyjętym standardom jakości, do których odniesienie się umożliwi dokonanie pełnej samooceny, a następnie przeprowadzenie rzetelnej oceny przez zespół oceniający PKA.

Wskazówek tych nie należy traktować jako obligatoryjnych dla uczelni przygotowującej raport samooceny. Uczelnia w samoocenie każdego kryterium ma prawo w pełni autonomicznie przedstawiać kluczowe czynniki uwiarygadniające jego spełnienie.

Wyłącznym celem wskazówek jest pomoc w zrozumieniu istoty każdego z kryteriów, wskazanie informacji najważniejszych dla procesu oceny oraz zainspirowanie do formułowania pytań, na które warto poszukiwać odpowiedzi w procesie samooceny i opracowywania raportu, a także w celu doskonalenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku.

Należy pamiętać, że zgodnie z § 17 ust. 3 statutu PKA z dnia 13 grudnia 2018 r. ze zm., Uczelnia powinna opublikować raport samooceny na swej stronie internetowej przed wizytacją zespołu oceniającego.

## Prezentacja uczelni

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu (UPP) jest uczelnią o długoletniej tradycji kształcenia, wywodzącą się z Wydziału Rolniczo-Leśnego Uniwersytetu Poznańskiego utworzonego na początku XX wieku. W strategii uczelni podkreśla się dążenie do utworzenia znaczącego ośrodka naukowego w zakresie nauk przyrodniczych oraz dydaktycznego, wyróżniającego się wysoką jakością kształcenia, z podkreśleniem szczególnie takich cech jak innowacyjność, użyteczność, związek z potrzebami rynku pracy i praktyką. Na uniwersytecie, w ramach 6 wydziałów, studiuje corocznie około 7,5 tysięcy studentów na 30 kierunkach studiów. Co roku wzrasta atrakcyjność UPP dla zagranicznych studentów, realizujących studia w ramach programu Erasmus+ jak i na anglojęzycznych kierunkach studiów II stopnia. Kształcenie na UPP jest ściśle związane z badaniami naukowymi, których rezultaty są przedmiotem transferu wiedzy do otoczenia społeczno-gospodarczego. Wśród kadry naukowo-dydaktycznej zatrudnionych jest blisko 370 profesorów tytularnych i pracowników ze stopniem doktora habilitowanego. Wszystkie wydziały posiadają uprawnienia do nadawania stopni doktora i doktora habilitowanego. Na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu (WNoŻiŻ), jednym z wiodących w kraju ośrodków w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, kierunek dietetyka I stopnia uruchomiony został w 2007 r., a II stopnia w 2010 r. Mocną stroną WNoŻiŻ stanowi kadra, z liczbą nauczycieli akademickich 127, w większości samodzielnych pracowników naukowych. Atutem kierunku są wykładowcy o dużym doświadczeniu dydaktyczno-naukowym w technologii żywności i żywienia, w tym w szczególności w zakresie żywienia człowieka i dietetyki. Kadra dydaktyczna ma duży dorobek publikacyjny, a z drugiej strony ściśle współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

## Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim

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

1. *Powiązanie koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów), oczekiwania formułowane wobec kandydatów, oferowanych specjalności/specjalizacji*

Kierunek studiów dietetyka powołano na WNoŻiŻ UPP w 2007 roku. Przyjęta i realizowana na kierunku koncepcja kształcenia jest w pełni zgodna z misją i głównymi celami strategicznymi określonymi w Strategii Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na lata 2022-2026<sup>4</sup> oraz w nowej Strategii Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na lata 2022-2027<sup>5</sup>. Koncepcja kształcenia uwzględnia też pewne elementy strategii WNoŻiŻ na lata 2017-2022 i 2023-2028.<sup>6</sup>

Jednym z głównych celów strategicznych UPP są działania na rzecz poprawy innowacyjności i użyteczności programów kształcenia i ich związku z potrzebami rynku pracy. W tym kontekście szczególnie istotna jest współpraca z otoczeniem gospodarczym, zwłaszcza z podmiotami z regionu Wielkopolski. Priorytetowym zadaniem jest możliwie szerokie włączenie interesariuszy zewnętrznych w konsultowanie i doskonalenie programów studiów oraz poszerzanie oferty praktyk zawodowych, staży, szkoleń i warsztatów dla studentów. Jednym z celów strategicznych nowej strategii UPP jest dostosowanie oferty studiów wyższych do potrzeb rynku pracy i rozwoju społeczeństwa. Na ten element kładziono duży nacisk od samego początku tworzenia koncepcji kształcenia na kierunku dietetyka.

W nowej strategii WNoŻiŻ wyróżniono 4 cele strategiczne w kategorii „dydaktyka”, m.in. są to podnoszenie jakości kształcenia oraz kształcenie dostosowane do zmian otoczenia społeczno-gospodarczego. Zarówno całościowy kształt polityki jakości Rady Programowej Kierunku Studiów, jak i sama koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka uwzględniają te cele. Efekty uczenia się określone dla kierunku dietetyka odpowiadają potrzebom rynku, na którym priorytetową rolę odgrywa profilaktyka i ochrona zdrowia człowieka oraz dietetyczne leczenie chorób przewlekłych niezakaźnych. W czasach epidemii chorób dietozależnych, a z drugiej strony personalizacji produktów i usług, zawód dietetyka nabiera szczególnego znaczenia. Dietetyk o wysokich kwalifikacjach jest istotnym elementem działania placówek zajmujących się edukacją prozdrowotną, jednostek zajmujących się poradnictwem żywieniowym czy placówek ochrony zdrowia. Z drugiej strony natomiast, coraz wyraźniejszy trend wzrostowy usług cateringowych, wskazuje że kształcenie na kierunku dietetyka powinna uwzględniać również ten aspekt. Potwierdza to jednocześnie, że przyjęta od samego początku koncepcja kształcenia dietetyków na UPP jest w pełni słuszna. Studia I i II stopnia, łączą elementy z zakresu technologii żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu. Zatem absolwent kierunku dietetyka na UPP dysponuje interdyscyplinarną wiedzą i jest dobrze przygotowany do poszukiwania pracy w zawodzie.

2. *Związek kształcenia z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w tym główne kierunki działalności naukowej prowadzonej w uczelni w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których kierunek jest przyporządkowany oraz najważniejsze osiągnięcia naukowe uczelni w tym zakresie z ostatnich 5 lat będących wynikiem tej działalności (kategoria naukowa, prestiżowe publikacje, granty, nagrody, awanse naukowe), a także sposoby wykorzystania wyników działalności*

<sup>4</sup><https://puls.edu.pl/sites/default/files/dokumenty/Strategia%20rozwoju%20Uniwersytetu%20Przyrodniczego%20w%20Poznaniu%20na%20lata%202016-2022.pdf>

<sup>5</sup> [https://puls.edu.pl/sites/default/files/strategia\\_2022-2027.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/strategia_2022-2027.pdf)

<sup>6</sup> <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/wydzial/misja-i-strategia-wydzialu>

*naukowej w opracowaniu i doskonaleniu programu studiów, jak również w procesie jego realizacji, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości zdobywania przez studentów kompetencji badawczych i udziału w badaniach,*

Kierunek dietetyka jest z założenia interdyscyplinarny, obejmujący zagadnienia związane z racjonalnym żywieniem, dietoterapią różnych jednostek chorobowych oraz oceną właściwości produktów żywnościowych i czynników determinujących ich jakość z punktu widzenia zdrowia człowieka. Koncepcja kształcenia na studiach I i II stopnia obejmuje więc zagadnienia związane z technologią żywności i żywienia (dyscyplina wiodąca) i naukami o zdrowiu oraz ogólnoakademickim profilem kształcenia. Koncepcja kształcenia na tym kierunku studiów jest też podporządkowana uzyskaniu przez absolwentów kwalifikacji dostosowanych do wymogów Polskich Ram Kwalifikacji.

Kierunek dietetyka jest ściśle powiązany z działalnością naukową nauczycieli akademickich, prowadzoną w ramach dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek, czyli z technologią żywności i żywienia oraz naukami o zdrowiu. Osoby prowadzące zajęcia to przede wszystkim pracownicy WNoŻiŻ UPP, ale także osoby z innych wydziałów lub spoza uczelni, przede wszystkim z Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu oraz Akademii Wychowania Fizycznego w Poznaniu.

W ostatniej ocenie dyscyplina technologia żywności i żywienia realizowana na WNoŻiŻ UPP otrzymała kategorię A+, co wynika zarówno z dużego dorobku naukowego, jak i silnej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Liczba publikacji z IF w tej dyscyplinie w latach 2018-2022 obejmuje nieco ponad 1000 pozycji, w tym w tak prestiżowych czasopismach jak *Food Chemistry*, *Nutrition Journal*, *British Journal of Nutrition* czy *Food Quality and Preference*. Dorobek obsady kierunku dietetyka obejmuje liczne artykuły naukowe, książki i patenty. W 2022 roku liczba publikacji z IF powyżej 5 wynosiła 70, a z IF powyżej 10 wynosiła 4. W 2021 r. cztery osoby z WNoŻiŻ znalazły się w grupie najbardziej wpływowych naukowców na świecie, wyróżnionych ze względu na liczbę cytowań.<sup>7</sup> W latach 2018-2022 realizowano 48 projektów naukowych finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki, Ministerstwo Nauki i Edukacji oraz Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. Należy też wspomnieć o projekcie finansowanym przez Komisję Europejską EQVEGAN – *European Qualifications & Competences for the Vegan Food Industry (KA2: Cooperation for innovation and the exchange of good practices – Sector Skills Alliances)*. W latach 2018-2023 61 nauczycieli uzyskało awans naukowy i zawodowy, w tym 8 osób uzyskało tytuł profesora (dwie prof. n. med. i n. o zdr.), 23 profesora uczelni, 16 stopień doktora habilitowanego i 14 stopień doktora. Świadczy to o prężnym rozwoju naukowym kadry.

Różnorodna działalność naukowa pracowników WNoŻiŻ wpływa na stały wzrost ich wiedzy i kompetencji, które następnie wykorzystywane są w procesie dydaktycznym. Studenci mają możliwość uczestniczenia w projektach badawczych, dzięki czemu realizują swoje prace dyplomowe, a niekiedy przyczyniają się do powstania publikacji naukowych. W ocenianym okresie opublikowano 23 artykuły, których współautorami byli studenci kierunku dietetyka. Wydział oraz uczelnia zapewniają studentom kierunku dietetyka możliwość udziału w dodatkowych formach edukacji, częstokroć wykraczających poza program nauczania m.in. udział w Letniej Szkole Nutrigenomiki, wykładach otwartych odbywających się w ramach cyklicznych spotkań Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych, przynależności do koła naukowego dietetyków, wymiany międzynarodowej studentów w ramach programu Erasmus+, jak również w Nocy Naukowców co pozwala zdobyć studentom umiejętności organizacyjne oraz pracy w zespole, a także uczestniczyć w projektach badawczych lub edukacyjnych. Ponadto studenci kierunku dietetyka jako nieliczni w Poznaniu mają możliwość korzystania w trakcie ćwiczeń z podstaw dietetyki, poradnictwa dietetycznego itp. z Uczelnianej Poradni Dietetycznej. Dzięki takiej inicjatywie kształcenie studentów jest zbliżone do realnych warunków, w jakich będą pracować po zakończeniu studiów.

<sup>7</sup> <https://puls.edu.pl/nauka-i-badania/zwi-kszy-si-liczba-naukowc-w-upp-na-li-cie-najcz-ciej-cytowanych-badaczy-wiata>

Dodatkowo studenci dietetyki mają możliwość nauczyć się posługiwania nowoczesnym sprzętem wykorzystywanym w ocenie stanu odżywienia pacjenta.

3. *Zgodność koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy, roli i znaczenia interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia*

Na obecną formę programu kształcenia na kierunku dietetyka, istotny wpływ miały konsultacje z jednostkami otoczenia społeczno-gospodarczego (potencjalnymi pracodawcami). Istotną rolę w udoskonalaniu koncepcji programu kształcenia na kierunku dietetyka pełnią interesariusze wewnętrzni oraz zewnętrzni. Kontakt z interesariuszami wewnętrznymi (studenci i pracownicy) oraz zewnętrznymi (absolwenci i przedstawiciele rynku pracy), pozwala szybko reagować na zmiany zachodzące na rynku pracy. Jako przykład mogą służyć wieloletnie konsultacje z firmą Mikropolis z Poznania zajmującą się dystrybucją m.in. oprzyrządowania niezbędnego w pracy dietetyka. Pracę w tej firmie znalazło jak dotąd kilku absolwentów kierunku dietetyka, a właściciel firmy wyraża pozytywną opinię na ich temat. W głównej mierze podkreślana jest ogromna wiedza absolwentów na temat szeroko pojętego wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka. Do innych interesariuszy zewnętrznych należą: pan Marek Szymański, właściciel firmy MJ Media, założyciel czasopisma Food Forum, a później Food Expert, pani Ewa Bulczak, właścicielka poradni dietetycznej Dieta dla Ciebie, Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu oraz Wielkopolski Oddział Wojewódzkiego Narodowego Funduszu Zdrowia. Podczas konsultacji z właścicielami firm omawiane są oczekiwania firm względem profilu absolwentów kierunku dietetyka. Zazwyczaj potrzeba ta ukierunkowana jest na zdobywanie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie kompetencji miękkich.

Niejako odpowiedzią na zgłaszane potrzeby jest program Regio realizowany na UPP w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych Osi III Szkolnictwo Wyższe dla gospodarki i rozwoju: Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski, Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Celem głównym programu jest podniesienie kompetencji studentów, odpowiadających potrzebom gospodarki i rynku pracy, poprzez udział w dodatkowych kursach, szkoleniach i warsztatach, a także spotkaniach z pracodawcami i wizytach studyjnych. W ramach udoskonalania kompetencji miękkich studentów wspomniany program oferuje następujące szkolenia - każde po 16 h. 1) W grupie siła! Zajęcia warsztatowe z pracy zespołowej; 2) Czy będę dobrym szefem?; 3) Skuteczna organizacja pracy metodą projektu; 4) Komunikacja i rozwój osobisty. Ponadto w ramach programu Regio, we współpracy z Centrum Wsparcia i Rozwoju (CWR) dla studentów kierunku dietetyka zorganizowano dzień przedsiębiorczości dietetyka. W ramach tych warsztatów studenci wzięli udział w następujących szkoleniach 1) Rozwój własnej działalności gospodarczej w świetle propozycji Powiatowego Urzędu Pracy; 2) OneDayMore – prezentacja działalności oraz możliwości rozwoju zawodowego; 3) FITWAY Praca w cateringu dietetycznym – oczekiwania a rzeczywistość. 4) Projekt Zdrowie - Polskie Centra Dietetyczne, czyli własny gabinet dietetyczny na zasadzie franczyzy. 5) Doradztwo zawodowe i konsultacje dokumentów aplikacyjnych. Kadra prowadząca zajęcia na kierunku dietetyka, biorąc udział w pracach Rady Programowej cyklicznie zbiera opinie zarówno od interesariuszy zewnętrznych, jak również od studentów uczestniczących w wykładach i ćwiczeniach. Wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia umożliwia studentom dokonanie oceny wszystkich zajęć dydaktycznych po zakończonym semestrze, a po ukończeniu studiów – całościowej oceny studiów. Monitorowane są również losy absolwentów.

Opinie studentów zbierane są od wielu lat, początkowo przez Komisję ds. Jakości Kształcenia. Wskutek tego dokonano różnych zmian programu nauczania i treści programowych, przykładowo

na studiach I stopnia w 2019 r. zmodyfikowano przedmioty lub wprowadzone nowe, takie jak Etyka zawodu dietetyka, oraz nowe przedmioty do wyboru A. Jakość życia i ochrona konsumenta/B. Żywność-zdrowie-ekologia, A. Etnografia żywieniowa/B. Etnodietetyka, A., Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw/B. Catering w żywieniu indywidualnym i zbiorowym, A. Żywieniowa ocena procesów przetwórczych/ B. Nowoczesne techniki przetwórcze, A. Kliniczny zarys chorób/B. Choroby zakaźne, A. Fitoterapia w dietetyce/B. Ziołolecznictwo, A. Technologiczne projektowanie zakładów żywienia zbiorowego/B. Programowanie i organizacja nowoczesnej gastronomii, A. Projektowanie żywności/B. Kierunki rozwoju żywności, A. Nutrigenomika/B. Nutrigenetyka, A. Poradnictwo dietetyczne/B. Opieka dietetyczna nad pacjentem, A. Żywność wygodna/B. Trendy w technologii produkcji żywności specjalnego przeznaczenia. Dokonano również w 2022 r. zmian w treściach kształcenia poprzez zwiększenie liczby godzin dydaktycznych realizowanych w ramach przedmiotu Poradnictwo dietetyczne, w ramach których zaplanowano dodatkowe wykłady oraz indywidualne godziny konsultacji obejmujące tematykę roli mediów w kształtowaniu nawyków żywieniowych w społeczeństwie. Dzięki opiniom i prośbom studentów, pojawiła się również inicjatywa utworzenia Uczelnianej Poradni Dietetycznej.<sup>8</sup> Dzięki niej kształcenie studentów jest obecnie zbliżone do realnych warunków, w jakich będą pracować po zakończeniu studiów.

#### 4. Sylwetka absolwenta, przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów

Absolwent kierunku dietetyka ma wiedzę w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, jak i zapobiegania powstawaniu chorób żywieniowo-zależnych. Jest przygotowany do planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, z uwzględnieniem ich wieku i stanu zdrowia. Rozumie jak indywidualny zestaw genów odpowiada za zapotrzebowanie człowieka na składniki pokarmowe, ich metabolizm oraz ewentualne ryzyko chorób żywieniowo-zależnych. Potrafi ocenić wzajemny wpływ farmakoterapii i żywienia. Absolwent kierunku dietetyka potrafi ocenić i zinterpretować sposób żywienia, stan odżywienia pacjentów oraz rozpoznać niedożywienie związane z chorobą i prowadzić oświatę zdrowotną promującą prawidłowe odżywianie i aktywność fizyczną. Posiada wiedzę na temat technologii przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego. W programie studiów studentom kierunku dietetyka oferowane są również przedmioty prawno-ekonomiczne i humanistyczne, dostosowane do kierunku studiów tj. psychologia kliniczna z psychodietetyką czy podstawy etyki zawodowej dietetyka. Dzięki temu absolwent może zaoferować pacjentowi wsparcie w procesie zmian nawyków żywieniowych, jak również ma świadomość etycznej, społecznej i zawodowej odpowiedzialności za zdrowie i dobro pacjentów. Ważnym uzupełnieniem wiedzy ogólnoakademickiej są umiejętności oraz kompetencje nabyte podczas obowiązkowych praktyk zawodowych w ramach praktyki technologicznej (w kuchni szpitalnej, przedszkolnej, żłobkowej, domu opieki, restauracji, ośrodkach wczasowych lub sanatoryjnych lub w firmie cateringowej), jak i praktyki opiekuńczej (oddział szpitalny, dom pomocy społecznej, hospicjum, dom spokojnej starości, zakład opieki zdrowotnej lub w poradni dietetycznej). Absolwent posiada również umiejętność swobodnego komunikowania się w obszarze zagadnień dotyczących żywności i żywienia w języku polskim i innym na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy. Dzięki tym umiejętnościom absolwent kierunku dietetyka posiada oczekiwane na rynku pracy kompetencje, dzięki którym może być zatrudniony na stanowisku dietetyk w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej; zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia. Absolwent kierunku dietetyka jest przygotowany do kierowania indywidualną poradnią dietetyczną lub firmą dietetyczno-cateringową, może stanowić kadrę w placówkach badawczo-rozwojowych lub placówkach edukacyjnych (jak np. Narodowe Centrum

<sup>8</sup> Uczelniana Poradnia Dietetyczna <http://www1.up.poznan.pl/kzcid/uczelniana-poradnia-dietetyczna>

Edukacji Żywnościowej) lub prowadzić samodzielną działalność edukacyjną w mediach czy firmę szkoleniową. Absolwent kierunku dietetyka może również kontynuować działalność naukową w szkole doktorskiej.

#### *5. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe lub międzynarodowe*

Cechami wyróżniającymi koncepcję kształcenia na kierunku dietetyka na UPP jest jej interdyscyplinarność. Obejmuje ona bowiem obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, jak i medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej. Realizuje się to poprzez współpracę różnych jednostek, a w szczególności pracowników Katedry Żywnienia Człowieka i Dietetyki oraz Katedry Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej. Koncepcja kształcenia stawia więc na dwa filary. Z jednej strony na wiedzę umożliwiającą prowadzenie działalności w zakresie indywidualnych konsultacji żywieniowo-dietetycznych. Z drugiej natomiast na wiedzę z zakresu technologii żywności, oceny produktów i przygotowania potraw, która doskonale uzupełnia pierwszy zakres i tworzy inne możliwości jeśli chodzi o poszukiwanie pracy. Tego typu połączenie jest niewątpliwym atutem absolwentów UPP. Poza tym, mimo że studia na kierunku dietetyka mają profil ogólnoakademicki, koncepcja kształcenia zakłada również nabycie przez studentów praktycznych umiejętności, niezbędnych na rynku pracy. Z tego względu cechą wyróżniającą kształcenie na kierunku dietetyka UPP jest przemyślane połączenie efektów kształcenia ogólnoakademickiego i praktycznego, co pozwala nabyć studentom kompetencje niezbędne do podjęcia pracy na stanowiskach wymienionych w pkt 1.4. Jest to możliwe dzięki ścisłej współpracy z pracodawcami i otoczeniem społeczno-gospodarczym. Strategicznym celem w procesie dydaktycznym jest przekazanie wiedzy i umiejętności odpowiadających zadaniom podanym w sylwetce zawodowej absolwenta (pkt.1.4.). Stopień trudności zagadnień omawianych w trakcie realizacji poszczególnych przedmiotów wzrasta w kolejnych semestrach, proporcjonalnie do uzyskiwanych przez studentów efektów kształcenia. Ponadto program studiów jest modernizowany, zgodnie z sugestiami i rekomendacjami opracowanymi przez Radę Programową Kierunku Dietetyka, w oparciu o coroczne ankiety studenckie. Przykładowo na prośbę studentów zwiększono liczbę godzin dydaktycznych przeznaczonych na realizację przedmiotu Podstawy dietetyki. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są przez kadre o dużych osiągnięciach naukowo-badawczych (również międzynarodowych), jak również praktycznych (lekarze różnych specjalności, osoby prowadzące własne poradnie dietetyczne), łączących wiedzę teoretyczną z zakresem dietetyki z umiejętnościami praktycznymi oraz otwartymi na najnowsze osiągnięcia naukowe w dziedzinie żywienia człowieka zdrowego i chorego.

#### *6. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się, z ukazaniem ich związku z koncepcją, poziomem oraz profilem studiów, a także z dyscypliną/dyscyplinami, do której/których kierunek jest przyporządkowany*

Kierunkowe efekty uczenia się dla kierunku dietetyka w cyklu kształcenia rozpoczynającym się od roku akademickiego 2019/2020 przyjęto Uchwałą Senatu nr 357/2019 Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.<sup>9</sup> Zakres merytoryczny tych efektów powiązany jest z dziedziną nauk rolniczych, dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz dziedziną nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscypliną nauki o zdrowiu.

Dla studiów pierwszego stopnia zdefiniowano 15 efektów uczenia się w zakresie wiedzy, 13 w zakresie umiejętności i 6 w zakresie kompetencji społecznych. Natomiast na studiach drugiego stopnia odpowiednio 9, 9 i 4. Kierunkowe efekty uczenia się dla kierunku dietetyka na studiach

---

<sup>9</sup> Uchwała nr 355/2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 18 września 2019 r.  
<https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwaly-2016-2020/355.pdf>



pierwszego i drugiego stopnia odpowiadają opisowi efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie odpowiednio 6 i 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Kierunkowe efekty uczenia się w każdej kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są spójne z koncepcją, poziomem i profilem studiów. Ich rozwinięcie znajduje się w treściach kształcenia poszczególnych przedmiotów. Wszystkie kierunkowe efekty kształcenia stanowią integralną całość. Spis wszystkich przedmiotów przyporządkowanych do dyscyplin przedstawiono w Tabeli 4 znajdującej się w Części III Załączniki Raportu Samooceny. Sylabusy przedmiotów będą dostępne do wglądu w czasie wizytacji.

Zidentyfikowano kluczowe kierunkowe efekty uczenia się i w tabeli 1.6.1 przedstawiono ich związek z koncepcją kształcenia. Rozwinięcie kierunkowych efektów uczenia się znajduje odzwierciedlenie w treściach wszystkich przedmiotów prowadzonych w ramach dyscyplin, do których kierunek dietetyka został przyporządkowany.

Tabela 1.6.1 Związek koncepcji kształcenia z kluczowymi kierunkowymi efektami uczenia się na studiach I i II stopnia.

Cele kształcenia	Symbol kierunkowych efektów uczenia się
<b>Studia I stopnia</b>	
Wykształcenie absolwenta posiadającego wiedzę i umiejętności z zakresu mechanizmów wybranych reakcji chemicznych i biochemicznych, budowy ludzkiego organizmu, molekularnych i komórkowych mechanizmów funkcjonowania narządów i układów w organizmie człowieka oraz powiązań między nimi w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, najważniejszych cech kliniczne najczęściej występujących chorób i ich potencjalnego związku z nieprawidłowościami w sposobie żywienia i stylu życia oraz interpretacji podstawowych wskaźników diagnostycznych i interakcji leków ze składnikami żywności	<b>D1A_W01 D1A_W03, D1A_W04 D1A_W06 D1A_W10 D1A_W11  D1A_U01 D1A_U04</b>
Wykształcenie absolwenta posiadającego wiedzę i umiejętności w zakresie składu i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych, składników biologicznie aktywnych żywności, przemian i roli w organizmie składników żywności, mechanizmów ich oddziaływania na funkcjonowanie organizmu i potencjału prozdrowotnego, a także procesów technologicznych służących utrwalaniu i przetwarzaniu żywności oraz znaczenia mikroorganizmów w produkcji, przetwórstwie i bezpieczeństwie żywności	<b>D1A_W01 D1A_W05 D1A_W07 D1A_W08  D1A_U01</b>
Przekazanie absolwentowi wiedzy teoretycznej i praktycznej oraz wykształcenie umiejętności i kompetencji dotyczących stosowania metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasad żywienia i planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego w różnych	<b>D1A_W03 D1A_W09 D1A_W11  D1A_U02 D1A_U05 D1A_U06 D1A_U07 D1A_U12  D1A_K01 D1A_K04</b>

grupach populacyjnych, stanach fizjologicznych i patologicznych	
Nabycie przez absolwenta wiedzy, biegłych umiejętności i kompetencji w zakresie układania i oceny jadłospisów dla różnych grup populacyjnych, w różnych stanach fizjologicznych i jednostkach chorobowych, z uwzględnieniem wskazań diagnostycznych i preferencji żywieniowych oraz odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii i technik sporządzania potraw	<b>D1A_W07 D1A_W08 D1A_W09 D1A_W10</b>  <b>D1A_U01 D1A_U03 D1A_U04 D1A_U05 D1A_U06 D1A_U07 D1A_U09 D1A_U12</b>  <b>D1A_K04</b>
Wykształcenie absolwenta posiadającego wiedzę, umiejętności i kompetencje niezbędne do podjęcia pracy na stanowisku specjalisty w obszarze żywienia człowieka i dietetyki, poradnictwa żywieniowego, edukacji żywieniowej i promocji zdrowia, znającego psychologiczne i społeczne podstawy zachowań człowieka, zasady marketingu, administracji i zarządzania w branży spożywczo-żywieniowej, oraz prawne i etyczne uwarunkowania pracy dietetyka, a także będącego gotowym do konsultacji z innymi specjalistami i ustawicznego dokształcania się oraz do przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym poszanowania praw pacjenta i zachowania tajemnicy zawodowej	<b>D1A_W08 D1A_W09 D1A_W11 D1A_W12 D1A_W13 D1A_W14 D1A_W15</b>  <b>D1A_U02 D1A_U04 D1A_U05 D1A_U06 D1A_U07 D1A_U08 D1A_U09 D1A_U10 D1A_U11 D1A_U12 D1A_U13</b>  <b>D1A_K01 D1A_K02 D1A_K03 D1A_K04 D1A_K05 D1A_K06</b>
<b>Studia II stopnia</b>	
Nabycie przez absolwenta wiedzy, biegłych umiejętności i kompetencji z zakresu kluczowych procesów metabolicznych i psychologicznych w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych oraz w różnych okresach życia, podstawowych i zaawansowanych metod oceny stanu odżywienia i wskaźników diagnostycznych stosowanych w pracy dietetyka oraz metod postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, z uwzględnieniem złożonej etiologii niektórych zaburzeń oraz potrafiącego komponować dietę przy uwzględnieniu różnych potrzeb dietetycznych, a także prezentującego gotowość do korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji branżowej i naukowej na powyższe tematy.	<b>D2A_W01 D2A_W02 D2A_U09 D2A_K02</b>
Wykształcenie absolwenta posiadającego wiedzę i umiejętności dotyczące aktualnego asortymentu i właściwości żywności dostępnej na rynku, w tym żywności prozdrowotnej i nowej	<b>D2A_W06 D2A_U05 D2A_U09</b>

<p>żywności oraz zaawansowanych metod zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne produktów żywnościowych oraz potrafiącego samodzielnie i wszechstronnie analizować relacje pomiędzy jakością żywności, jej zmianami w trakcie produkcji i przechowywania, a zdrowiem, stanem odżywienia i jakością życia, a także projektować żywność przy uwzględnieniu różnych potrzeb dietetycznych.</p>	
<p>Wykształcenie absolwenta posiadającego wiedzę, umiejętności i kompetencje niezbędne do podjęcia pracy na stanowisku wysoko wykwalifikowanego specjalisty w obszarze związanym z żywieniem człowieka, dietetyką i zdrowiem publicznym, znającego terminologię nauk o zdrowiu oraz strategię promocji zdrowia, zagadnienia z zakresu psychologii klinicznej i psychodietetyki, kreowania zachowań prozdrowotnych oraz tworzenia, prowadzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości ukierunkowanej na organizację placówek opiekuńczych, poradni żywieniowych oraz zakładów produkcji i przetwórstwa żywności, a także potrafiącego doskonalić swoje kwalifikacje, kierować zespołem, organizować, koordynować i obiektywnie oceniać pracę nadzorowanego personelu różnych specjalności, jak również prezentującego gotowość do przestrzegania i rozwijania zasad zawodowej i etycznej odpowiedzialności za działania dietetyka.</p>	<p><b>D2A_W04 D2A_W05 D2A_W07</b> <b>D2A_W08 D2A_W09</b> <b>D2A_U04 D2A_U06 D2A_U08</b> <b>D2A_K01 D2A_K03</b></p>
<p>Przygotowania absolwenta do dalszego rozwoju zawodowego i naukowego w obszarze nauk związanych z żywieniem człowieka, dietetyką i zdrowiem publicznym poprzez nabycie wiedzy, umiejętności i niezbędnych kompetencji z zakresu znajomości terminologii naukowej, metodologii badań żywieniowych i epidemiologicznych, a także potrafiącego formułować i testować hipotezy związane z problemem badawczym, twórczo interpretować złożone procesy i zjawiska, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego i krytycznej oceny opinii i innych treści, być liderem w zespole, jak również przygotowywać i prezentować pracę badawczą i inne formy opracowań popularnych i naukowych w języku polskim i obcym, a ponadto samodzielnie planować karierę zawodową i naukową oraz ustawicznie kształcić się i samodoskonalić, prezentując gotowość do inspirowania i</p>	<p><b>D2A_W03 D2A_W08 D2A_W09</b> <b>D2A_U01 D2A_U02 D2A_U03</b> <b>D2A_U04 D2A_U07 D2A_U08</b> <b>D2A_K02 D2A_K04</b></p>

organizowania działań na rzecz środowiska społecznego związanych z promocją zdrowia, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych.	
--	--

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Poprawy wymaga też podniesienie poziomu kształcenia językowego, w tym także języka specjalistycznego.	<p>Program zajęć z języka angielskiego jest nieustannie modyfikowany i dopracowywany. Należy jednak podkreślić, że dla wszystkich studentów zajęcia powinny odbywać się na tym samym poziomie zaawansowania.</p> <p>Jeśli chodzi o studia II stopnia, to podjęto próby podziału grup ze względu na umiejętności, jednak ten sposób realizacji zajęć nie zdał egzaminu. Dokonano zmiany prowadzących zajęcia. Na wniosek przewodniczącej Komisji ds. Jakości Kształcenia z 2017 roku zmieniono formę zajęć i zamiast 15 h wykładów i 15 h ćwiczeń na studiach stacjonarnych II stopnia jest obecnie 30 h ćwiczeń. Zmieniono sposób prowadzenia zajęć i obecnie są to ćwiczenia kładące nacisk na praktykę języka specjalistycznego (formułowanie wypowiedzi pisemnych i ustnych, rozumienie tekstów, rozumienie wypowiedzi). Ponadto odbyły się konsultacje pomiędzy kierownikami lektoratów na I i II stopniu studiów, wskutek czego dokonano dalszych modyfikacji zajęć, aby nie powielać treści. W ostatnich latach, ze względu na rosnący poziom umiejętności językowych osób kończących szkoły średnie, zrezygnowano z tematów wprowadzających.</p>
2.	Sugeruje się powołanie oddzielnego stanowiska koordynatora lub poszukanie innego rozwiązania, celem lepszej organizacji i kontroli przebiegu praktyk.	Zatrudniono osobę, której głównym zadaniem jest koordynacja praktyk na kierunku dietetyka. To pozwoliło na wrywkowe kontrole przebiegu praktyk i weryfikowanie osiągniętych efektów kształcenia.
3.	Rekomenduje się zwiększenie współpracy kierunku z interesariuszami w zakresie praktyk, a w szczególności pozyskanie większej ilości potencjalnych miejsc, w których mogłyby odbywać się praktyki.	<p>Studenci mogą odbywać praktyki w każdej jednostce żywienia zbiorowego, w tym szkołach, przedszkolach i żłobkach z własną kuchnią. W 2022 roku studenci mogli również odbywać praktyki w ośrodkach dla uchodźców.</p> <p>Pozyskano nowych interesariuszy zewnętrznych oraz zwiększono liczbę miejsc, w których odbywają się praktyki.</p>

4.	Jednostka powinna ułatwić studentom odbywanie praktyk, które są tak ważne dla profilu praktycznego. Zdecydowanie pierwszym krokiem powinno być zdjęcie obowiązku odbycia praktyk ze studentów pierwszego roku.	Studenci pierwszego roku mają skrócone praktyki do 100h dydaktycznych praktyk technologicznych i 100h praktyk opiekuńczych. Rozszerzono zakres placówek, w których mogą się odbywać praktyki.
5.	Rekomenduje się także szersze i bardziej aktywne konsultacje z pracodawcami z którymi jednostka współpracuje	Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest kluczowym aspektem branym pod uwagę w procesie kształcenia na kierunku dietetyka, zarówno na studiach I jak i II stopnia. WNoŻiŻ, jako jednostka prowadząca kierunek utrzymuje i rozwija współpracę na poziomie zapewniającym odpowiednią jakość programu kształcenia, procesu nauczania –uczenia się i dobre przygotowanie absolwentów do potrzeb rynku pracy.
6.	Wykładowcy powinni także przekazywać studentom informację zwrotną o wykonanym zadaniu praktycznym, np. przygotowanym jadłospisie czy postępowaniu dietetycznym, wskazując na błędy.	Realizacja ćwiczeń z takich przedmiotów jak np. Podstawy dietetyki, Dietetyka pediatryczna, Dietetyka kliniczna polega przede wszystkim na ćwiczeniu układaniu planów żywieniowych dotyczących omawianych wcześniej na wykładach jednostek chorobowych. Podczas ćwiczeń przygotowane przez Studentów diety są drobiazgowo omawiane i dyskutowane. Prócz tego, każdy ze studentów otrzymuje informację zwrotną od wykładowcy pod postacią naniesionych komentarzy i uwag na przygotowanym zadaniu.
7.	Należy przeprowadzić szczegółowe hospitacje i ocenę realizacji tych przedmiotów związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym.	W celu upraktycznienia realizacji przedmiotów, na studiach I stopnia przedmiot Podstawy dietetyki kończy się przygotowaniem przez studentów diety dla pacjenta, zgłaszającego się do uczelnianej poradni dietetycznej. Także na studiach II stopnia w ramach przedmiotu Dietoprofilaktyka i leczenie dietetycznej chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych studenci mają za zadanie objęcie opieką dietetyczną pacjenta uczelnianej poradni dietetycznej. Wsparcie dietetyczne na tym przedmiocie uwzględnia ocenę parametrów antropometrycznych, przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, przygotowanie diety dostosowanej do potrzeb pacjenta oraz prowadzenie kontroli efektów podjętej dietoterapii.
8.	Na zajęciach ze studentami wykorzystywany jest autorski program - dietetyka o ograniczonych opcjach w porównaniu do powszechnie funkcjonujących na rynku, stąd pożądane by było rozszerzenie zakresu dostępu do innych tego typu narzędzi.	Studenci kierunku dietetyka (w dwóch dostępnych na wydziale pracowniach komputerowych) mają możliwość korzystania z programów do analizy i układania jadłospisów (m.in. Dietetyk, Dieta 6.0, Kcalmar-pro, Aliant – w języku polskim i angielskim). W przypadku programu Kcalmar rokrocznie, studenci rozpoczynający zajęcia specjalizacyjne wpisywani są do bazy danych programu, co umożliwi im nieograniczone korzystanie z programu.

9.	Należy bezwzględnie przestrzegać zasady iż student kończący pierwszy stopień studiów ma obowiązek zdać egzamin z języka obcego na poziomie B2.	wdrożono
10.	Rekomenduje się zapewnienie swobodniejszego wyboru tematów prac dyplomowych, poprzez przygotowanie oferty tematów przewyższającej liczbę studentów, jak również dopuszczenie możliwość zgłaszania propozycji tematów prac przez samych studentów.	Tematy prac dyplomowych przygotowywane są w liczbie przekraczającej liczbę studentów na I roku studiów II stopnia. Istnieje możliwość zgłaszania propozycji tematów prac przez samych studentów.
11.	Poprawy wymaga proces rekrutacji, tak, aby jego zasady były sprawiedliwe i przejrzyste.	Informacje odnośnie procesu rekrutacji w ramach kierunku Dietetyka znajdują się na stronie uczelnianej w zakładce Kandydat. W każdej zakładce zostało zamieszczone odniesienie do odpowiednich uchwał i zarządzeń, które obowiązują w ramach rekrutacji na dany rok akademicki. Proces rekrutacji podzielony został na 3 tury, w których dokładnie zostały opisane terminy w zatwierdzonym harmonogramie. Rekrutacja rozpoczyna się od rejestracji elektronicznej, a każda zmiana statusu kandydata jest widoczna na profilu kandydata i w wiadomości przesłanej na podany przez kandydata adres mailowy. Kandydat ma możliwość sprawdzenia jakie progi punktowe na studia stacjonarne obowiązywały w rekrutacji w poprzednim roku akademickim. Proces rekrutacji na studia pierwszego stopnia uwzględnia kandydatów, zarówno z nową, jak i "starą" maturą. Kandydat ma możliwość sprawdzenia ile uzyska punktów przy użyciu kalkulatora, który znajduje się na stronie.
12.	W programie powinno pojawić się także więcej odniesień do najnowszych trendów w odżywianiu (diety wegańskie, bezglutenowe etc.).	Nauczyciele akademicy na bieżąco podążają za najnowszymi trendami lub modami dietetycznymi i żywieniowymi przekazując studentom oparte na dowodach naukowych zalety i wady realizacji poszczególnych systemów żywienia. Przykładowo na studiach I stopnia podczas realizacji przedmiotu Podstawy dietetyki wprowadzono 2 nowe tematy wykładów. Pierwszy to „Diety wegetariańskie i wegańskie”, gdzie omawiane są najnowsze rekomendacje dotyczące diet roślinnych oraz stanowisko najbardziej uznanych organizacji żywieniowych dotyczące bezmięsnego sposobu żywienia. Drugi temat dotyczy „Diet niekonwencjonalnych”, gdzie poruszane są nowe trendy w

	<p>dietetyce oraz zalety i zagrożenia stosowania takiego sposobu żywienia. Dla studentów zainteresowanych tym tematem jest możliwość poszerzenia wiedzy poprzez wybór na studiach II stopnia przedmiotu fakultatywnego „Diety niekonwencjonalne”. Ponadto na studiach I stopnia, podczas realizacji przedmiotu dietetyka kliniczna wprowadzono przedmiot współczesne dysbiozy jelitowe (SIBO - przerost bakterii w jelicie cienkim. SIFO - rozrost grzybiczy w jelicie. IMO - przerost archeonów wytwarzających metan) a podczas realizacji przedmiotu żywienie kliniczne na studiach II stopnia zaktualizowano treści programowe poprzez wprowadzenie informacji na temat hipoglikemii reaktywnych.</p>
--	--

**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**

1. *Dobór kluczowych treści kształcenia, w tym treści związanych z wynikami działalności naukowej uczelni w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których jest przyporządkowany kierunek oraz w zakresie znajomości języków obcych, ze wskazaniem przykładowych powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się oraz dyscypliną/dyscyplinami, do której/których kierunek jest przyporządkowany,*

Obecnie na I i II stopniu studiów, od roku akademickiego 2019/2020 obowiązuje program studiów stacjonarnych i niestacjonarnych realizowany zgodnie z treściami programowymi zapewniającymi uzyskanie efektów uczenia się dla przedmiotów zawartych w programie studiów (Uchwała Senatu UPP nr 355/2019). Na II stopniu studiów student ma możliwość wyboru jednej z dwóch ścieżek kształcenia. W celu zrozumienia roli racjonalnego odżywiania dla zdrowia człowieka istotne jest omówienie jego znaczenia w różnych okresach jego rozwoju osobniczego. Z tego względu dla studentów II stopnia kierunku dietetyka utworzono blok tematyczny **żywienie w różnych etapach ontogenezy**. Z kolei wzrost zainteresowania społeczeństwa żywnością niekonwencjonalną lub podejmowaniem aktywności fizycznej, również na poziomie wyczynowym, stworzył konieczność tworzenia strategii żywieniowej i suplementacji dla pacjentów o szczególnych potrzebach żywieniowych. Z tego względu dla studentów II stopnia kierunku dietetyka utworzono drugi blok tematyczny, a mianowicie **dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych**. Student dokonuje wyboru bloku tematycznego na pierwszym semestrze, a od drugiego semestru realizowane są przedmioty w ramach dokonanego wyboru. Wykaz przedmiotów realizowanych w poszczególnych blokach, przedstawiono w dalszej części opracowania. Kształcenie z podziałem na bloki tematyczne realizowane jest z uwzględnieniem części wspólnych przedmiotów. Treści kształcenia na kierunku dietetyka odpowiadają celom i efektom uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, co udokumentowane zostało w sylabusach przedmiotów. Ponadto treści kształcenia poddawane są systematycznej weryfikacji i na bieżąco dostosowywane do aktualnego stanu wiedzy. Zaplanowane w ramach procesu dydaktycznego efekty uczenia się mają pokrycie w prowadzonych na Wydziale badaniach, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Przykład powiązania treści kształcenia z efektami uczenia się oraz działalnością naukową pracowników w przedstawiono w Tabeli. 2.1.1.

Tabela 2.1.1

Nazwa przedmiotu/modułu (zgodna z zatwierdzonym programem studiów na kierunku) Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych		Liczba punktów ECTS 5
Nazwa przedmiotu/modułu w j. angielskim Diet prevention and dietary treatment of non-communicable and food-related diseases		
<b>ZAKŁADANE EFEKTY UCZENIA SIĘ PRZEDMIOTU/MODUŁU</b>		Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza	E1. Absolwent zna i rozumie, w jaki sposób zachodzą procesy metaboliczne, jak są regulowane i jaki mają wpływ na potrzeby żywieniowe pacjentów.	<b>D2A_W01</b>
	E2. Posiada także wiedzę dotyczącą metod oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, co umożliwia właściwe zaplanowanie działań profilaktycznych i terapeutycznych.	<b>D2A_W02</b>
Umiejętności	E3 i E4. Absolwent potrafi samodzielnie projektować postępowanie profilaktyczne i terapeutyczne dla osób w różnym wieku i stanie fizjologicznym, mające na celu poprawę stanu zdrowia w wybranych niezakaźnych chorobach żywieniowo-zależnych.	<b>D2A_U02</b> <b>D2A_U09</b>
Kompetencje społeczne	E5 i E6. Absolwent jest gotów do prowadzenia indywidualnego i zbiorowego poradnictwa dietetycznego, udzielania się na rzecz środowiska społecznego związanego z promocją zdrowia i prewencją żywieniową, uwzględniając aktualne potrzeby społeczne	<b>D2A_K01</b> <b>D2A_K04</b>
<b>TREŚCI KSZTAŁCENIA</b>		
<p><b>Treści wykładów:</b> Podstawowe założenia i potencjalne zastosowanie lecznicze diety ubogiej w FODMAP. Dietoterapia zespołu policystycznych jajników. Dietoterapia i dietoprofilaktyka chorób przyzębia. Stres oksydacyjny w etiologii chorób żywieniowo zależnych. Nowe spojrzenie na witaminę D. Żywnie kobiet po menopauzie. Żywnie na oddziałach szpitalnych. Dieta sprzyjająca płodności. Dieta wegetariańska – tak czy nie? Postępowanie w profilaktyce i terapii nowotworów żywieniowo zależnych.</p> <p><b>Treści ćwiczeń:</b> Ocena stanu odżywienia Pacjenta prowadzona przy wykorzystaniu analizatorów stanowiących wyposażenie poradni dietetycznej. Zapoznanie z wyposażeniem poradni dietetycznej. Zaplanowanie diety indywidualnie dostosowanej do wymagań żywieniowych Pacjenta. Kontrola przebiegu i efektów prowadzonej indywidualnej diety. Zapoznanie z najnowszymi programami komputerowymi pomocnymi w bilansowaniu jadłospisów. Przegląd artykułów naukowych związanych z analizowanymi tematami wykładów i ćwiczeń. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych (ulotek, książeczek, posterów) o tematyce żywieniowej.</p>		
Badania naukowe - wybrane publikacje		
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Pieczyńska JM</b>, Pruszyńska-Oszmałek E, Kołodziejki PA, Łukomska A, <b>Bajerska J</b>. The Role of a High-Fat, High-Fructose Diet on Letrozole-Induced Polycystic Ovarian Syndrome in Prepubertal Mice. <i>Nutrients</i>. 2022 Jun 15;14(12):2478.</li> <li><b>Łagowska K</b>, Strock NCA, Koltun KJ, Williams NI, De Souza MJ. Association of diet quality and hormonal status in exercising women with menstrual disturbances. <i>Appl Physiol Nutr Metab</i>. 2022 Nov 1;47(11):1085-1095.</li> <li>Łagowska K, Malinowska AM, Kapczuk K, Mikołajczyk-Stecyna J, Chmurzyńska A, Schmidt M. <math>\beta</math>-glucuronidase activity is associated with carbohydrate metabolism but not with androgen status in overweight and obese women with polycystic ovary syndrome. <i>Nutrition</i>. 2022 May;97:111606.</li> <li><b>Bajerska J</b>, <b>Łagowska K</b>, Mori M, <b>Reguła J</b>, <b>Skoczek-Rubińska A</b>, Toda T, Mizuno N, Yamori Y. A Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials of the Effects of Soy Intake on Inflammatory Markers in Postmenopausal Women. <i>J Nutr</i>. 2022 Jan 11;152(1):5-15.</li> <li><b>Bajerska J</b>, Chmurzyńska A, Muzsik-Kazimierska A, Mądry E, Pięta B, Sobkowski M, Walkowiak J. Determinants favoring weight regain after weight-loss therapy among postmenopausal women. <i>Sci Rep</i>. 2020 Oct 19;10(1):17713.</li> <li><b>Juszczak P</b>, <b>Noskiewicz J</b>, Sosnowska P, Sawicki M, Frankowicz M, Rogacki J, Mańkowski P. Evaluation of the activity and medical nutrition therapy types used by nutrition support teams in hospitals in the Greater Poland voivodeship. <i>Prz Gastroenterol</i>. 2021;16(1):43-46.</li> <li><b>Łagowska K</b>, <b>Bajerska J</b>, Jamka M. The Role of Vitamin D Oral Supplementation in Insulin Resistance in Women with Polycystic Ovary Syndrome: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials. <i>Nutrients</i>. 2018 Nov 2;10(11):1637.</li> </ol>		



8. **Skoczek-Rubińska A, Bajerska J**, Menclewicz K. Effects of fruit and vegetables intake in periodontal diseases: A systematic review. *Dent Med Probl.* 2018 Oct-Dec;55(4):431-439.
9. **Lagowska K**, Kapczuk K, Friebe Z, **Bajerska J**. Effects of dietary intervention in young female athletes with menstrual disorders. *J Int Soc Sports Nutr.* 2014 May 26;11:21.
10. **Bajerska J**, Chmurzynska A, Muzsik A, Krzyżanowska P, Mądry E, Malinowska AM, Walkowiak J. Weight loss and metabolic health effects from energy-restricted Mediterranean and Central-European diets in postmenopausal women: A randomized controlled trial. *Sci Rep.* 2018 Jul 24;8(1):11170. Erratum in: *Sci Rep.* 2019 Oct 31;9(1):16077.

#### Projekty badawcze

1. MINIATURA (55/2019/MINIATURA), pt. Ocena aktywności enzymatycznej mikrobiomu jelitowego otyłych kobiet z Zespołem Policystycznych Jajników. Kierownik projektu dr Karolina Łagowska
2. Preludium 15 Związek pomiędzy wzorami podjadania i wyborem pożywienia a zdrowiem metabolicznym kobiet w okresie okołomenopauzalnym i po menopauzie. Nr UMO-2018/29/N/NZ9/01700. Termin realizacji: 28.01.2019-27.01.2022 (przedłużono o rok do 27.01.2023) Kierownik projektu: mgr Aleksandra Skoczek-Rubińska, Opiekun naukowy Prof. UPP dr hab. Joanna Bajerska
3. Opus 5: Zbilansowana dieta środkowoeuropejska w terapii zespołu metabolicznego - nowoczesne podejście żywieniowe (CED-MED) NCN 2013/09/B/NZ9/02365, Termin rozpoczęcia 2014-03-12; Termin zakończenia 2017-03-11 (przedłużenie o rok do 11.03.2018). Kierownik projektu Prof. UPP dr hab. Joanna Bajerska
4. Ocena możliwości wykorzystania żywności na bazie żurawin i ich odpadów poprodukcyjnych w prewencji i wspomaganiu terapii chorób przyzębia, MNiSW nr N N312 124139 Termin rozpoczęcia umowy 2010-11-10, Termin zakończenia umowy 2014-11-09 (przedłużenie do 09.05.2015). Kierownik: dr inż. Małgorzata Woźniewicz

Kluczowe treści kształcenia dla I stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na kierunku dietetyka podzielone są na kierunkowe i ogólnoakademickie. Istotne z punktu widzenia przyszłej pracy zawodowej absolwentów są także treści programowe zawarte w przedmiotach **społeczno-humanistycznych**. W ramach bloku tematycznego **wiedza obywatelska** studenci mogą wybrać jeden przedmiot z grupy A:

- Ekologia w świadomości społecznej
- Etyka z bioetyką
- Odpowiedzialność społeczna wobec środowiska

oraz dwa przedmioty z grupy B:

- Filozofia przyrody
- Historia sztuki
- Pedagogika społeczna
- Społeczne aspekty zmian klimatu

Z kolei w grupie wybieralnych przedmiotów **społeczno-humanistycznych** w aktualnej ofercie znajdują się następujące przedmioty. Student wybiera dwa z poniżej przedstawionych przedmiotów:

- Ekologia w świadomości społecznej,
- Etyka z bioetyką,
- Odpowiedzialność społeczna wobec środowiska,
- Wprowadzenie do filozofii,
- Wprowadzenie do psychologii,
- Pedagogika społeczna,
- Społeczne aspekty zmian klimatu,
- Planowanie karier i doradztwo zawodowe,
- Dostępność współczesnego świata.

Dodatkowo w ramach przedmiotów ogólnoakademickich realizowany jest przedmiot technologia informacyjna A. Z kolei do treści kształcenia z przedmiotów kierunkowych należą: chemia żywności, psychologia ogólna, anatomia człowieka, kwalifikowana pierwsza pomoc, etyka zawodu dietetyka, fizjologia człowieka, mikrobiologia ogólna i żywności, parazytologia, biochemia ogólna i żywności, analiza i ocena jakości żywności, genetyka, podstawy żywienia człowieka, technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo, higiena i toksykologia żywności, prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, żywienie człowieka, jakość życia i ochrona konsumenta, podstawy klinicznego zarysu chorób,

produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej, podstawy dietetyki, edukacja żywieniowa, farmakologia i farmakoterapia żywieniowa, dietetyka kliniczna, dietetyka pediatryczna.

Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych od 4 do 6 semestru mają również możliwość wyboru jednego spośród par przedmiotów kierunkowych przedstawionych w tabeli 2.1.2).

Tabela 2.1.2 Propozycje przedmiotów kierunkowych do wyboru na kierunku dietetyka.

Semestr	Nazwa przedmiotu	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		godz. W	ECTS	godz. W	ECTS
4	Jakość życia i ochrona konsumenta	15	3	10	3
	Żywność - zdrowie – ekologia	15	3	10	3
	Etnografia żywieniowa	15	3	10	3
	Etnodietetyka	15	3	10	3
	Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw	30	5	20	5
	Catering w żywieniu indywidualnym i zbiorowym	30	5	20	5
	Żywieniowa ocena procesów przetwórczych	15	3	10	3
	Nowoczesne techniki przetwórcze	15	3	10	3
5	Kliniczny zarys chorób	15	3	10	3
	Choroby zakaźne	15	3	10	3
	Fitoterapia w dietetyce	15	3	10	3
	Ziołolecznictwo	15	3	10	3
	Technologiczne projektowanie zakładów żywienia zbiorowego	15	3	10	3
	Programowanie i organizacja nowoczesnej gastronomii	15	3	10	3
	Projektowanie żywności	15	3	10	3
	Kierunki rozwoju żywności	15	3	10	3
6	Nutrigenomika	20	4	15	4
	Nutrigenetyka	20	4	15	4
	Poradnictwo dietetyczne	15	3	10	3
	Opieka dietetyczna nad pacjentem	15	3	10	3
	Żywność wygodna	15	3	10	3
	Trendy w technologii produkcji żywności specjalnego przeznaczenia	15	3	10	3

Istotne z punktu widzenia przygotowania studentów do egzaminu licencjackiego są zajęcia seminaryjne. W trakcie ich realizacji studenci samodzielnie przygotowują i przedstawiają wybrane zagadnienia egzaminacyjne, które udostępniane są im po pierwszym seminarium. W semestrze 5 i 6 realizowane jest seminarium problemowe 1 oraz seminarium problemowe 2.

Studenci w trakcie studiów I stopnia mogą kontynuować naukę jednego z dwóch języków oferowanych przez Studium Języków Obcych UPP – angielski lub niemiecki, w wymiarze godzinowym łącznie 210 godzin, realizowanym na studiach stacjonarnych od 2 do 5 semestru a na niestacjonarnych w semestrze od 3 do 5. Większość studentów kierunku kontynuuje naukę języka angielskiego. Absolwent I stopnia studiów potrafi posługiwać się językiem obcym zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

**Kluczowe treści kształcenia dla II stopnia** studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na kierunku dietetyka obejmują zagadnienia związane blokiem tematycznym wybranym przez studenta. Student zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych ma do wyboru 2 bloki kształcenia. W ramach danego bloku kluczowe treści kształcenia uzupełniane są wiedzą opartą o najnowsze wyniki badań. W ramach bloku **żywienie w różnych okresach ontogenezy** realizowane są następujące przedmioty:

- uwarunkowania metabolizmu,
- Żywność w różnych etapach ontogenezy,
- Podstawy gerontologii,
- Żywność nowej generacji.

Z kolei w ramach bloku **dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych**:

- Fizjologia wysiłku fizycznego,
- Żywność w specyficznych potrzebach żywieniowych,
- Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia
- Żywność w turystyce i różnych warunkach klimatycznych

W ramach wspólnych dla obu bloków przedmiotów kluczowe treści dla II stopnia studiów realizowane są w ramach następujących przedmiotów:

- Fizjologia układu pokarmowego,
- Patofizjologia kliniczną,
- Immunologia,
- Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe
- Organizacja żywienia w szpitalach i placówkach opiekuńczych,
- Demografia i epidemiologia żywnościowa,
- Zarządzanie i marketing,
- zdrowie publiczne,
- Żywność kliniczna,
- Bezpieczeństwo żywności,
- Psychologia kliniczna z psychodietetyką,
- Diagnostyka laboratoryjna,
- Przechowywanie żywności,
- Metodologia badań żywieniowych
- Produkcja potraw dietetycznych
- Żywność w chorobach neurologicznych i niepełnosprawności
- Żywność na przekroju życia
- Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób cywilizacyjnych.

Szczególnie istotne w programie studiów II stopnia na kierunku dietetyka jest przekazanie studentom wiedzy **prawno-ekonomicznej**. Studenci mają do wyboru jeden spośród następujących przedmiotów:

- Podstawy finansów i rachunkowości
- Podstawy gospodarowania zasobami ludzkimi
- Prawo w biznesie
- Prawoznawstwo
- Przedsiębiorczość z elementami zarządzania jakością
- Tworzenie i prowadzenie małej firmy.

Bardzo ważnym przedmiotem przygotowującym studentów II stopnia kierunku dietetyka do prawidłowego przygotowania pracy magisterskiej jest seminarium i konwersatorium dyplomowe (problemowe), seminarium i konwersatorium dyplomowe (literaturowe), seminarium i konwersatorium dyplomowe (metodyczne) oraz seminarium i konwersatorium dyplomowe (wynikowe) prowadzone w semestrach 1-4.

Szczególnie istotne w programie studiów II stopnia na kierunku dietetyka jest nauczanie języka obcego na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych w liczbie 75 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS. Większość

studentów kierunku kontynuuje naukę języka angielskiego, co jest szczególnie przydatne przy czytaniu artykułów naukowych, a także publikowaniu wyników badań w czasopismach o zasięgu międzynarodowym czy udziale w międzynarodowych konferencjach naukowych. Absolwent studiów II stopnia studiów potrafi posługiwać się językiem obcym zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, co jest szczególnie cenione przez potencjalnych pracodawców, a także niezbędne do podjęcia pracy naukowo-badawczej. Zarówno studenci studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych, mają możliwość wyboru następujących zajęć fakultatywnych w ramach przedmiotu do wyboru I:

1. Jakość wyrobów mięsnych – fakty i mity
2. Mięso kulinarne, ekologiczne, tradycyjne i regionalne
3. Nanotechnologia w produkcji żywności
4. Napoje alkoholowe – jakość a wymagania konsumentów
5. Nowoczesne techniki biotechnologiczne w ocenie zafałszowań, jakości i bezpieczeństwa żywności
6. Nowoczesne technologie produkcji żywności
7. Uwarunkowania surowcowe i technologiczne w kształtowaniu jakości żywności

oraz przedmiotu do wyboru II:

1. Alergie pokarmowe
2. Antyoksydanty w żywności
3. Bioaktywne składniki żywności
4. Diety niekonwencjonalne
5. Dodatki do żywności
6. Marketing – sztuka negocjacji
7. Znaczenie żywieniowe olejów roślinnych

2. *doboru metod kształcenia i ich cech wyróżniających, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod z efektami uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, w tym w szczególności umożliwiających przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest przyporządkowany lub udział w tej działalności, stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również nabycie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego,*

Wszystkie stosowane formy kształcenia są zgodne z wytycznymi zawartymi w programie studiów (część III, załącznik nr 2). Kształcenie na kierunku dietetyka uwzględnia zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela, jak również samodzielne uczenie się studentów. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń i seminariów. Każda forma wymaga stosowania odpowiednich metod kształcenia, dobranych adekwatnie do rodzaju prowadzonych zajęć. Wszystkie formy prowadzonych zajęć mają na celu aktywizację studentów, w pełni umożliwiając im osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, zwłaszcza w zakresie powiązania wybranych chorób z nieprawidłowościami w sposobie żywienia, jak i zasad terapii dietetycznej chorób żywieniowo-zależnych i wspomagania dietetycznego pozostałych schorzeń. Podczas wykładów nauczyciele akademicy prezentują także wyniki własne badań naukowych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Potwierdzeniem tego jest dorobek naukowy kadry nauczycielskiej (załączniki do części I, załącznik 1.2.3) oraz awanse i zdobyte przez nich stopnie naukowe (szerzej opisane w kryterium 4, pkt. 4.5). W trakcie realizacji zajęć z przedmiotów kierunkowych studenci studiów I stopnia nabywają przede wszystkim umiejętności praktyczne niezbędne w pracy dietetyka. Z kolei metody kształcenia przyjęte do realizacji na II stopniu kształcenia służą do przygotowania studentów kierunku dietetyka do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie technologii żywności i żywienia. Wykłady realizowane są w formie informacyjnej lub problemowej na ogół z wykorzystaniem technik wizualnych (rzutników, projektorów multimedialnych, filmów dydaktycznych). W trakcie prowadzenia wykładów wykorzystywane są

nowoczesne narzędzia multimedialne, które stanowią wyposażenie wszystkich sal wykładowych na UPP z przystosowaniem dla osób z niepełnosprawnościami.

Ćwiczenia służą uzyskaniu przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych w pracy dietetyka lub ewentualnej przyszłej pracy naukowo-badawczej. W trakcie ćwiczeń wykorzystuje się następujące metody dydaktyczne: pogadanka, pokaz, prezentacja multimedialna, metoda projektów, zadania do samodzielnego rozwiązania, moderowane dyskusje dydaktyczne, metody kreatywnego nauczania, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, metody programowe z wykorzystaniem komputera. Studenci (w dwóch dostępnych na wydziale pracowniach komputerowych) mają możliwość korzystania z programów do analizy i układania jadłospisów (m.in. Dietetyk, Dieta 6.0, Kcalmar-pro, Aliant). Studenci w doskonale wyposażonych pracowniach m.in. w Ośrodku Badań Żywnościowych i Laboratorium Molekularnych Badań nad Metabolizmem mają możliwość zapoznania się z różnymi technikami i aparaturą do oceny składu ciała metodą bioimpedancji elektrycznej służy aparat Viscan, Akern, Tanita, pletyzmografii wypieranego powietrza - aparat BodPod, oraz absorpcjometrii promieniowania X o dwóch energiach - DXA. Do określania zapotrzebowania na energię wykorzystywana jest metoda kaloryetrii pośredniej przy użyciu aparatu Fitmate (Cosmed), a do oceny wydolności fizycznej aparat Quark CPET (Cosmed). Podczas ćwiczeń z przedmiotów kierunkowych (np. podstawy dietetyki, dietetyka kliniczna, dietetyka pediatryczna) studenci przygotowują zindywidualizowane plany żywieniowe dla konkretnego pacjenta (jadłospis z podaną ilością surowców wyrażoną w gramach i miarach domowych, przepisy, wskazówki dot. przestrzegania zaleceń). Następnie studenci, w obecności nauczyciela akademickiego wzajemnie oceniają zaplanowane jadłospisy i wprowadzają do nich niezbędne korekty. Treści realizowanych przedmiotów kierunkowych zostały tak dobrane, aby ich nie powielać lub rozszerzać dając możliwość zdobycia kolejnych, bardziej zaawansowanych umiejętności praktycznych. W ramach seminariów magisterskich na forum grupy studenci referują plan i założenia pracy dyplomowej oraz kolejne etapy jej realizacji.

Cechą wyróżniającą kształcenie na kierunku dietetyka jest dostęp studentów do doskonale wyposażonej (analizatory składu ciała, systemy do oceny zapotrzebowania na energię) Uczelnianej Poradni Dietetycznej.<sup>10</sup> Działalność tej poradni zintegrowana jest z możliwością realizacji zajęć dydaktycznych dla studentów kierunku dietetyka, studiów I i II stopnia, w ramach praktyk zawodowych oraz wybranych przedmiotów kierunkowych. Studenci wraz z osobą odpowiedzialną za funkcjonowanie poradni wykonują podstawowe pomiary antropometryczne i metaboliczne, dokonują interpretacji uzyskanych wyników oraz przeprowadzają wywiady żywieniowe, dokonując następnie oceny sposobu żywienia. Na podstawie uzyskanych rezultatów ustalany jest plan dietetyczny a rezultaty stosowanej dietoterapii są weryfikowane podczas kolejnych wizyt kontrolnych. Takie działania uczą studentów formułowania konkretnych działań dietetycznych, opracowania właściwej dokumentacji dietetycznej oraz pracy w bezpośrednim kontakcie z pacjentem. Na II stopniu kształcenia realizowany jest przedmiot metodologia badań żywieniowych w wymiarze 15 h wykładów i 30 h ćwiczeń na studiach stacjonarnych i 10 g wykładów oraz 15 h ćwiczeń na studiach niestacjonarnych. Celem kształcenia w tym zakresie jest zapoznanie studentów z metodami planowania eksperymentów badawczych, prowadzonych na zwierzętach i z udziałem ludzi wraz z przydatnymi metodami analiz statystycznych danych uzyskiwanych w trakcie badań.

Na studiach I i II stopnia odbywają się też zajęcia o charakterze laboratoryjnym, np. w ramach przedmiotów biochemia ogólna i żywności, chemia żywności, higiena i toksykologia żywności, podstawy żywienia człowieka i nutrigenomika. W ten sposób studenci mają możliwość poznania różnego typu laboratoriów, sposobów pracy laboratoryjnej oraz nowoczesnych technik laboratoryjnych, włączając w to metody molekularne.

---

<sup>10</sup> Uczelniana Poradnia Dietetyczna <https://www1.up.poznan.pl/kzcid/uczelniana-poradnia-dietetyczna>

Studenci uczą się też analizy danych, w szczególności dotyczy to studiów II stopnia i odbywa się to np. w ramach przedmiotów: demografia i epidemiologia żywnościowa, uwarunkowania metabolizmu, metodologia badań żywieniowych.

Studenci kierunku dietetyka w trakcie kształcenia w nabywają wysokie kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego. Lektorat dostosowany jest do przyszłych potrzeb zawodowych absolwentów. Celem nauczania jest doskonalenie umiejętności językowych pozwalających na sprawne funkcjonowanie w środowisku akademickim i zawodowym, z rozróżnieniem języka tekstów zawodowych i języka komunikacji z pacjentem. Celem kształcenia na lektoratach są: opanowanie specjalistycznego języka angielskiego dla kierunku dietetyka na poziomie biegłości B2 (studia I stopnia)/B2+ (studia II stopnia) wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz posługiwanie się nim w zakresie określonym w standardach kształcenia. Weryfikacja osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych odbywa się poprzez bieżące ocenianie efektów kształcenia. Na studiach II stopnia ćwiczenia z języka angielskiego obejmują następujące tematy: wywiady i kwestionariusze w badaniach żywieniowych; metody analizy składu ciała, metody laboratoryjne w żywieniu i dietetyce; dyskusja na wybrany temat związany z dietetyką; przygotowanie do poszukiwania pracy w zawodzie i przygotowanie dokumentów aplikacyjnych; analiza tekstów naukowych i popularno-naukowych; przygotowanie prezentacji multimedialnej; słownictwo dotyczące konsultacji dietetycznych; słownictwo dotyczące produktów i przygotowania potraw; przygotowanie publikacji naukowych zakresu nauk o żywieniu: streszczenia, plakaty, manuskrypty; przygotowanie infografik; przygotowanie filmów.

### *3. Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość*

W związku z sytuacją epidemiczną w kraju zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka w latach 2019/20, 2020/21, 2021/22 były realizowane w dużej części w sposób zdalny lub hybrydowy. Zajęcia te prowadzono w czasie rzeczywistym przy użyciu platform takich jak: Office 365 Moduł MS Teams, GoogleEdu oraz platformy wideokonferencyjnej ZOOM. System Office 365 Moduł MS Teams w chwili ogłoszenia stanu epidemicznego w kraju natychmiast udostępniono wszystkim pracownikom i studentom UPP. Nauczyciele zostali gruntownie przeszkoleni z obsługi narzędzi do kształcenia na odległość. Ponadto, komputery pracowników oraz te będące na wyposażeniu sal dydaktycznych (w tym w laboratoriów) zostały wyposażone w niezbędny sprzęt (np. kamery, mikrofony, słuchawki) tak, aby możliwe było filmowanie oraz prowadzenie zajęć bezpośrednio z laboratoriów. Przygotowano także liczne filmy instruktażowe i nowe materiały dydaktyczne, aby mimo kształcenia w formie zdalnej zaaktywizować studentów i umożliwić im uzyskanie zakładanych efektów uczenia się. W miarę poprawy stanu epidemicznego w kraju zajęcia organizowano w formie hybrydowej. Przykładowo wprowadzono dni typowo wykładowe, podczas których wykłady i seminaria prowadzono w sposób zdalny oraz dni podczas których realizowano ćwiczenia laboratoryjne w formie kontaktu bezpośredniego z nauczycielem akademickim. W związku z koniecznością podjęcia działań obniżających koszty funkcjonowania uczelni, w szczególności kosztów energii elektrycznej oraz ogrzewania pomieszczeń, w porozumieniu z Konwentem Samorządu Studenckiego oraz Radą Dydaktyczną UPP, Prorektor ds. studiów wprowadził korekty w organizacji zajęć dydaktycznych w semestrze zimowym, w stosunku do ustaleń zawartych w Zarządzeniu Rektora nr 72/2022. W związku z powyższym wprowadzono zajęcia zdalne w okresie od 19.12.2022 do 22.12.2022 r. W okresie tym istniała możliwość skorzystania z doświadczeń prowadzenia niektórych form zajęć w formie zdalnej, z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Do chwili obecnej narzędzia umożliwiające kształcenie na odległość wykorzystywane są podczas konsultacji ze studentami, szczególnie studiów niestacjonarnych. Na prośbę studentów studiów niestacjonarnych, wykłady odbywające się w piątki również prowadzono z wykorzystaniem narzędzi umożliwiających ich prowadzenie w formie zdalnej. Pomocnym narzędziem w komunikowaniu się nauczycieli ze studentami jest Wirtualny Dziekanat, który od lat tworzy system wymiany informacji

dla studentów i wykładowców. Zamieszcza się na nim protokoły zaliczeniowe i egzaminacyjne, recenzje informacje o trybie realizacji zajęć dydaktycznych, przedmiotach, sylabusy, itp.

4. *Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia*

Możliwe jest dostosowanie procesu uczenia do grupowych i indywidualnych potrzeb studentów bez zmiany zakresu programowego, polegające na ustaleniu indywidualnych terminów realizacji obowiązków dydaktycznych (tj. egzaminów, zaliczeń, praktyk itp.) oraz możliwości wyboru grupy ćwiczeniowej – zgodnie z §13 Regulaminu studiów UPP.<sup>11</sup> Zgodnie z regulaminem studentce w ciąży i studentowi będącemu rodzicem nie można odmówić zgody na odbywanie studiów stacjonarnych na określonym kierunku i poziomie według indywidualnej organizacji studiów do czasu ich ukończenia. Zastosowanie indywidualnej organizacji studiów nie powinno prowadzić do przesunięcia terminu ukończenia studiów. Taka możliwość jest szczególnie korzystna dla studentów podejmujących studia na więcej niż jednym kierunku studiów.

Zasady indywidualnej organizacji studiów dla osób z niepełnosprawnościami z uwzględnieniem szczególnych potrzeb określa §14 Regulaminu studiów UPP. Dostosowanie procesu kształcenia do potrzeb studentów z niepełnosprawnością reguluje Zarządzenie Rektora nr 145/2021 z dnia 30 września 2021 roku. Funkcjonowanie studentów z niepełnosprawnością wspiera Pełnomocnik Rektora ds. Osób Niepełnosprawnych a jednostką odpowiedzialną za koordynację działań na rzecz osób z niepełnosprawnościami jest CWR. W CWR zatrudnieni są specjaliści i specjalistki przygotowani do współpracy zarówno ze studentami i studentkami, jak i wszystkimi pracownikami Uniwersytetu w każdej trudnej dla nich sytuacji. Realizowane rozwiązania dotyczą zarówno wsparcia psychologicznego, dostosowań edukacyjnych dla osób ze szczególnymi potrzebami lub w szczególnej sytuacji zdrowotnej, poprawy dostępności uczelni, doradztwa zawodowego, rozwoju osobistego, relacji w zespołach. Dla osób z niepełnosprawnością oferuje się specjalne stypendia, wsparcie indywidualnego doradcy edukacyjnego, sprzęt wspomagający proces studiowania np. pętle indukcyjne, specjalistyczne chrombooki oraz lektoraty językowe dla nie(do)słyszających. Uczelnia oferuje również pomoc asystenta dla studentów ze spektrum zaburzeń autystycznych. CWR realizuje wykłady otwarte dla osób z niepełnosprawnościami oraz koordynuje minimalizowanie barier architektonicznych ograniczających udział osób z niepełnosprawnościami w życiu społeczności akademickiej. CWR również realizuje kursy języka migowego na poziomie A1 oraz konwersatoria dla studentów i pracowników. Pracownicy CWR prowadzą przedmiot fakultatywny „Dostępność współczesnego świata - fakty i mity” w grupie przedmiotów w bloku humanistyczno-społecznych. Organizowane są warsztaty taneczne dla osób z niepełnosprawnościami. O działalności CWR i oferowanych przez formach wsparcia student jest informowany na spotkaniach inauguracyjnych. Dostępna jest również strona internetowa <https://cwr.up.poznan.pl/> oraz publikowane są informacje na Facebooku.

Istnieje możliwość nieodpłatnego studiowania według indywidualnego programu studiów zgodnie z §15 Regulaminu studiów UPP. Warunkiem realizacji takich studiów są szczególne zainteresowania i uzdolnienia studentów, weryfikowane na podstawie wyników studiów. Studia według indywidualnego programu studiów są realizowane na zasadach uchwalonych przez radę programową kierunku studiów, realizowane są pod kierunkiem opiekuna, co najmniej ze stopniem doktora habilitowanego, wymagają osiągnięcia co najmniej efektów uczenia się przewidzianych w programie studiów dla realizowanego kierunku, poziomu i profilu.

---

<sup>11</sup> Regulamin studiów UPP

[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarcz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity\\_0.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarcz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity_0.pdf)

Studenci mogą włączać się w prace np. Koła Naukowego Dietetyków, zaspokajając indywidualne potrzeby i aspiracje. W ramach działalności Koła Naukowego studenci mogą uczestniczyć w sympozjach, warsztatach, itp. Aby zapewnić samodzielną ścieżkę kariery, system Uczelni stwarza możliwość wyjazdów na studia, staże i praktyki zagraniczne. Studenci mogą brać udział w konkursach i programach o dodatkowe dofinansowanie badań (np. „Diamentowy grant”). Poza tym dla studentów stworzona jest możliwość uczestniczenia w programie Erasmus+ wspierającym międzynarodową współpracę edukacyjną, dającą szansę na zdobycie nowych doświadczeń i nawiązanie współpracy międzynarodowej. W programie kierunku przewidziano znaczącą ilość przedmiotów do wyboru, zarówno związanych z obowiązkowym programem studiów jak i fakultatywnych. Zasada wyboru dotyczy także miejsc realizowanych praktyk. Tematykę przedmiotów do wyboru podano w pkt. 2.1. Tak duża różnorodność tematyczna przedmiotów stwarza możliwość realizacji indywidualnych zainteresowań studentów.

5. *Harmonogramu realizacji studiów z uwzględnieniem: zajęć lub grup zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów (w przypadku gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych), zajęć lub grup zajęć związanych z działalnością naukową prowadzoną w uczelni oraz zajęć lub grup zajęć rozwijających kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego, jak również zajęć lub grup zajęć do wyboru,*

Kierunek studiów dietetyka został przyporządkowany do dwóch dyscyplin - technologia żywności i żywienia (70%) oraz nauki o zdrowiu (30%). Zarówno w toku I jak i II stopnia studiów stacjonarnych lub niestacjonarnych uwzględnione są formy nauczania, wymagające bezpośredniego kontaktu nauczyciela akademickiego ze studentem. Są to m.in. wykłady, seminaria, zajęcia ćwiczeniowe oraz indywidualne konsultacje. Program kształcenia studiów I stopnia stacjonarnych oraz niestacjonarnych zakłada realizację zajęć w ramach 3 lat, czyli 6 semestrów, podczas których należy uzyskać minimum 189 punktów ECTS, aby ukończyć studia z tytułem licencjata. Łączna liczba godzin zorganizowanych zajęć dydaktycznych wynosi 1895 godzin na studiach stacjonarnych oraz 983 godziny na studiach niestacjonarnych. Ilość godzin realizowanych na studiach niestacjonarnych wynosi więc 52% godzin realizowanych na studiach stacjonarnych. Z kolei, program kształcenia studiów II stopnia stacjonarnych oraz niestacjonarnych zakłada realizację zajęć w ramach 2 lat, czyli 4 semestrów, podczas których należy uzyskać minimum 125 punktów ECTS, aby ukończyć studia z tytułem magistra. Łączna liczba godzin zorganizowanych zajęć dydaktycznych wynosi 1178 godzin dla studiów stacjonarnych oraz 687 dla studiów niestacjonarnych (co stanowi 58% godzin w stosunku do studiów stacjonarnych). Proces kształcenia jest tożsamy, niezależnie od formy studiów, a więc umożliwia osiągnięcie jednakowych rezultatów edukacji. Liczba godzin dydaktycznych przyporządkowanych do poszczególnych przedmiotów oraz zajęć realizowanych w ich obrębie jest przewidziana w planach studiów niestacjonarnych w możliwie zbliżonej proporcji do planów studiów stacjonarnych. System zajęć tworzy spójną całość i jest skorelowany z celami i efektami nauczania. Plany studiów I oraz II stopnia (stacjonarnych i niestacjonarnych) na kierunku dietetyka obejmują przedmioty kierunkowe, ogólnouczelniane, z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych oraz przedmioty do wyboru. W planach tych uwzględnione są również seminaria problemowe (studia I i II stopnia), literaturowe, metodyczne oraz wynikowe (studia II stopnia), zajęcia z języka obcego (studia I i II stopnia) oraz praktyka zawodowa (studia I i II stopnia). Na obu stopniach oraz trybach studiów praktyka ta jest ukierunkowana, natomiast ostateczny wybór rodzaju miejsca, w którym się ona odbędzie, należy do studenta. W trakcie I stopnia studenci muszą zrealizować 350 godzin praktyk, którym odpowiada 14 punktów ECTS, natomiast w trakcie II stopnia 300 godzin, co jest równoznaczne z 12 punktami ECTS. W planie studiów I stopnia (stacjonarnych i niestacjonarnych) przedmioty ogólnouczelniane są realizowane w trakcie pierwszych dwóch semestrów i są to m.in. technologia informacyjna czy wiedza społeczna, poza językiem obcy, który



jest zaplanowany aż do 5 semestru włącznie. Natomiast przedmioty kierunkowe są realizowane etapowo od pierwszego do ostatniego, szóstego semestru. Realizacja wspomnianych przedmiotów kierunkowych, m.in. chemii żywności (I semestr), technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa (III semestr), żywienia człowieka (IV semestr) czy dietetyki pediatrycznej (V semestr) jest ściśle powiązana z pracą naukową, prowadzoną na WNoŻiŻ. Ponadto, zaplanowane przedmioty nie są związane jedynie z obszarem dietetyki, ale niektóre z nich obejmują też zagadnienia związane z dyscypliną technologia żywności i żywienia. W trakcie całego toku studiów, studenci mogą wybrać interesujące ich zajęcia z oferty dotyczącej przedmiotu wychowanie fizyczne, język obcy, wiedza społeczna czy z grupy przedmiotów społeczno-humanistycznych. Od czwartego semestru studenci mogą wybrać również proponowane przedmioty kierunkowe, m.in. Poradnictwo dietetyczne czy Catering w żywieniu indywidualnym i zbiorowym. Liczba punktów ECTS przyporządkowana naukom humanistycznym lub społecznym wynosi 5 a przedmiotom do wyboru 63. W planie studiów II stopnia (stacjonarnych i niestacjonarnych) uwzględnione są głównie przedmioty kierunkowe, a w semestrze trzecim studenci mogą wybrać przedmiot z oferty ogólnouczelnianej, związanej z przedmiotem Wiedza prawno-ekonomiczna. Od drugiego semestru studenci rozpoczynają realizację programu, zależnie od wybranego bloku – żywienie w różnych etapach ontogenezy lub dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych. W ramach pierwszego bloku studenci mogą wybrać takie przedmioty jak Uwarunkowania metabolizmu czy Podstawy Gerontologii. Natomiast w ramach bloku drugiego, realizowane są takie przedmioty jak Fizjologia wysiłku fizycznego czy Żywienie w turystyce i różnych warunkach klimatycznych. Obligatoryjne przedmioty kierunkowe realizowane są niezależnie od wyboru bloku przez studenta. Liczba punktów ECTS przyporządkowana naukom humanistycznym lub społecznym wynosi 5 a przedmiotom do wyboru 40. Szczegółowy wykaz przedmiotów realizowanych na studiach I i II stopnia, z uwzględnieniem podziału na bloki w ramach studiów II stopnia przedstawiony jest w załączniku nr 2 „Wykaz materiałów uzupełniających”.

- 6. Dobór form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebność grup studenckich oraz organizacja procesu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem organizacji kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela (w przypadku gdy na studiach prowadzone jest takie kształcenie), harmonogramu zajęć (w przypadku, gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych)*

Program studiów na kierunku dietetyka (zarówno I. jak i II. stopnia) uwzględnia realizację różnorodnych form realizowania zajęć przygotowując absolwentów do pracy zawodowej. Formy pracy dobrane są tak, by najskuteczniej pogłębiać wiedzę oraz praktyczne umiejętności studentów adekwatnie do typu prowadzonych zajęć. Przewidziane w planie studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka obejmują wykłady, ćwiczenia, seminaria i praktyki zawodowe. Podstawową metodą przekazu aktualnego stanu wiedzy z danego zakresu są wykłady dla całego roku. Umożliwiają ogólną prezentację problemu, wprowadzenie podstawowej terminologii i definicji, czy procedur postępowania. Wkłady prowadzone są głównie w formie aktywizującej, z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, wspomaganymi dyskusją, studium przypadku, analizą i oceną tekstów źródłowych schematami czy filmami, co istotnie zwiększa zaangażowanie i zainteresowanie słuchaczy. Prezentowane treści opierają się o wiedzę teoretyczną oraz praktyczną, gdyż nauczyciele prowadzący wykłady posiadają długoletnie doświadczenie zarówno dydaktyczne, jak również zawodowe. Zdobyta wiedza jest weryfikowana oraz utrwalana podczas zajęć praktycznych realizowanych w formie ćwiczeń laboratoryjnych, audytoryjnych, seminariów problemowych czy praktyk zawodowych. Planowane ćwiczenia specjalistyczne skupiają się na kształtowaniu umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych poprzez samodzielne planowanie i prowadzenie eksperymentów badawczych wraz z

wykorzystaniem odpowiednich technik analitycznych również statystycznych, interpretację wyników oraz dyskusję wyników, realizację i prezentację zadań projektowych (indywidualnych oraz grupowych), analizy studium przypadku, rozwiązywanie problemów, jak również analizę i ocenę tekstów źródłowych oraz formułowanie wniosków. Realizowane zadania wymagają od słuchaczy samodzielnego poszukiwania i interpretacji danych czy rozwiązań z wykorzystaniem technologii informatycznych, w ramach godzin dydaktycznych, jak i pracy własnej studenta. Nabycie praktycznych kompetencji uwzględnia także opanowanie obsługi i wykorzystania specjalistycznego sprzętu, w tym celu zajęcia prowadzone są w specjalistycznych pracowniach technologicznych, chemicznych, mikrobiologicznych, analizy żywności, technologii gastronomicznej, pracowni sensorycznej, pracowni testów wysiłkowych, ośrodka badań żywieniowych, uczelnianej poradni dietetycznej. Ponadto użytkowane sale komputerowe wyposażone są w niezbędne programy komputerowe (Statistica, MS Office, Dietetyk, Dieta 6.0, Kcalmar, DietetykPro, Aliant). Realizacja programu kształcenia (wykładów) na studiach niestacjonarnych w piątki wspierana metodami kształcenia na odległość, z wykorzystaniem Platformy MsTeams.

Liczebności grup studenckich są dostosowane do poszczególnego typu zajęć dydaktycznych, które określa uchwała 365/2012 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 27 czerwca 2012 r. Wykłady są realizowane są dla całego roku, mogą być prowadzone w systemie między kierunkowym. Zajęcia laboratoryjne, projektowe i warsztatowe oraz seminaria dyplomowe (grupa typu GL) zgodnie z uchwałą prowadzone są w grupie 15 osób ( $\pm 2$ ). Natomiast ćwiczenia audytoryjne: demonstracyjne, rachunkowe i komputerowe (grupa typu GI) w grupach 20 osobowych ( $\pm 2$ ).

Zgodnie z planem studiów obowiązującym w roku akademickim 2022/2023 na studiach stacjonarnych I stopnia realizowanych jest 845 godzin wykładów, co stanowi ok. 18% i 1050 godzin ćwiczeń, czyli ok. 22% łącznej sumy godzin dydaktycznych warunkując punktację ECTS. Na studiach niestacjonarnych proporcje te wynoszą 477 godzin, czyli 10% dla wykładów i 506 godzin, czyli ok. 11% dla ćwiczeń. Ponadto łączna liczba godzin uwzględnia także 350 godzin dydaktycznych realizowanych w ramach praktyk zawodowych, w tym 100 godzin praktyki technologicznej, 100 godzin praktyki opiekuńczej oraz 150 godzin praktyki w dziale żywienia lub poradni dietetycznej. Do łącznej liczby zaliczyć należy także seminaria problemowe oraz przygotowanie do egzaminu licencjackiego. Na studiach stacjonarnych II stopnia wartości te wynoszą odpowiednio 430 godzin, czyli ok. 14% (wykłady) i 595 godzin, czyli ok. 19% (ćwiczenia), a na studiach niestacjonarnych II stopnia 217 godzin, czyli ok. 7% (wykłady) i 317 godzin, czyli 10% (ćwiczenia). Ponadto łączna liczba godzin na studiach II. stopnia uwzględnia także 300 godzin dydaktycznych realizowanych w ramach praktyk zawodowych. Do łącznej liczby zaliczyć należy także seminaria dyplomowe, jak również przygotowanie i obronę pracy dyplomowej.

7. *Program i organizacja praktyk, w tym w szczególności ich wymiaru i terminu realizacji oraz doboru instytucji, w których odbywają się praktyki, a także liczby miejsc praktyk – w przypadku, gdy w planie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe*

Kwestie dotyczące praktyk zawodowych regulują następujące przepisy:  
1. Zarządzenia Rektora UPP nr 66/2021 w sprawie ogłoszenia tekstu jednolitego Regulaminu studiów UPP.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup> <https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20nr%2066-2021%20w%20sprawie%20og%C5%82oszenia%20tekstu%20jednolitego%20Regulaminu%20studi%C3%B3w%20UPP.pdf>

2. Zarządzenie Rektora UPP nr 43/2014 w sprawie wprowadzenia procedury organizacji studenckich praktyk zawodowych.<sup>13</sup>

3. Zarządzenie Rektora UPP nr 81/2015 w sprawie zmiany zarządzenia nr 43/2014 Rektora UPP w sprawie wprowadzenia procedur organizacji studenckich praktyk zawodowych.<sup>14</sup>

Praktyki są realizowane zgodnie z Kartą Procedury organizacji studenckich praktyk zawodowych (załącznik do zarządzenia Rektora nr 81/2015) z wykorzystaniem załączników do Zarządzenia nr 43/2014 Rektora UPP, takich jak: wniosek o odbycie praktyki, wzór umowy, dziennik praktyk, wniosek o zwolnienie z obowiązku odbycia praktyki.

#### Studia I stopnia

Integralną częścią studiów I stopnia są praktyki, odpowiednio na pierwszym roku praktyka technologiczna (100 godz.), opiekuńcza (100 godz.), a na drugim roku 150 godz. w poradni dietetycznej lub dziale żywienia. Praktykę opiekuńczą i technologiczną student jest zobowiązany odbyć do końca II semestru, natomiast praktyka w poradni dietetycznej jest do odbycia przez studentów do końca IV semestru. Praktyki technologiczne mogą odbywać się w ośrodkach żywienia zbiorowego, takich jak w kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, szkolnej, żłobkowej, domu opieki, domu pomocy społecznej, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej, i in. Celem praktyki technologicznej jest zapoznanie studentów ze specyfiką pracy wybranej placówki żywienia zbiorowego w zakresie zaplecza surowcowego, wyposażenia technicznego oraz z różnymi technologiami przygotowywania potraw umożliwiającymi zachowanie ich wysokiej wartości żywieniowej oraz z zasadami i kierunkami kontroli ich jakości, w tym jakości składu. Natomiast praktyki opiekuńcze mogą odbywać się w oddziałach szpitalnych, domach pomocy społecznej, hospicjum, domach spokojnej starości, zakładach opieki zdrowotnej, i in. Celem opiekuńczej części praktyk I roku jest nabycie praktycznych umiejętności przygotowywania posiłków dla docelowej grupy konsumentów, z zachowaniem odpowiedniej i wysokiej wartości odżywczej i z zapewnieniem bezpieczeństwa mikrobiologicznego przygotowywanych potraw. Praktyki drugiego roku natomiast mogą odbywać się zarówno w prywatnej, jak i przyszpitalnej poradni dietetycznej. Celem praktyk w poradni dietetycznej jest poznanie zasad funkcjonowania prywatnej i przyszpitalnej poradni dietetycznej, jak również zapoznanie z zadaniami dietetyka pracującego indywidualnie lub stanowiącego część interdyscyplinarnego zespołu terapeutycznego. Istnieje możliwość zwolnienia studenta z obowiązku odbycia praktyk. W przypadku praktyki technologicznej student może być zwolniony, gdy pracuje zawodowo w gastronomii. Student może być zwolniony z praktyk opiekuńczych, gdy pracuje w oddziałach szpitalny, domach pomocy społecznej, hospicjum, domach spokojnej starości, zakładach opieki zdrowotnej, i in. (tabela 2.7.1).

Tabela 2.7.1 Wykaz przykładowych miejsc odbywania praktyk opiekuńczych, technologicznych i w poradni dietetycznej.

Rodzaj praktyki	Rodzaj zakładu	Nazwa zakładu
Technologiczna	Ośrodek pomocy społecznej	Ośrodek Pomocy Społecznej w Sulechowie
Technologiczna	Restauracja hotelowa	Hotel Biały Domek
Opiekuńcza	Przedszkole	Przedszkole Niepubliczne „Bajkowa Kraina”
Opiekuńcza	Ośrodek dla uchodźców	Fundacja Bread of Life

<sup>13</sup>

[https://puls.edu.pl/sites/default/files/zarz%C4%85dzenie.43\\_14%20w%20sprawie%20wprowadzenia%20procedury%20organizacji%20studenckich%20praktyk%20zawodowych\\_0.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/zarz%C4%85dzenie.43_14%20w%20sprawie%20wprowadzenia%20procedury%20organizacji%20studenckich%20praktyk%20zawodowych_0.pdf)

<sup>14</sup>

[https://puls.edu.pl/sites/default/files/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2081\\_15%20w%20sprawie%20zmiany%20zarz%C4%85dzenia%20nr%2043\\_14.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2081_15%20w%20sprawie%20zmiany%20zarz%C4%85dzenia%20nr%2043_14.pdf)

Poradnia dietetyczna	Poradnia dietetyczna przy Uniwersytecie	Uczelniana Poradnia Dietetyczna Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu,
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Pełny Talerz Dietetyk Izabela Gościańska
Poradnia dietetyczna	Przyszpitalna poradnia dietetyczna	Oddział diabetologiczny, Szpital im. Franciszka Raszei w Poznaniu
Praktyka technologiczna	Restauracja	Restauracja Rewolwer Opole
Praktyka technologiczna	Restauracja	Zakład PHU Restauracja Stylowa
Praktyka technologiczna	Restauracja	Eruobat Restauracja cykada Klimontów
Praktyka technologiczna	Kawiarnia	Kawiarnia Letnia
Praktyka technologiczna	Restauracja	Bar Capri Chrzypsko Wielkie
Praktyka technologiczna	Przedszkole	Przedszkole Bajeczka
Praktyka technologiczna	Firma cateringowa	Atmosfera Catering Bydgoszcz
Praktyka technologiczna	Restauracja	Adam Choroszy Zakłady Gastronomiczno - Hotelarskie Wolsztyn
Praktyka technologiczna	Przedszkole	Kraina Marzeń Przedszkole Artystyczne
Praktyka technologiczna	Restauracja	Restauracja Żak
Praktyka technologiczna	Restauracja	Ewa Gutowska Gietrzwałd
Praktyka technologiczna	Restauracja	Pniewska Weranda
Opiekuńcza	Dom pomocy społecznej	DPS w Koźuchowie
Opiekuńcza	Szkoła	Szkoła Społeczna Zakątek
Opiekuńcza	Szkoła	Szkoła Społeczna Zakątek
Opiekuńcza	Sp ZOZ	Samodzielny Publiczny ZOZ w Staszowie
Opiekuńcza	Przedszkole	Przedszkole miejskie w Gorzowie Wlkp
Opiekuńcza	Przedszkole	Przedszkole nr 2 w kościanie
Opiekuńcza	Żłobek	Żłobek w Kudowie Zdrowie
Opiekuńcza	Dom pomocy społecznej	DPS w Lesznie
Opiekuńcza	Przedszkole	Publiczne Przedszkole w Kraszewicy
Opiekuńcza	Przedszkole	Zespół Szkolno Przedszkolny w Kościelnej
Opiekuńcza	Dom seniora	Dzienny Dom Seniora Sieraków
Opiekuńcza	Dom pomocy społecznej	Ugory, Poznań
Opiekuńcza	Przedszkole	Przedszkole nr 104 w Poznaniu
Opiekuńcza	Przedszkole	Przedszkole Stokrotka Olsztyn
Opiekuńcza	Przedszkole	Akademia Odkrywców Bolechowo
Opiekuńcza	Dom seniora	Dom Seniora Węgielnia
Poradnia dietetyczna	Przyszpitalna poradnia dietetyczna	Centrum Dietetyki Klinicznej w-med. Jaśło
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Łódź; New Life
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Specjalistyczne Centrum Bambiński Dwór Poznań
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Poznańskie Centrum profilaktyki zdrowotnej

Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Poznańskie Centrum profilaktyki zdrowotnej
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Iwona Groblewska Poznań
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Porady Dietetyczne Justyna Bylinowska
Poradnia dietetyczna	Szpital Powiatowy	Szpital Powiatowy Wyrzysk

Bezpośredni nadzór nad realizacją trzech rodzajów praktyk sprawuje właściwy opiekun praktyk z ramienia zakładu/instytucji przyjmującej studentów na praktyki. Ze strony Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu opiekę sprawuje koordynator praktyk do zadań którego należy: weryfikacja wniosków o praktyki, przygotowanie umów między zakładem a UPP, sprawdzenie wypełnionych Dzienników Praktyk, sprawozdań oraz ogólny nadzór nad przebiegiem praktyk. Studenci po zakończeniu praktyk zobowiązani są do oddania uzupełnionego Dziennika i sprawozdania, na podstawie których koordynator zalicza praktykę. Efekty kształcenia i metody weryfikacji zawiera odpowiedni sylabus.

We wcześniejszych latach funkcje koordynatorów praktyk pełnili adiunkci lub asystenci ze stopniem doktora, pracownicy Katedry Żywienia Człowieka i Dietetyki. Od 2022 roku funkcję tę pełni osoba oddelegowana do tego zadania, która jednocześnie jest opiekunem Uczelnianej Poradni Dietetycznej. Obecny koordynator praktyk, pani mgr Aleksandra Bykowska-Derda jest dietetykiem od 2009 roku po zdaniu ogólnokrajowego egzaminu rejestracyjnego w Stanach Zjednoczonych, z tytułem magistra (2012 rok Master of Science) oraz po rocznych obowiązkowych praktykach zawodowych. Koordynator pracowała na stanowisku dietetyka między 2009 a 2017 roku w Polsce oraz Wielkiej Brytanii, a od 2017 roku jest studentem studiów doktoranckich.

Studenci indywidualnie szukają miejsca do odbycia praktyki w dowolnym terminie. Składają wnioski o odbycie praktyki w konkretnym zakładzie. Profil działalności zakładu jest weryfikowany przez koordynatora praktyk. Jeżeli wniosek otrzyma akceptację koordynatora, wówczas zawierana jest umowa pomiędzy UPP reprezentowanym przez dziekana wydziału a podmiotem zewnętrznym. Uczelnia również oferuje miejsca praktyk. W roku akademickim 2021/2022 studenci mieli możliwość odbyć praktyki w nowo otwartej Uczelnianej Poradni Dietetycznej, jak i na oddziale diabetologii przy szpitalu im. Franciszka Raszei w Poznaniu. W roku 2020/2021 w związku z zaistniałą sytuacją epidemiologiczną, studenci mogli zaliczać praktyki pracując zdalnie w Centrali Narodowego Funduszu Zdrowia, wspierając infolinię rejestrującą użytkowników na szczepienia. W semestrze letnim roku akademickiego 2021/2022 ze względu na nagły napływ uchodźców wojennych do Polski, studenci pierwszego roku mieli możliwość zaliczać praktyki zarówno opiekuńcze, jak i technologiczne w ośrodkach dla uchodźców. Studenci mogą również skorzystać z ofert praktyk zawodowych przedstawionych przez CWR UPP. W roku akademickim 2020/21 praktykę technologiczną i opiekuńczą odbyło 30 osób na studiach niestacjonarnych, 67 osób na studiach stacjonarnych. Natomiast praktykę w poradni dietetycznej na drugim roku odbyło 34 osoby na studiach niestacjonarnych, a 57 studentów studiów stacjonarnych.

Uczelniana Poradnia Dietetyczna jest bardzo dobrze wyposażona w sprzęt używany w poradniach lub gabinetach dietetycznych. Poradnia świadczy nieodpłatne usługi na rzecz pracowników, doktorantów i studentów UPP oraz płatne dla osób spoza UPP. Studenci-praktykanci mają więc możliwość uczestniczenia w realnym procesie prowadzenia pacjenta, włączając w to elementy obsługi finansowej całego procesu. Poradnia prowadzi też różnorakie akcje edukacyjne, w których uczestniczą praktykanci, np. Targi Pracy UPP czy Tydzień Wege na UPP. Praktykanci przygotowują też materiały edukacyjne, takie jak plakaty, ulotki czy informacje na Facebooka poradni.<sup>15</sup>

<sup>15</sup> Uczelniana Poradnia Dietetyczna <https://www.facebook.com/profile.php?id=100087591634468>

## Studia II stopnia

Studia II stopnia na kierunku dietetyka obejmują 300 godzin praktyk. Pierwsze 150 godz. student jest zobowiązany odbyć do II semestru studiów na pierwszym roku, natomiast kolejne 150 godz. należy odbyć do III semestru studiów drugiego roku. Studenci mogą odbywać praktyki w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania itp.) prywatnej bądź przyszpitalnej lub w dziale żywienia w szpitalu (w tym kuchni szpitalnej), w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa & wellness, zakładzie opieki zdrowotnej, hospicjum lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię. Celem praktyk jest zdobycie wiedzy, nabycie umiejętności i rozwój kompetencji społecznych w zakresie organizacji, funkcjonowania i pracy w poradni dietetycznej prywatnej, przyszpitalnej lub dziale żywienia różnych zakładów lub jednostek naukowo-badawczych. Miejsce i rodzaj odbywania praktyk nie może być taki sam jak w pierwszym roku praktyk. Studenci studiów II stopnia odbywają praktyki w różnego rodzaju jednostkach, przykładowe podano w tabeli 2.7.2.

Tabela 2.7.2 Wykaz przykładowych miejsc odbywania praktyk na II stopniu studiów.

Rodzaj Praktyki	Rodzaj zakładu	Nazwa zakładu
Poradnia dietetyczna	Poradnia dietetyczna przy Uniwersytecie	Uczelniana Poradnia Dietetyczna Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Poradnia dietetyczna	Przyszpitalna poradnia dietetyczna	Oddział Diabetologiczny, Szpital im. Franciszka Raszei w Poznaniu
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Diet4Kids Monika Zaremba-Dragań
Ośrodek naukowy	Ośrodek naukowy	Ośrodek Badań Żywnościowych, Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Dietlabsmiedzy
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Diet Sport Daniel Skibii
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Granit Szklarska Poręba
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Ostrów Mazowiecka Centrum Odżywiania i Rekreacji
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Anna Pawlicka Ostroróg
Sanepid	Sanepid	Powiatowa Stacja Sanitarно Epidemiologiczna w Poznaniu
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Poradnia Jedz z Rozumem
Przedszkole	Przedszkole	Przedszkole miejskie nr 33 Gorzów Wlkp
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Praktidiet Monika Kalińska
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	RTM Sp. Zoo Olandia
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Instytut Psychodietetyki Sp. Zoo
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Poradnia Dietetyczna Pora na Banana
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Monika Ryżko Zdrowi
Poradnia dietetyczna	Przyszpitalna poradnia dietetyczna	SPPPK ul. Długa
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Justyna Bylinowska Warszawa

Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	mgr Olimpia Przyjemnska
Poradnia dietetyczna	Przyszpitalna poradnia dietetyczna	HCP Poznań
Sanepid	Sanepid	Sanepid w Koninie
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Dietetyk Maria Meller
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	ESVITA
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Dietetyk Iwona Lewicka
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Września Dietetyk Agata Czerniak
Poradnia dietetyczna	Prywatna poradnia dietetyczna	Dietetyka i Fitness Anna Pawlicka

Sposób nadzoru i poszukiwanie praktyk odbywa się tak samo, jak opisano dla studiów I stopnia.

Dodatkowo w roku 2021/2022 studenci drugiego roku studiów magisterskich mieli możliwość odbywania płatnych stażów w ramach programu „Najlepsi z natury 2.0 Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.” W programie wzięło udział 10 osób. W roku akademickim 2020/21 praktykę na pierwszym roku odbyło 29 osób na studiach niestacjonarnych, a na stacjonarnych 26 osób. Natomiast na drugim roku 30 osób na studiach stacjonarnych, a niestacjonarnych 31 osób.

W ramach praktyk studenci mają też możliwość uczestniczenia w badaniach naukowych, realizowanych przede wszystkim na terenie UPP (np. w Laboratorium Molekularnych Badań nad Metabolizmem, Ośrodek Badań Żywnościowych), ale też w innych jednostkach z otoczenia społeczno-gospodarczego. Przykładowo w 2018 roku realizowano interdyscyplinarny projekt Wydziału Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Poznań pt: „Wielka Kontra Tycia”. Realizacja projektu odbyła się dzięki wsparciu Ministerstwa Zdrowia, które przyznało Miastu Poznań grant w ramach Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020, na "Tworzenie grup wsparcia dla osób z otyłością". Celem głównym projektu było przeciwdziałanie otyłości poznanian. W ramach udziału w projekcie objęto wsparciem dietetycznym 40-stu mieszkańców Poznania. Koordynator ze strony UPP tj. dr Karolina Łągowska, wraz z 6 studentów kierunku dietetyka, którzy w ramach obowiązujących praktyk zawodowych, prowadzili szeroko zakrojone działania edukacyjne dotyczące najczęściej popełnianych błędów żywieniowych oraz działali w kierunku zwiększania świadomości na temat prawidłowego komponowania codziennej racji pokarmowej. Każdy z uczestników otrzymał przygotowane przez studentów i koordynatora projektu indywidualne plany żywieniowe ukierunkowane na redukcję masy ciała. Współpraca z NFZ daje też możliwość udziału praktykantów w programie „Środa z profilaktyką”.

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

1. *Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia oraz kryteria kwalifikacji kandydatów na każdy z poziomów studiów*

Zasady i tryb rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia I i II stopnia uchwalane są corocznie przez senat UPP (Uchwała nr 53/2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie: warunków i trybu rekrutacji na stacjonarne studia pierwszego stopnia na rok

akademicki 2022/2023<sup>16</sup> oraz Uchwała nr 54/2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie: warunków i trybu rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia drugiego stopnia na rok akademicki 2022/2023<sup>17</sup>). Zgodnie z art. 70 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2021 r., poz: 478 z późn. zm.) oraz na podstawie § 31 ust. 1 pkt 11 i § 48 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.<sup>18</sup> Rekrutacja składa się z postępowania kwalifikacyjnego i wpisania na listę studentów lub decyzji o odmowie przyjęcia na studia. Wyniki postępowania rekrutacyjnego są jawne. Rejestracja kandydatów na studia odbywa się drogą elektroniczną, w terminie od 1 czerwca do 19 września 2022 roku w turach, zgodnie z terminarzem podanym na stronie www uczelni w zakładce KANDYDAT<sup>19,20,21</sup>. Kandydat zobowiązany jest wnieść opłatę rekrutacyjną, której wysokość ustala Rektor<sup>22</sup>. Opłatę wnosi się na konto bankowe, którego numer jest widoczny w systemie rejestracji elektronicznej, przypisany do danego kierunku na profilu kandydata. Na podstawie wyników postępowania kwalifikacyjnego tworzona jest lista rankingowa. Kandydaci zakwalifikowani do przyjęcia na studia na podstawie pozycji rankingowej składają niezbędne dokumenty. Kwalifikacja kandydatów jest prowadzona etapowo, do wyczerpania limitu miejsc określonego przez Rektora UPP, który rokrocznie ustala limity przyjęć na studia na poszczególne kierunki na podstawie wyników rekrutacji z poprzedniego roku.<sup>23</sup> Wyniki postępowania kwalifikacyjnego są podawane do wiadomości publicznej na tablicy ogłoszeń w budynku Uczelni. Decyzje Wydziałowych Komisji Rekrutacyjnych o przyjęciu na studia są przekazywane w formie pisemnej na adres wskazany przez kandydata. Nieprzyjęci na studia kandydaci, decyzją Wydziałowych Komisji Rekrutacyjnych, mają prawo, w terminie 14 dni od daty doręczenia decyzji, wnieść odwołanie do Uczelnianej Komisji Rekrutacyjnej. Podstawą odwołania może być wyłącznie wskazanie naruszenia warunków i trybu rekrutacji zapisanych w uchwale senatu. Decyzja Uczelnianej Komisji Rekrutacyjnej jest ostateczna. Na niektóre kierunki studiów wymagane jest zaświadczenie o braku przeciwwskazań do podjęcia studiów.

Podstawą postępowania kwalifikacyjnego na studia I stopnia jest punktacja wynikająca z podsumowania:

1. wyniku egzaminu maturalnego lub egzaminu dojrzałości (stara matura) z wybranego przedmiotu kierunkowego – stanowiącego 80% punktów,

---

<sup>16</sup> Uchwała nr 53/2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie warunków i trybu rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia pierwszego stopnia oraz na jednolite studia magisterskie na rok akademicki 2022/2023; [https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwala\\_53\\_2021\\_-\\_i\\_stopien.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwala_53_2021_-_i_stopien.pdf)

<sup>17</sup> Uchwała nr 54/2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie warunków i trybu rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia drugiego stopnia na rok akademicki 2022/2023; [https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwala\\_54\\_2021\\_-\\_ii\\_stopien.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwala_54_2021_-_ii_stopien.pdf)

<sup>18</sup> Statut Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (tekst jednolity) - uwzględniający zmiany wprowadzone kolejnymi uchwałami Senatu; <https://puls.edu.pl/repozytorium/statut-uniwersytetu-przyrodniczego-w-poznaniu>

<sup>19</sup> <https://puls.edu.pl/upp/kandydat>

<sup>20</sup> Szczegółowy terminarz rekrutacji na studia I stopnia określa Załącznik nr 1 do zarządzenia nr 14/2022 Rektora UPP z dnia 28 stycznia 2022 roku w sprawie terminarza rekrutacji na studia I i II stopnia oraz na kierunek Weterynaria w Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu na rok akademicki 2022/2023; <https://puls.edu.pl/upp/kandydat/terminarz-rekrutacji>

<sup>21</sup> Szczegółowy terminarz rekrutacji na studia II stopnia określa Załącznik nr 2 do zarządzenia nr 14/2022 Rektora UPP z dnia 28 stycznia 2022 roku w sprawie terminarza rekrutacji na studia I stopnia oraz na kierunek Weterynaria w Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu na rok akademicki 2022/2023; <https://puls.edu.pl/upp/kandydat/terminarz-rekrutacji-0>

<sup>22</sup> Szczegółowe informacje w sprawie wysokości opłat za postępowanie związane z przyjęciem na studia określa: Zarządzenie nr 44/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 2 kwietnia 2020 roku; <https://puls.edu.pl/upp/kandydat/op-ata-rekrutacyjna-i-za-wydanie-legitymacji>

<sup>23</sup> Zarządzenie nr 49/2022 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 marca 2022 r. w sprawie: liczby miejsc na poszczególnych kierunkach studiów stacjonarnych na rok akademicki 2022/2023, <https://puls.edu.pl/upp/kandydat/limity-przyj>; <https://puls.edu.pl/upp/kandydat/limity-przyj-0>



2. wyników egzaminu maturalnego (z części pisemnej) lub egzaminu dojrzałości (z części pisemnej lub ustnej) z języka polskiego i języka obcego nowożytnego – 20% (2x10%) punktów<sup>24</sup>.

Przedmioty kierunkowe stanowiące podstawę postępowania kwalifikacyjnego na kierunek dietetyka są następujące: biologia lub chemia, albo fizyka z astronomią lub matematyka. Szczegółowe zasady punktacji za wyniki egzaminu maturalnego (egzaminu dojrzałości) stosowane przy kwalifikacji kandydatów na stacjonarne studia I stopnia określa zarządzenie Rektora, które precyzuje, że przy kwalifikacji kandydatów na wszystkie kierunki studiów prowadzone w Uczelni, stosuje się skalę punktową w przedziale 0–100. Przy czym minimalna liczba punktów uprawniająca do kwalifikacji kandydata na studia stacjonarne wynosi 30 punktów.

Dla kandydatów zdających egzamin maturalny, według aktualnie obowiązujących przepisów, łączną punktację stanowi suma:

1. wyniku egzaminu maturalnego z wybranego przedmiotu kierunkowego, przeliczonego wg zasady: poziom podstawowy 1% = 0,6 punktu, poziom rozszerzony 1% = 0,8 punktu,
2. wyniku z części pisemnej egzaminu maturalnego z języka polskiego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym (wynik lepszy) przeliczonego według zasady: 1% = 0,1 punktu,
3. wyniku z części pisemnej obowiązkowego języka obcego nowożytnego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym (wynik lepszy) przeliczonego według zasady: 1% = 0,1 punktu.

Bez postępowania kwalifikacyjnego na studia I stopnia na dietetyka, z maksymalną liczbą punktów przewidzianą w postępowaniu kwalifikacyjnym, są przyjmowani laureaci i finaliści olimpiad stopnia centralnego: laureaci i finaliści olimpiad: Biologicznej, Chemicznej lub Wiedzy o Żywieniu i Żywności, laureaci olimpiady Wiedzy o Żywności i Żywieniu<sup>25</sup>.

Na studia II stopnia mogą być przyjęci kandydaci z tytułem zawodowym magistra, licencjata, inżyniera lub równorzędnym. Uczelnia może prowadzić zajęcia uzupełniające efekty uczenia się, niezbędne do podjęcia studiów drugiego stopnia, na zasadach odpłatności. Postępowanie kwalifikacyjne na studia stacjonarne i niestacjonarne odbywa się na podstawie rankingu wynikającego z podsumowania średniej z ocen kończących przedmioty studiów pierwszego stopnia oraz wyniku ukończenia tych studiów (ocena na dyplomie), przy czym<sup>26</sup>:

1. 90% limitu miejsc wypełnią absolwenci kierunku zgodnego z kierunkiem studiów drugiego stopnia,
2. uzupełnienie limitu następuje na podstawie wyników egzaminu, testu lub rozmowy, weryfikujących efekty uczenia się określone dla danego kierunku studiów I stopnia,
3. kwalifikacja na podstawie wyników egzaminu, testu lub rozmowy ma również zastosowanie w przypadku, gdy brak jest absolwentów kierunku zgodnego z kierunkiem studiów drugiego stopnia,
4. dziekan może podjąć decyzję o nieweryfikowaniu efektów uczenia się, w tym jeśli kandydat osiągnął na innym kierunku co najmniej 70% zakładanych efektów uczenia się dla danego kierunku studiów I stopnia

---

<sup>24</sup> Zarządzenie nr 47/2022 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 marca 2022 r. w sprawie szczegółowych zasad punktacji za wyniki egzaminu maturalnego (egzaminu dojrzałości) stosowanych przy kwalifikacji kandydatów na stacjonarne i niestacjonarne studia pierwszego stopnia oraz jednolite studia magisterskie rozpoczynające się w roku akademickim 2022/2023; <https://puls.edu.pl/upp/kandydat/szczeg-owe-zasady-punktacji>

<sup>25</sup> Szczegółowe zasady przyjmowania finalistów i laureatów olimpiad określają uchwały Senatu UPP: Uchwała nr 242/2018 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 28 listopada 2018 r. w sprawie: szczegółowych zasad przyjmowania na studia laureatów oraz finalistów olimpiad stopnia centralnego na lata 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023; <https://puls.edu.pl/upp/kandydat/laureaci-i-finali-ci-olimpiad>

<sup>26</sup> Szczegółowe zasady dotyczące warunków i trybu rekrutacji na studia stacjonarne i niestacjonarne drugiego stopnia określa: Uchwała nr 54/2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie: warunków i trybu rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia drugiego stopnia na rok akademicki 2022/2023.; <https://puls.edu.pl/upp/kandydat/warunki-i-tryb-rekrutacji-0>

Zasady rekrutacji na studia II stopnia wraz z obowiązującym zakresem tematów na egzamin/test/rozmowę dostępny jest również w Informatorze dla kandydata na studia 2022/2023<sup>27</sup>. Szczegółowe informacje na temat zakresu oraz terminów i miejsca testów/egzaminów/rozmowy są podawane na stronach www wydziałów oraz upubliczniane przez Wydziałowe Komisje Rekrutacyjne<sup>28</sup>.

Cudzoziemcy mogą podejmować studia I i II stopnia na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu na zasadach określonych w art. 323 ust. ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Cudzoziemców obowiązują warunki i tryb rekrutacji określone uchwałami zatwierdzanymi przez Senat (Uchwała nr 53/2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie: warunków i trybu rekrutacji na stacjonarne studia pierwszego stopnia na rok akademicki 2022/2023<sup>29</sup> oraz Uchwała nr 54/2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie: warunków i trybu rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia drugiego stopnia na rok akademicki 2022/2023<sup>30</sup>).

Zasady rekrutacji cudzoziemców na studia I stopnia prowadzone w j. polskim:

1. kandydat przesyła skan przetłumaczonego na j. polski świadectwa ukończenia szkoły (świadectwa maturalnego) do Działu Studiów i Spraw Studenckich na adres [dsiss@up.poznan.pl](mailto:dsiss@up.poznan.pl),
2. w odpowiedzi otrzymuje zaświadczenie o przeliczonych wynikach przedmiotów kierunkowych obowiązujących w UPP,
3. kandydat rejestruje się elektronicznie i wprowadza przeliczone wyniki do systemu, uiszcza opłatę rekrutacyjną,
4. następnie, na podstawie miejsca w rankingu, jest kwalifikowany do przyjęcia,
5. składa wydziałowej komisji rekrutacyjnej wymagane dokumenty i okazuje oryginał świadectwa, a komisja potwierdza zgodność na kopii.

Wg informacji znajdującej się na stronie Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej<sup>31</sup>, od 2019 r. oficjalnym dokumentem uprawniającym do ubiegania się o przyjęcie na studia wyższe na Ukrainie jest Świadectwo uzyskania pełnego wykształcenia średniego (свідоцтво про здобуття повної загальної середньої освіти). Wcześniej świadectwem uprawniającym do podjęcia studiów wyższych był Atestat o pełnym średnim wykształceniu (Атестат про повну загальну середню освіту). Zgodnie z wytycznymi MEiN dla osób, które nie dysponują świadectwem ukończenia szkoły średniej, uprawniającym do podjęcia studiów pierwszego stopnia, mają zastosowanie przepisy Ustawy o systemie oświaty. W tym wypadku konieczne jest wydanie decyzji administracyjnej przez właściwego kuratora oświaty, potwierdzającej uzyskanie przez takie osoby wykształcenie lub posiadane przez nie uprawnienia do kontynuacji nauki uzyskane za granicą.

Zasady rekrutacji cudzoziemców na studia II stopnia prowadzone w j. polskim:

1. kandydat przesyła skan przetłumaczonego na j. polski ocen kończących przedmioty studiów pierwszego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich oraz wyniku ukończenia tych studiów (ocena na dyplomie) do Działu Studiów i Spraw Studenckich na adres [dsiss@up.poznan.pl](mailto:dsiss@up.poznan.pl),
2. w odpowiedzi otrzymuje zaświadczenie o przeliczonych wynikach obowiązujących w UPP,
3. kandydat rejestruje się elektronicznie i wprowadza przeliczone wyniki do systemu, uiszcza opłatę rekrutacyjną,

---

<sup>27</sup> Informator dla kandydata [https://puls.edu.pl/sites/default/files/informator\\_up\\_2022\\_marzec\\_2022.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/informator_up_2022_marzec_2022.pdf)

<sup>28</sup> Terminy i miejsca egzaminów <https://puls.edu.pl/upp/kandydat/terminy-i-miejsca-egzamin-w/test-w>

<sup>29</sup> Uchwała nr 53/2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie warunków i trybu rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia pierwszego stopnia oraz na jednolite studia magisterskie na rok akademicki 2022/2023; [https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwala\\_53\\_2021\\_-\\_i\\_stopien.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwala_53_2021_-_i_stopien.pdf)

<sup>30</sup> Uchwała nr 54/2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie warunków i trybu rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia drugiego stopnia na rok akademicki 2022/2023; [https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwala\\_54\\_2021\\_-\\_ii\\_stopien.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwala_54_2021_-_ii_stopien.pdf)

<sup>31</sup> <https://nawa.gov.pl/uznawalnosc/opisy-zagranicznych-systemow-edukacji>

4. następnie, na podstawie miejsca w rankingu, jest kwalifikowany do przyjęcia,
5. składa wydziałowej komisji rekrutacyjnej wymagane dokumenty i okazuje oryginał świadectwa, a komisja potwierdza zgodność na kopii.

Jeżeli cudzoziemiec ma certyfikat znajomości języka polskiego jako obcego na poziomie biegłości językowej co najmniej C1, jest zwolniony z opłaty za studia (Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, art. 324 ust. 2 pkt 5 ustawy).

Wysokość opłat wnoszonych przez cudzoziemców podejmujących studia na Uniwersytecie określa Zarządzenie nr 2/2022 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 5 stycznia 2022 roku<sup>32</sup>.

## *2. Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresy kształcenia oraz kwalifikacje uzyskane w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej*

Zasady, warunki oraz tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni zostały określone w § 12 Regulaminu Studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Zgodnie z tymi zasadami, student może realizować część programu kształcenia na innej uczelni krajowej lub zagranicznej. Dotyczy to najczęściej tych uczelni, z którymi UPP ma zawarte porozumienie, np. w ramach programu Erasmus+. Program kształcenia w innej uczelni, dla studenta podejmującego studia poza UPP, ustala indywidualnie, w porozumieniu ze studentem, wydziałowy koordynator ds. wymiany w ramach programu Erasmus+, a zatwierdza prodziekan ds. studiów. Program kształcenia w innej uczelni, zapewniający realizację etapu studiów przewidzianego planem na UPP, stanowi podstawę zaliczenia etapu studiów odbytych na innej uczelni. Punkty ECTS uzyskane poza uczelnią macierzystą uznaje się w przypadku zbieżności uzyskanych efektów uczenia się, stwierdzonej na podstawie sylabusów. W przypadku wystąpienia różnic programowych między planem studiów na uczelni a ofertą dydaktyczną uczelni, do której został skierowany student, prodziekan ds. studiów wyznacza przedmioty uzupełniające różnice programowe i termin ich zaliczenia.

## *3. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów*

Zgodnie z § 12 Regulaminu Studiów, student może ubiegać się o uznanie efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów. Istnieje formalny proces weryfikacji i uznania przez UPP wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, zdobytych w sposób instytucjonalnie zorganizowany lub niezorganizowany, poza systemem studiów (Uchwała Senatu UPP nr 363/2019 z dnia 18 września 2019 r.). Ujęty jest on w procedurę tzw. potwierdzania efektów uczenia się. Postępowanie prowadzone jest przez powołaną przez prodziekana ds. studiów w porozumieniu z Radą Programową Kierunku Studiów Dietetyka komisję, weryfikującą wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne kandydata. Efekty uczenia się potwierdza się w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów, przy czym kandydatowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS, przypisanych do zajęć. Na kierunku dietetyka nie przeprowadzono dotychczas tego typu procedury.

## *4. Zasady, warunki i tryb dyplomowania na każdym z poziomów studiów*

Procedura i zasady dyplomowania na WNoŻiŻ są zgodne z Zarządzeniem Rektora nr 188/2019 Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 23 grudnia 2019 r. w sprawie wprowadzenia procedury dyplomowania na studiach wyższych i zaleceń dotyczących prac dyplomowych (załącznik

---

<sup>32</sup> Zarządzenie nr 2/2022 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 5 stycznia 2022 roku w sprawie wysokości opłat wnoszonych przez cudzoziemców podejmujących studia na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu w roku akademickim 2022/2023; <https://puls.edu.pl/repozytorium/zarz-dzenie-nr-002/2022-z-dnia-5-stycznia-2022-roku>

nr 1 i 2) oraz Regulaminem Studiów UPP (część VI – Ukończenie studiów), będącym załącznikiem do Zarządzenia Rektora nr 66/2021, ze zmianami zawartymi w Uchwale Senatu nr 42/2021. Terminarz dyplomowania opracowuje Rada Programowa Kierunku Studiów Dietetyka, nie później niż 15 miesięcy przed regulaminowym terminem ukończenia studiów, a następnie prodziekan ds. studiów publikuje go na stronie internetowej Wydziału (Formularz F1, Zarządzenie Rektora nr 188/2019).

Tematy **prac dyplomowych** są przygotowywane przez nauczycieli akademickich, ale mogą być także proponowane przez studentów lub zgłaszane przez przedsiębiorcę albo inne instytucje zewnętrzne. Spośród udostępnionych tematów prac dyplomowych, studenci wybierają po jednym. W porozumieniu z promotorem przygotowują kartę pracy dyplomowej (Formularz F2) i przekazują ją do dziekanatu. Tematy prac dyplomowych są akceptowane przez przewodniczącego Rady Programowej Kierunku Studiów Dietetyka, a następnie zatwierdzane przez prodziekana ds. studiów. Zmiana tematu pracy dyplomowej lub promotora jest możliwa tylko w uzasadnionych sytuacjach. W tym celu student składa odpowiednie podanie do prodziekana ds. studiów (Formularz F3).

Wymagania, jakie powinna spełniać praca dyplomowa opisano w zaleceniach dotyczących pracy dyplomowej, Załącznik nr 2 do Zarządzenia Rektora UPP nr 188/2019 z dnia 23 grudnia 2019 r. Zgodnie z nim, praca dyplomowa powinna weryfikować osiągnięcie przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Powinna być spójnym, logicznym tekstem, napisanym poprawnie, językiem właściwym dla danej dziedziny/dyscypliny. Szczegółowe wytyczne do przygotowania pracy dyplomowej określa Rada Programowa Kierunku Studiów Dietetyka i publikuje je na stronie internetowej Wydziału.

Przed złożeniem w dziekanacie, praca dyplomowa sprawdzana jest przez promotora w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym, a raport z JSA dołączany jest do pracy. Do pracy dołączane są także następujące oświadczenia, podpisane przez studenta: 1) oświadczenie autora pracy dyplomowej o jej oryginalności, samodzielności jej przygotowania i o nienaruszeniu praw autorskich (Formularz F4) oraz 2) oświadczenie autora o zgodności elektronicznej wersji pracy z jej formą wydrukowaną (Formularz F5). Student umieszcza swoją pracę dyplomową w Repozytorium Prac Dyplomowych w Wirtualnym Dziekanacie. Promotor i recenzent przygotowują recenzje pracy dyplomowej (Formularz F6), które od 1 stycznia 2023 r. umieszczają w Wirtualnym Dziekanacie. Do 31 grudnia 2022 r. recenzje były oddawane do dziekanatu nie później niż 3 dni przed terminem egzaminu dyplomowego. Student ma prawo do zapoznania się z recenzjami. Po egzaminie prodziekan ds. studiów zatwierdza plik z pracą dyplomową dyplomanta w Wirtualnym Dziekanacie, a następnie przekazuje go do Ogólnopolskiego Repozytorium Pisemnych Prac Dyplomowych (ORPPD).

**Prace dyplomowe licencjackie** były realizowane na WNoŻiŻ UPP do roku akademickiego 2021/22. Stanowiły samodzielne opracowanie, potwierdzające umiejętności dyplomanta w zakresie rozwiązywania problemów i zagadnień związanych z żywieniem poszczególnych grup ludności oraz możliwościami wykorzystania wybranych surowców i produktów w profilaktyce lub łagodzeniu przebiegu różnych schorzeń z wykorzystaniem wiedzy ogólnej i specjalistycznej, umiejętności zastosowania współczesnych narzędzi wspomagających pracę dietetyka, w tym technik komputerowych oraz analizy rynku produkcji, sprzedaży i spożycia produktów żywnościowych. Tematyka realizowanych prac dyplomowych licencjackich była szeroka, co wynikało z charakteru prowadzonego kierunku studiów. Prace dyplomowe licencjackie dotyczyły m.in. charakterystyki niektórych diet, oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia wybranych grup ludności, oceny spożycia poszczególnych składników pokarmowych i/lub asortymentów żywności przez wybrane grupy konsumentów, możliwości wykorzystania określonych produktów spożywczych lub związków bioaktywnych w żywieniu osób zagrożonych wystąpieniem chorób cywilizacyjnych lub chorych. Program studiów I stopnia na kierunku dietetyka, obowiązujący od roku akademickiego 2019/20, nie przewiduje realizacji pracy dyplomowej licencjackiej.

**Egzamin dyplomowy kończący studia I stopnia** odbywa się przed komisją powołaną przez prodziekana ds. studiów, w której skład wchodzi przewodniczący i dwóch egzaminatorów. Przewodniczącym komisji jest prodziekan lub wskazany przez niego nauczyciel akademicki ze stopniem co najmniej doktora habilitowanego. Na uzasadniony wniosek studenta, egzamin dyplomowy licencjacki może odbyć się w języku obcym. Jest to egzamin ustny, z zachowaniem zasady losowania pytań. Warunkiem uzyskania pozytywnej końcowej oceny z egzaminu dyplomowego jest pozytywna odpowiedź studenta na wszystkie z wylosowanych pytań (po jednym z każdego obowiązującego bloku tematycznego). W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej lub nieusprawiedliwionej nieobecności na egzaminie dyplomowym, dziekan wyznacza drugi termin jako ostateczny. Powtórny egzamin może odbyć się nie wcześniej niż przed upływem jednego miesiąca i nie później niż po upływie 3 miesięcy od daty pierwszego egzaminu. Nieobecność studenta na powtórny egzaminie dyplomowym musi zostać usprawiedliwiona najpóźniej 5 dni po wyznaczonej dacie egzaminu. Przebieg i wyniki egzaminu są dokumentowane w protokole. Przy ocenie egzaminu dyplomowego stosuje się skalę ocen określoną w § 41 Regulaminu Studiów UP w Poznaniu. Ostateczny wynik studiów stanowił sumę 3/5 średniej ze studiów, 1/5 oceny z egzaminu dyplomowego licencjackiego i 1/5 średniej z ocen pracy dyplomowej. Od roku akademickiego 2021/22, tj. od czasu, gdy na Wydziale nie realizuje się prac dyplomowych licencjackich, wynik studiów określa się jako sumę 3/5 średniej ze studiów i 2/5 z oceny egzaminu dyplomowego licencjackiego (§ 52 Regulaminu Studiów).

Egzamin dyplomowy licencjacki na kierunku dietetyka obejmuje zagadnienia z czterech bloków tematycznych: 1) Podstawy dietetyki i dietetyki pediatrycznej, 2) Dietetyka kliniczna, 3) Żywnienie człowieka i 4) Technologia potraw z produkcją żywności funkcjonalnej i towaroznawstwo.

**Praca dyplomowa magisterska** powinna wykazać umiejętność definiowania i rozwiązywania problemów oraz korzystania z metod badawczych w danej dyscyplinie. Przedmiotem pracy magisterskiej na kierunku dietetyka jest m. in. wykonanie zadania badawczego, analiza problemu związanego z żywieniem człowieka i/lub dietetyką, opracowanie lub udoskonalenie zaleceń żywieniowych itp. w zakresie zgodnym z kierunkiem studiów. Praca powinna mieć charakter koncepcyjny, naukowo-badawczy oraz dowodzić pogłębionej wiedzy dyplomanta w zakresie kierunku kształcenia i wybranego bloku tematycznego. Tematyka prac magisterskich, realizowanych na kierunku studiów dietetyka dotyczyła m.in. określania wartości odżywczej diet, stosowanych przez wybrane populacje, badania i oceny zachowań żywieniowych i zdrowotnych osób zdrowych i chorych, spożycia wybranych składników żywności i ich wpływu na zdrowie.

**Egzamin dyplomowy kończący studia II stopnia** odbywa się przed komisją powołaną przez prodziekana ds. studiów, w której skład wchodzi przewodniczący i dwóch egzaminatorów, najczęściej są to promotor i recenzent pracy dyplomowej magisterskiej. Przewodniczącym komisji jest prodziekan lub wskazany przez niego nauczyciel akademicki ze stopniem co najmniej doktora habilitowanego. Egzamin dyplomowy powinien odbyć się nie później niż miesiąc od daty złożenia pracy dyplomowej w dziekanacie.

Egzamin magisterski odbywa się w formie ustnej, może zawierać elementy problemowe i dyskusyjne. Warunkiem uzyskania pozytywnej końcowej oceny z egzaminu jest pozytywna odpowiedź, udzielona przez studenta na wszystkie zadane pytania. Pierwszą częścią egzaminu magisterskiego jest obrona pracy magisterskiej (przedstawienie przez dyplomanta głównych tez, celów, metod, wyników i wniosków z pracy oraz odpowiedzi na pytania dotyczące pracy ze strony komisji). Drugą część egzaminu magisterskiego dotyczy omówienia przez studenta wybranych przez członków komisji zagadnień z zakresu obowiązujących bloków tematycznych: 1) Żywnienie człowieka, 2) Dietetyka i dietetyka pediatryczna i 3) Towaroznawstwo i produkcja potraw dietetycznych z elementami żywności funkcjonalnej. Przy ocenie egzaminu dyplomowego magisterskiego stosuje się skalę ocen określoną w § 41 Regulaminu Studiów UP w Poznaniu. W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej lub nieusprawiedliwionej nieobecności na egzaminie dyplomowym, dziekan wyznacza drugi termin jako ostateczny. Powtórny egzamin może odbyć się

nie wcześniej niż przed upływem jednego miesiąca i nie później niż po upływie 3 miesięcy od daty pierwszego egzaminu. Nieobecność studenta na powtórny egzaminie dyplomowym magisterskim musi zostać usprawiedliwiona, najpóźniej w 5. dniu po wyznaczonej dacie egzaminu. Przebieg i wyniki egzaminu są dokumentowane w protokole. Ostateczny wynik studiów określa się jako sumę  $3/5$  średniej ze studiów,  $1/5$  oceny egzaminu dyplomowego i  $1/5$  średniej z ocen z pracy dyplomowej (§ 52 Regulaminu Studiów).

5. *Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów (np. liczby kandydatów, przyjętych na studia, odsiewu studentów, liczby studentów kończących studia w terminie) oraz działania podejmowanych na podstawie tych informacji, jak również sposoby wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów*

Oferta dydaktyczna kierunku studiów dietetyka promowana jest podczas Targów Edukacyjnych, Salonu Maturzystów, Poznańskiego Festiwalu Nauki i Sztuki oraz Nocy Naukowców, a także w ramach zajęć organizowanych dla uczniów szkół średnich i podczas olimpiad wiedzy dla uczniów szkół średnich, dotyczących żywności i żywienia człowieka.

Monitorowanie procesu rekrutacji umożliwia funkcjonujący na Uczelni od wielu lat elektroniczny system naboru studentów. Wyniki rekrutacji na wszystkie kierunki studiów, prowadzone w Uczelni, przedstawiane są w corocznym sprawozdaniu Rektora z działalności Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Po zakończeniu procesu rekrutacji monitoringiem liczby studentów, w tym rezygnujących ze studiów, zajmuje się dziekanat, który gromadzi aktualne informacje dotyczące osób, które podjęły naukę lub zgłosiły rezygnację ze studiów na kierunku dietetyka. Następnie dane te są przekazywane do prodziekana ds. studiów.

Zainteresowanie studiami na kierunku dietetyka jest duże, zwłaszcza studiami licencjackimi, na które corocznie zgłasza się wyraźnie większa liczba kandydatów niż oferowanych miejsc. W ostatnich latach maleje jednak liczba kandydatów na studia II stopnia. Obserwuje się niepokojący trend zmniejszania się liczby studentów podejmujących i kontynuujących studia w porównaniu do liczby osób przyjętych w procesie rekrutacji. Główną przyczyną skreśleń studentów na I roku jest niepodjęcie studiów pomimo wcześniejszej deklaracji. Najczęściej wynika to z aplikowania i jednoczesnego przyjęcia kandydata na kilka kierunków studiów, zarówno na UPP, jak i na innych uczelniach. Skutkuje to rezygnacją lub w dalszej kolejności skreśleniem z listy studentów. Studenci starają się też łączyć studiowanie w trybie stacjonarnym z pracą zawodową, co niekiedy doprowadza do rezygnacji ze studiów z powodu braku czasu lub wytrwałości. Na wyższych latach skreślenia i urlopy wynikają najczęściej z konieczności podejmowania pracy i z przyczyn osobistych, jak również z braku zaliczeń przedmiotów. Corocznie dużym problemem dla studentów jest uzyskanie zaliczenia z chemii żywności i biochemii ogólnej i żywności, realizowanych w pierwszym i drugim semestrze pierwszego roku studiów I stopnia.

Doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów służy również procedura ankietyzacji studentów oraz monitorowania losów absolwentów. Studenci wyrażają swoje opinie o efektach procesu uczenia po każdym semestrze w ramach ankietyzacji zajęć, prowadzonej on-line w systemie Wirtualnego Dziekanatu (Zarządzenie nr 172/2021 Rektora UPP z dnia 18 listopada 2021 r.).

Monitoring losów zawodowych absolwentów reguluje Zarządzenie Rektora UP w Poznaniu nr 70/2020 z dnia 19 maja 2020 r. w sprawie wprowadzenia procedury zasięgania opinii absolwentów studiów I i II stopnia, bezpośrednio po ich ukończeniu. Wypełnione kwestionariusze są systematycznie analizowane. Absolwenci wypełniają je wraz ze zgodą na przeprowadzenie kolejnej ankietyzacji po roku i 5 latach od ukończenia studiów. Monitoringiem losów absolwentów zajmuje się Biuro Karier, które przekazuje uzyskane dane prodziekanom i radom programowym kierunków studiów. Cennym źródłem informacji o losach absolwentów jest również Ogólnopolski System ELA Szkół Wyższych.

Analiza wyników powyższych procedur stanowi podstawę do weryfikacji i udoskonalenia osiąganych przez studentów efektów uczenia się na drodze ewentualnych modyfikacji programów kształcenia, zmian metod uczenia i sprawdzania wiedzy.

#### 6. *Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się*

Ogólne zasady organizacji i przebiegu studiów oraz prawa i obowiązki studenta, w tym zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się w procesie kształcenia określone są w Regulaminie Studiów UPP (załącznik do Zarządzenia Rektora nr 66/2021 z dnia 11 maja 2021 r.).<sup>33</sup> Na UPP funkcjonuje wielopoziomowy, uczelniany system zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia odnoszący się do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego. Oparty jest on na procedurach przygotowanych przez Radę Dydaktyczną Uniwersytetu, a prawidłowe funkcjonowanie tego systemu zapewniają rady programowe kierunków studiów (Zarządzenie nr 154/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 8 października 2021 roku w sprawie uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na studiach I i II stopnia oraz jednolitych studiach magisterskich).<sup>34</sup> W zakresie ich działań jest m.in. analiza programu studiów, w szczególności efektów uczenia się i sposobów weryfikowania osiągnięcia ich przez studentów. Wszystkie działania nad zapewnieniem i doskonaleniem jakości kształcenia na Uczelni nadzoruje Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia (zarządzenie nr 161/2020 Rektora UPP).<sup>35</sup>

Szczegółowe regulacje związane z weryfikacją osiągnięcia założonych efektów uczenia się i oceniania studentów natomiast definiuje Zarządzenie nr 128/2013 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 23 sierpnia 2013 roku wraz z załącznikami 1 i 2.<sup>36 37</sup> Weryfikacja ta ma miejsce na każdym etapie procesu dydaktycznego i odbywa się według harmonogramu sesji egzaminacyjnych, który reguluje co roku zarządzenie Rektora UPP w sprawie podstawowych elementów organizacji roku akademickiego (dostępne na stronie internetowej Uczelni, na tablicy informacyjnej przed dziekanatem i na stronie WNoŻiż - zarządzenie nr 72/2022).<sup>38</sup>

Metody dydaktyczne i sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się są zróżnicowane w zależności od specyfiki przedmiotu, rodzaju zajęć oraz przyjętych celów dydaktycznych przedmiotów realizowanych zgodnie z programem i planem studiów na kierunku dietetyka. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiąganych przez studentów są określone w sylabusie przedmiotu według

---

<sup>33</sup> Regulamin studiów UPP

[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity\\_0.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity_0.pdf)

<sup>34</sup> Zarządzenie nr 154/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 8 października 2021 roku  
[https://puls.edu.pl/sites/default/files/zarzadzenie\\_154-2021.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/zarzadzenie_154-2021.pdf)

<sup>35</sup> Zarządzenie nr 161/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 28 września 2020 roku  
<https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20161-2020%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Pe%C5%82nomocnika%20Rektora%20ds%20Jako%C5%9Bci%20Kszta%C5%82cienia.pdf>

<sup>36</sup> Karta procedury P.162\_UKdsJK  
[https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%201%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20128\\_13.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%201%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20128_13.pdf)

<sup>37</sup> Załącznik nr 2 do zarządzenia nr 128/2013  
[https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%202%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20128\\_13.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%202%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20128_13.pdf)

<sup>38</sup> Zarządzenie nr 72/2022 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 18 maja 2022 roku  
[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie\\_nr\\_72-2022.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie_nr_72-2022.pdf)

wzoru obowiązującego w UPP (załącznik nr 1 do Zarządzenia Rektora nr 169/2020),<sup>39</sup> przygotowanego przez jego kierownika (komplet sylabusów dostępny w czasie wizytacji PKA). Sylabusy są zamieszczane w Wirtualnym Dziekanacie, a ich treść oraz warunki i tryb realizacji przedmiotu/modułu określa regulamin ustalony przez jego kierownika podawany do wiadomości studentów na pierwszych zajęciach.

Do najczęstszych metod weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy należą: egzamin pisemny (test jedno- lub wielokrotnego wyboru, pytania otwarte) ustny, kolokwium i referat. Natomiast umiejętności są weryfikowane poprzez prace etapowe, zaliczeniowe, prezentacje multimedialne, dyskusje, zaplanowanie i przeprowadzenie krótkiego doświadczenia, projekty i sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych. Efekty w zakresie kompetencji społecznych są najczęściej oceniane bezpośrednio na zajęciach, a dotyczą systematyczności pracy, zachowania studenta (aktywność, staranność, zaangażowanie), umiejętności działania w zespole jako lidera lub członka grupy, przestrzegania przepisów BHP i dobrych praktyk laboratoryjnych). Podstawą sprawdzania założonych efektów uczenia się jest system oceny prac etapowych, zaliczeniowych, projektowych i egzaminacyjnych.

Dobór treści programowych jest weryfikowany i doskonalony przez Radę Programową Kierunku Dietetyka, powołaną Zarządzeniem nr 182/2020 Rektora UPP<sup>40</sup> oraz 129/2022<sup>41</sup>, w skład której wchodzi nauczyciele uczelni, student i interesariusz zewnętrzny.

Sylabusy są regularnie weryfikowane na podstawie kryteriów Załącznika 3 do rozporządzenia 127/2013.<sup>42</sup> Ostatnia weryfikacja i aktualizacja sylabusów miała miejsce w bieżącym roku akademickim 2022/2023 i obejmowała wszystkie przedmioty/moduły realizowane na kierunku dietetyka na studiach I i II stopnia. Łącznie sprawdzono 129 sylabusów. Do najczęściej występujących nieprawidłowości (wg zapisu w protokole oceny) należało:

- niedopasowanie treści efektów uczenia się przedmiotu do efektów kierunkowych
- przyporządkowanie niewłaściwych efektów uczenia się
- błędne oznaczenia symboli poszczególnych efektów uczenia się
- błędnie wpisana liczba ETCS
- niewłaściwe określenie formy i kryteria zaliczenia
- błędne wpisanie oznaczenia semestru, w którym odbywają się zajęcia
- liczba pozycji w wykazie literatury.

W ramach działań naprawczych poproszono Kierowników przedmiotów o wprowadzenie zmian do sylabusów, w których stwierdzono nieprawidłowości.

Przedmioty uwzględnione w programie studiów kończą się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę wpisaną do karty okresowych osiągnięć. Ocenie podlegają również umiejętności nabyte w trakcie realizacji praktykach zawodowych (§ 37). Studenci uzyskują informację zwrotną dotyczącą osiągniętych efektów na każdym etapie ich weryfikacji.

---

<sup>39</sup> Zarządzenie nr 169/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 6 października 2020 roku <https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20169-2020%20zmieniaj%C4%85ce%20zarz%C4%85dzenie%20nr%20101-2017%20w%20sprawie%20wzoru%20sylabusa%20obowi%C4%85zuj%C4%85cego%20w%20UPP.pdf>

<sup>40</sup> Zarządzenie nr 182/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 15 października 2020 roku <https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20182-2020%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Rady%20Programowej%20Kierunku%20Studi%C3%B3w%20Dietetyka.pdf>

<sup>41</sup> Zarządzenie nr 129/2022 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 28 października 2022 roku [https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie\\_nr\\_129-2022\\_0.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie_nr_129-2022_0.pdf)

<sup>42</sup> Załącznik nr 3 do zarządzenia nr 127/2013 [https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%203%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20127\\_13.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%203%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20127_13.pdf)



W UPP funkcjonuje zintegrowany system informatyczny, w ramach którego proces dydaktyczny obsługuje moduł o nazwie Wirtualny Dziekanat, gdzie student ma dostęp do pełnej bieżącej informacji o przebiegu swoich studiów (wyników zaliczeń i egzaminów). Wyniki uzyskiwane podczas studiów dokumentowane są w protokołach zaliczenia zajęć dydaktycznych i kart okresowych osiągnięć. Skala ocen oraz odpowiadające im oceny w systemie ECTS stosowane w Uczelni są standardowe (§ 41). Warunkiem zaliczenia semestru jest uzyskanie łącznej liczby punktów ECTS przypisanej dla semestru zgodnie z programem studiów. Podstawą przypisania punktów ECTS jest pozytywna ocena z przedmiotu lub praktyki (§ 37). W razie uzyskania na egzaminie oceny negatywnej studentowi przysługuje prawo do jednokrotnego powtórzenia egzaminu oraz w uzasadnionych przypadkach, egzaminu komisyjnego z przedmiotu (§ 36). Student, który nie zaliczył semestru może wnioskować o warunkowy wpis na kolejny semestr oraz powtarzanie niezaliczonego przedmiotu/semestru studiów na warunkach określonych w Regulaminie Studiów UPP (§38).<sup>43</sup>

Informacja zwrotna o stopniu osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się pozyskiwana jest w następujących procedurach: hospitacji zajęć, oceny zajęć dydaktycznych przez studentów, zasięgania opinii absolwentów (bezpośrednio po ukończeniu studiów), a także monitorowania losów zawodowych absolwentów.

7. *Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiąganych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), w tym metod sprawdzania efektów uczenia się osiąganych na praktykach zawodowych (o ile praktyki zawodowe są uwzględnione w programie studiów), ukazując przykładowe powiązania metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do działalności naukowej w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest przyporządkowany, efektami dotyczącymi stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego*

Metody sprawdzania efektów uczenia się dostosowane są do poziomu studiów i przedmiotów. Najczęściej są to sprawdziany. Studenci przygotowują też sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych, prezentacje multimedialne, plakaty, ale także przygotowują bardziej rozbudowane projekty (np. na edukacji żywieniowej czy etyce zawodu dietetyka). Oceniana jest także praca na zajęciach, np. sposób wykonania doświadczeń, aktywność podczas ćwiczeń. Zaliczenie przedmiotu odbywa się na podstawie egzaminu lub przyjmuje inną formę, gdy nie są to przedmioty kończące się egzaminem (przygotowanie pracy pisemnej, wykonanie projektu zaliczeniowego lub łączna ocena kilku zadań).

Na I stopniu studiów ostatni semestr zajęć z języka obcego kończy się egzaminem. Na II stopniu studiów kompetencje językowe sprawdzane są w zakresie umiejętności pisania krótkich tekstów, rozumienia tekstów naukowych i popularno-naukowych, rozumienia ze słuchu, znajomości słownictwa, wypowiedzi ustnych. Umiejętności te weryfikowane są przez cały semestr w trakcie trwania zajęć (np. przygotowanie do i udział w dyskusji), ale również podczas sprawdzianów. Studenci mają też zadania do wykonania, takie jak napisanie streszczenia, przygotowanie infografiki, przygotowanie i przedstawienie prezentacji oraz przygotowanie filmu prezentującego spotkanie dietetyka z pacjentem.

---

<sup>43</sup> Regulamin studiów UPP

[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarc%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity\\_0.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarc%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity_0.pdf)

Efekty uczenia się osiągniętych na praktykach zawodowych są sprawdzane za pomocą dziennika praktyk, sprawozdania z przebiegu praktyki oraz opinii sformułowanej przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy. Koordynator praktyk wraz z asystentem koordynatora z ramienia uczelni kontaktuje się telefonicznie z częścią opiekunów praktyk z ramienia zakładu, lub dojeżdża na wizytacje w celu kontroli efektów uczenia się.

#### *Rodzaje, tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów*

Na kierunku studiów dietetyka prowadzone są zajęcia, na których w ramach I i II stopnia studiów wykorzystujące, w zależności od specyfiki przedmiotu, następujące rodzaje prac etapowych: sprawozdanie pisemne (protokół) z wykonanych zadań analitycznych lub rachunkowych, wykonanie eksperymentu, raport ustny z wykonania zadań analityczno-rachunkowych, kolokwium praktyczne z rozwiązywania zadań analityczno-rachunkowych, kolokwium pisemne lub test wyboru, które obejmują wycinek materiału teoretycznego z danego przedmiotu, projekt planu żywieniowego/dietoterapii i zaleceń żywieniowych dla indywidualnego pacjenta z uwzględnieniem przynależności do specyficznej grupy ludności lub występowania jednostki chorobowej/współwystępowania jednostek chorobowych, projekt kuchni, projekt kampanii edukacyjnej, projekt nowego/innowacyjnego produktu żywnościowego dedykowanego wybranej grupie docelowej, prezentacja multimedialna wraz z ustnym zreferowaniem zadania/wybranego problemu oraz prezentacja pracy zespołowej wraz z dyskusją itp. Prace częściowe mogą być akceptowane w formie zaliczenia (niektóre formy), oceniane w określonej skali punktowej, a suma punktów jest włączana do ogólnej punktacji za ćwiczenia lub oceniane z przypisaniem odpowiedniej oceny z przedziału niedostateczny – bardzo dobry, gdzie ocena jest elementem oceny ogólnej z ćwiczeń (np. średniej ważonej ocen częściowych). Nauczyciele akademicki uczestniczący w procesie kształcenia dokonują oceny stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się poprzez analizę wytworów pracy studenta, stanowiących prace etapowe, w czasie trwania i po zakończeniu realizacji przedmiotu/modułu. Pod uwagę brane są, w zależności od rodzaju pracy etapowej i zakładanych efektów uczenia się podlegających weryfikacji i ocenie, następujące kryteria: poziom wiedzy teoretycznej, poprawność wykonania zadań, umiejętności praktyczne, w tym umiejętność postawienia diagnozy żywieniowej, zaplanowania i przeprowadzenia indywidualnej dietoterapii lub zaprojektowania planu żywieniowego dla jednostki lub grupy ludności, posługiwanie się narzędziami informatycznymi, w tym kalkulatorami dietetycznymi i oprogramowaniem komputerowym, a także wartość merytoryczna opracowania, wykorzystanie adekwatnych i aktualnych źródeł piśmiennictwa, umiejętność krytycznej oceny informacji z różnych źródeł, zaangażowanie w pracę zespołową, zaangażowanie w dyskusję i jej poziom merytoryczny, prawidłowości interpretowania pozyskiwanych treści i sposób ich komunikacji.

Tematyka prac etapowych związana jest ze specyfiką przedmiotu i dotyczy najczęściej właściwości żywności i procesów technologicznych w trakcie jej przetwarzania, żywienia w wybranej jednostce chorobowej lub specyficznej grupy ludności, w tym zaleceń żywieniowych i planowania żywienia, związków pomiędzy żywnością, żywieniem, cechami osobniczymi i ryzykiem chorób oraz zdrowiem publicznym, kwestii metodologicznych w obszarze nauk żywieniowych.

Przykładowo, w ramach zaliczenia części ćwiczeniowej przedmiotu Podstawy dietetyki (I stopień) studenci są zobowiązani do przygotowania planu żywieniowego dla pacjenta, przy ustalonych i omówionych wcześniej potrzebach żywieniowych. Zadania są wykonywane indywidualnie lub w 2-3-osobowych zespołach w formie wypełnienia szablonu diety w programie Excel, który uwzględnia charakterystykę pacjenta, rozkład energii na poszczególne posiłki, propozycje posiłków, wartość energetyczną i odżywczą diety, zalecenia żywieniowe, komentarz do jadłospisu). Każdy plan żywieniowy jest omawiany podczas ćwiczeń, a następnie przedstawiany jest w formie sprawozdania z wykonanego zadania. Po zajęciach studenci otrzymują informację zwrotną od wykładowcy pod postacią naniesionych komentarzy i uwag dotyczących planu żywieniowego. Podczas ostatnich zajęć

Studenci przygotowują dietę dla "realnego" pacjenta, który zgłasza się do uczelnianej poradni dietetycznej.

Chronologiczny układ programu studiów jest tak zestawiony, aby po przedmiotach bazowych, w ramach których studenci wykonują ściśle określone zadania i przedstawiają je najczęściej w formie sprawozdań, przechodzili w kolejnych semestrach do przedmiotów specjalistycznych nastawionych na rozwiązywanie złożonych problemów, w trakcie których korzystają z wcześniej nabytej wiedzy i wykazują samodzielność w prezentowaniu opinii i wniosków, często w postaci prezentacji ustnych danego problemu lub zaprojektowanego kompleksowego planu żywieniowego dla złożonych przypadków zdrowotnych lub osobniczych.

*Rodzaje, tematyka i metodyka prac dyplomowych, ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej*

Prace dyplomowe są końcowym etapem weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych w czasie studiów. Na kierunku studiów dietetyka I stopnia, prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego licencjata, aktualny program studiów nie przewiduje obowiązku przygotowania pracy dyplomowej licencjackiej, która była obowiązująca do roku akademickiego 2021/22. Z kolei studia II stopnia wieńczy przygotowywanie pracy dyplomowej magisterskiej, a jej pomyślna obrona wraz z egzaminem magisterskim prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego magistra. Tematyka podejmowanych przez studentów prac dyplomowych na studiach I i II stopnia, a obecnie tylko na studiach magisterskich, jest zróżnicowana i ogólnie mieści się w ramach analizy powiązań pomiędzy środowiskiem, żywnością, żywieniem się, stanem odżywienia i różnymi aspektów funkcjonowania organizmu, a szerzej - zdrowia, w ujęciu indywidualnym i społecznym. W podejściu bardziej szczegółowym, duża część prac odnosi się do specyficznych grup ludności lub osób cierpiących na wybrane schorzenia i dotyczy zachowań i nawyków żywieniowych, sposobu żywienia i realizacji założeń dietetycznych, jakości diety, wzorów żywieniowych, wiedzy żywieniowej, interwencji żywieniowych, suplementów diety, percepcji smaku, stanu odżywienia, otyłości, zaburzeń metabolicznych i ich wskaźników, zaburzeń żywienia, a także zawartości i biodostępności wybranych składników w żywności.

Realizowane uprzednio prace licencjackie miały charakter oryginalny i mogły mieć formę przeglądu literaturowego, projektu dietetyczno-żywieniowego lub prostego badania doświadczalnego. Z kolei wszystkie realizowane prace dyplomowe magisterskie, również o charakterze opracowań oryginalnych, mają na celu analizę problemu badawczego z obszaru żywienia człowieka i dietetyki. Obejmują najczęściej badania prowadzone z udziałem ludzi, na modelu zwierzęcym lub z zastosowaniem prób żywności, jako materiału badawczego. Prowadzone prace dyplomowe są związane z działalnością naukową opiekunów i realizacją przez nich projektów badawczych lub ich tematyka jest ustalana w oparciu o zgłaszane propozycje studentów wynikające z ich zainteresowań lub doświadczeń zawodowych. Praca magisterska musi zawierać część, w której autor samodzielnie interpretuje i wyciąga wnioski (załącznik nr 2 do Zarządzenia Rektora UPP nr 128/2013<sup>44</sup>), a w praktyce obowiązkowe jest uwzględnienie w niej przeglądu piśmiennictwa i części badawczej mającej w przeważającej liczbie przypadków charakter doświadczalny: obserwacji naukowej lub eksperymentu, przy czym dopuszczalne są też metaanalizy zbioru badań. Istotną częścią pracy magisterskiej, jest metodyka badawcza, w której magistrant stawia cele badań, formułuje hipotezy robocze i przedstawia protokół badawczy wraz z opisem wykorzystanych metod badawczych. Wyniki badań są zwykle obiektywizowane statystycznie, i najczęściej przeprowadzana jest ich dyskusja wraz z podaniem

---

<sup>44</sup>Załącznik nr 2 do Zarządzenia Rektora UPP nr 128/2013

[https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%202%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20128\\_13.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%202%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20128_13.pdf)

wniosków. W założeniu, z formalnego punktu widzenia praca dyplomowa magisterska jest pierwszym opracowaniem o charakterze naukowym i pozwala na udokumentowanie kompetencji magistranta do twórczego rozwiązywania przynajmniej podstawowych problemów badawczych, a zarazem jest wprowadzeniem do ewentualnego podjęcia dalszej i bardziej zaawansowanej działalności naukowej. Wspomniane kompetencje są zdobywane poprzez opanowanie zasad sprawnego postępowania przy tworzeniu pracy, zbieraniu materiału, dokonywaniu spostrzeżeń, obserwacji, ocen, uogólnień, interpretacji i uzasadnień, jak również metod gromadzenia i prezentacji wyników oraz ich analiz.

*Sposoby dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów (np. testy, prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, raporty, zadania wykonane przez studentów, projekty zrealizowane przez studentów, wypełnione dzienniki praktyk, prace artystyczne, prace dyplomowe, protokoły egzaminów dyplomowych.)*

Zasady dotyczące archiwizacji dokumentacji i stopnia osiągnięcia założonych efektów uczenia się opisane są w wewnętrznych procedurach UPP, tj. załączniku nr 1<sup>45</sup> (KARTA PROCEDURY P.162\_UKdsJK) do Zarządzenia Rektora UPP nr 128/2013, a zasady dotyczące się składania i archiwizowania prac dyplomowych zawarte są w procedurze pracy dyplomowej i procesu dyplomowania na studiach wyższych, stanowiącej załącznik nr 1<sup>46</sup> do Zarządzenia Rektora UPP nr 188/2019<sup>47</sup>.

Zgodnie z pierwszą z wymienionych procedur, prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, projektowe oraz inne materiały stanowiące potwierdzenie osiągnięcia przez studenta założonych efektów uczenia się archiwizowane przez nauczycieli przez okres 5 lat od ich wykonania. Najczęściej prace studenckie wykonywane w ramach zajęć podczas toku studiów, po ich weryfikacji są archiwizowane i przechowywane w zbiorach katedr prowadzących poszczególne zajęcia. Przykładowo prace z przedmiotów chemia ogólna oraz chemia organiczna są przechowywane w archiwum Katedry Chemii. W zależności od charakteru zajęć i metod weryfikacji efektów uczenia się, a także z uwagi na prowadzenie zajęć w formie zdalnej w trakcie pandemii COVID-19, niektóre prace archiwizowane są przez kierownika przedmiotu w wersji elektronicznej, co dotyczy w szczególności prezentacji multimedialnych, a także sprawozdań pisemnych i wyników testów wyboru przeprowadzanych zdalnie za pomocą platformy testportal.pl. Jedną z form archiwizacji jest zamieszczenie i przechowywanie cyfrowego zapisu prac (sprawozdań pisemnych i prezentacji multimedialnych) w formie plików Word, Excel i PDF w przeznaczonych do tego celu folderach, w zespole utworzonym dla danego przedmiotu na platformie MS-Teams. Dokumentacja przebiegu i zaliczenia praktyk, w formie raportów lub sprawozdań sporządzonych w dziennikach praktyk oraz opinii pracodawców zamieszczanych w dziennikach praktyk, jest przekazywana przez koordynatora praktyk do dziekanatu i jest tam przechowywana w teczkach osobowych studenta, a następnie archiwizowana w Archiwum Uczelnianym. Protokoły zaliczeniowe i egzaminacyjne są wypełniane elektronicznie przez nauczyciela akademickiego z dostępu do jego konta w Wirtualnym Dziekanacie i archiwizowane w tej formie dla poszczególnych lat akademickich. Dodatkowo papierowa wersja protokołów jest przekazywana do

---

<sup>45</sup>

[https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%201%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20128\\_13.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/Za%C5%82%C4%85cznik%20nr%201%20do%20zarz%C4%85dzenia%20nr%20128_13.pdf)

<sup>46</sup> Załączniki nr 1 i 2 do Zarządzenia Rektora nr 188\_2019.pdf

[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82%C4%85czniki%20nr%201%20i%202%20do%20Zarz%C4%85dzenia%20Rektora%20nr%20188\\_2019.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82%C4%85czniki%20nr%201%20i%202%20do%20Zarz%C4%85dzenia%20Rektora%20nr%20188_2019.pdf)

<sup>47</sup> Zarządzenie Rektora nr 188\_2019 w sprawie wprowadzenia procedury dyplomowania na studiach wyższych i zaleceń dot. prac dyplomowych.pdf

[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20188\\_2019%20w%20sprawie%20wprowadzenia%20procedury%20dyplomowania%20na%20studiach%20wy%C5%BCszych%20i%20zalece%C5%84%20dot.%20prac%20dyplomowych.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20188_2019%20w%20sprawie%20wprowadzenia%20procedury%20dyplomowania%20na%20studiach%20wy%C5%BCszych%20i%20zalece%C5%84%20dot.%20prac%20dyplomowych.pdf)

dziekanatu, gdzie jest archiwizowana w teczkach osobowych studentów, a następnie w Archiwum Uczelnianym UPP.

Druga z wymienionych procedur dotyczy składania i archiwizowania prac dyplomowych. Student, po akceptacji pracy przez promotora poświadczonej podpisem na stronie tytułowej, składa trzy egzemplarze pracy dyplomowej w dziekanacie, wraz z raportem systemu antyplagiatowego JSA oraz umieszcza jej wersję elektroniczną w Wirtualnym Dziekanacie na swoim koncie. Prodziekan ds. studiów zatwierdza plik z pracą dyplomową dyplomanta w Wirtualnym Dziekanacie, a następnie praca jest przekazywana do Ogólnopolskiego Repozytorium Pisemnych Prac Dyplomowych (ORPPD). W ramach archiwizacji wewnętrznej prace dyplomowe wraz z protokołem przebiegu egzaminu dyplomowego są przechowywane w teczkach osobowych studentów w dziekanacie, a następnie przekazywane do Archiwum Uczelnianego UPP.

*Wyniki monitoringu losów absolwentów ukazujące stopień przydatności na rynku pracy efektów uczenia się osiągniętych na ocenianym kierunku oraz luki kompetencyjne, jak również informacje dotyczące kontynuowania kształcenia przez absolwentów ocenianego kierunku*

Monitoring losów absolwentów dla wszystkich wydziałów UPP prowadzi Biuro Karier. Aktualna procedura monitoringu karier zawodowych absolwentów zawarta została w załączniku do Zarządzeniu Rektora UPP 70/2020<sup>48</sup>. Absolwent monitorowany jest poprzez elektroniczną ankietyzację po roku i po 5 latach od ukończenia studiów. Wyniki ankietyzacji – zliczone odpowiedzi na wszystkie pytania w formie plików PDF i XLS, Biuro Karier przekazuje do rad programowych kierunków studiów, które po opracowaniu wykorzystywane są w celu dostosowania programu studiów do potrzeb rynku pracy oraz do przygotowania kierunkowych raportów za dany rok akademicki, które następnie są podstawą do sporządzenia corocznego raportu z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na UPP (szerzej opisane w kryterium 10, pkt. 10.1).

Prowadzony w latach 2018-2022 monitoring losów absolwentów wskazuje, że co najwyżej co drugi absolwent kierunku studiów dietetyka I stopnia (17-50%, w zależności od roku) i studiów II stopnia (30-53%, w zależności od roku) wykonywał pracę zawodową zgodną z ukończonym kierunkiem studiów. W pracy zawodowej absolwentów, jako kompetencje w największym stopniu uzyskane podczas studiów, najczęściej wymieniane były umiejętność samodzielnego uczenia się i organizacji czasu pracy, zespołowe rozwiązywanie problemów i zadań oraz łatwe nawiązywanie kontaktów z ludźmi. Zdaniem większości absolwentów I i II stopnia realizowany program studiów w niewielkim stopniu uwzględnia wymagania pracodawcy. Znaczny odsetek (39-87% w zależności od roku) absolwentów studiów I stopnia uzupełniał wiedzę uczestnicząc w studiach podyplomowych, kursach i szkoleniach, aby dostosować umiejętności do specyfiki wykonywanej pracy. W przypadku absolwentów studiów II stopnia odsetek ten wynosił 43-82%, w zależności od roku. Wybierane przez nich kursy dotyczyły przede wszystkim umiejętności zarządzania zespołem i projektami, marketingu i biznesu, ISO, HACCP, BRC, żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych, pracy z pacjentem w gabinecie, a także szkoleń coachingowo-trenerskich i psychodietetycznych.

Ekonomiczne losy absolwentów kierunku studiów dietetyka I stopnia na tle losów absolwentów innych kierunków z dziedziny nauk rolniczych, oceniane są jako dość dobre. Odnotowano relatywnie krótki czas poszukiwania pracy etatowej (3-5 miesięcy). Bezrobocie wśród nich w pierwszym roku po dyplomie było niższe niż stopa bezrobocia w ich miejscu zamieszkania, a także niższe niż wśród absolwentów innych kierunków w dziedzinie nauk rolniczych. Ponadto mediana zarobków

---

<sup>48</sup> <https://puls.edu.pl/sites/default/files/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2070-2020%20w%20sprawie%20procedury%20monitorowania%20los%C3%B3w%20zawodowych%20absolwent%C3%B3w%20studi%C3%B3w.pdf>

absolwentów studiów stacjonarnych była niższa lub zbliżona, a absolwentów studiów niestacjonarnych – była w poszczególnych latach zbliżona lub wyższa w stosunku do mediany wyliczonej dla absolwentów innych kierunków w dziedzinie nauk rolniczych. W przypadku absolwentów kierunku studiów dietetyka II stopnia, ich ekonomiczne losy należy uznać za przeciętne na tle losów absolwentów innych kierunków z dziedziny nauk rolniczych. Absolwenci ci znajdowali pracę etatową w ciągu 2,5-3,5 miesiąca. Bezrobocie wśród nich w pierwszym roku po dyplomie było jednak wyższe niż stopa bezrobocia w ich miejscu zamieszkania, a jednocześnie zbliżone lub wyższe w stosunku do absolwentów innych kierunków w dziedzinie nauk rolniczych. Ponadto mediana zarobków absolwentów była na ogół niższa, w porównaniu do mediany wyliczonej dla absolwentów innych kierunków w dziedzinie nauk rolniczych.

Podsumowując, analiza losów ekonomicznych absolwentów kierunku dietetyka, na tle losów absolwentów innych kierunków z dziedziny nauk rolniczych wskazuje, że ich sytuacja na rynku pracy jest przeciętna lub dobra, wskaźniki odnoszące się do bezrobocia są stabilne, tym niemniej często wykonują oni pracę zawodową nie powiązaną z kierunkiem studiów. Chcąc zwiększyć konkurencyjność absolwentów tego kierunku studiów na rynku pracy należałoby większy nacisk położyć na praktyczne aspekty zawodu dietetyka, zdobycie umiejętności zawodowych w ramach praktyk studenckich, a także zorganizować konsultacje z potencjalnymi pracodawcami, którzy wskazałoby sylwetkę idealnego pracownika oraz wyszczególnili luki w umiejętnościach, wiedzy i kompetencjach absolwentów kierunku studiów dietetyka.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Zintensyfikowanie współpracy ze szczególnym podkreśleniem obszaru praktyk zawodowych oraz zwiększenie udziału interesariuszy w doskonaleniu jakości kształcenia w powiązaniu z oczekiwaniami rynku pracy, w szczególności w odniesieniu do procesów określania i weryfikowania efektów kształcenia.	W 2022 roku otwarta została Uczelniana Poradnia Dietetyczna, gdzie studenci mogą odbywać praktyki. W ubiegłych latach uczelnia podpisała porozumienia ze szpitalem im. Franciszka Raszei w Poznaniu, Domem Opieki Społecznej Ugory w Poznaniu, szpitalem w Koninie, czy ośrodkiem wypoczynkowym Olandia. Ogółem znacznie zwiększono liczbę miejsc odbywania praktyk.

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

1. Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobku naukowego/artystycznego nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencji dydaktycznych (z uwzględnieniem przygotowania do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz w językach obcych). W tym kontekście warto wymienić najważniejsze osiągnięcia dydaktyczne jednostki z ostatnich 5 lat

w zakresie ocenianego kierunku studiów (własne zasoby dydaktyczne, podręczniki autorstwa kadry, miejsca w prestiżowych rankingach dydaktycznych, popularyzacja)

Na WNoŻiŻ UPP zatrudnionych jest 127 nauczycieli akademickich. Struktura pracowników według tytułów i stopni naukowych przedstawia się następująco: 11,8% stanowią pracownicy z tytułem profesora, 23,6% – pracownicy ze stopniem doktora habilitowanego, zatrudnieni na stanowisku profesora UPP, 17,3% – pracownicy ze stopniem doktora habilitowanego, 40,9% – pracownicy ze stopniem doktora, 6,3% – pracownicy z tytułem zawodowym magistra (tabela 4.1.1).

Tabela 4.1.1. Struktura zatrudnienia na Wydziale Nauk o Żywności i Żywieniu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (stan na 08.02.2023)

Tytuł i stopień naukowy	Liczba pracowników
Profesor tytularny	15 (w tym 1 zatrudniony w projekcie i 1 na niepełny etat)
Doktor habilitowany, profesor UPP	30
Doktor habilitowany	22
Doktor	52 (w tym 2 zatrudnionych na niepełny etat)
Magister (umowa o pracę)	8
<b>Razem</b>	<b>127</b>

Zgodnie z deklaracjami złożonymi na podstawie wymogów Ustawy Prawo o Szkolnictwie Wyższym, w 2022 roku liczba pracowników UPP, deklarująca udział w dyscyplinie technologia żywności i żywienia (pracownicy zaliczani do tzw. N), roku wynosi 122. Aktualny i udokumentowany dorobek nauczycieli akademickich, zaangażowanych w proces dydaktyczny umożliwia prawidłową realizację zajęć, zagwarantował on również otrzymanie kategorii A+ w procesie ewaluacji dyscypliny technologia żywności i żywienia.

W proces dydaktyczny na kierunku dietetyka w roku akademickim 2022/2023 (z wyłączeniem lektoratów, zajęć WF i przedmiotów ogólnouczelnianych) zaangażowanych jest łącznie 96 pracowników, z czego 78.1 % stanowią pracownicy WNoŻiŻ. Pozostałymi prowadzącymi są wykładowcy z innych wydziałów UPP (tabela 4.1.2).

Tabela 4.1.2. Prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka według tytułów i stopni naukowych (rok akademicki 2022/2023)

Tytuł i stopień naukowy	Liczba pracowników
Profesor tytularny	12
Doktor habilitowany, profesor UPP	17
Doktor habilitowany	14
Doktor	27
Magister (umowa o pracę)	5
<b>Razem pracownicy Wydziału</b>	<b>75</b>
Doktoranci	10
Wykładowcy zatrudnieni na umowę zlecenie	3
Wykładowcy z innych Wydziałów	8
<b>Razem osoby z zewnątrz</b>	<b>21</b>

Struktura kwalifikacji, kompetencje dydaktyczne, w tym związane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, doświadczenie i liczebność kadry w stosunku do liczby studentów zapewniają prawidłowe wykonanie zajęć dydaktycznych oraz umożliwiają osiągnięcie przez studentów założonych efektów uczenia się.

Wszystkie zajęcia na kierunku dietetyka są prowadzone przez nauczycieli akademickich o dorobku naukowym zgodnym z problematyką wykładanych przedmiotów. Dorobek ten obejmuje obszary wiedzy tj. nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, medycznych oraz technicznych, przyrodniczych, społecznych odpowiadające dziedzinie nauk rolniczych, nauk medycznych i nauk o zdrowiu, biotechnologii, chemicznych, ekonomicznych. O możliwościach rozwojowych obsady kierunku dietetyka świadczy duży dorobek publikacyjny (załączniki do części I, załącznik 1.2.4) liczba projektów badawczych (załączniki do części I, załącznik 1.2.5) i liczba uzyskanych patentów (załączniki do części I, załącznik 1.2.6) oraz inne ważne aktywności, takie jak staże i wyjazdy zagraniczne, czy udział w konferencjach naukowych itp. W latach 2018-2022 pracownicy realizujący zajęcia na ocenianym kierunku uczestniczyli w kilkudziesięciu konferencjach, wyjazdach zagranicznych i stażach – zarówno krótko, jak i długoterminowych. Liczbowy wykaz konferencji i staży naukowych pracowników prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka w latach 2018-2022 przedstawiono w tabeli 4.1.3.

Tabela 4.1.3. Wykaz konferencji i staży naukowych pracowników prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka w latach 2018-2022

Rok	Liczba uczestników konferencji	Liczba wyjazdów zagranicznych	Liczba wyjazdów na staż
2018	60	9	8
2019	101	8	8
2020	26	4	3
2021	79	8	8
2022	121	17	22

Pracownicy prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka w latach 2018-2023 odznaczyli się również aktywnością w pozyskiwaniu środków na badania naukowe w ramach projektów badawczych NCN, NCBiR i MNiSW i innych źródeł, co skutkuje realizacją szeregu projektów. Wykaz uzyskanych i realizowanych projektów zamieszczono w załączniku 1.2.2 do Części I raportu samooceny.

Wykładowcy, oprócz osiągnięć naukowych, posiadają pełne kompetencje dydaktyczne. Podnoszenie kompetencji kadry w zakresie nowoczesnych metod dydaktycznych, w tym związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość odbywa się przez zapewnienie szkoleń i kursów, zakup oprogramowania i sprzętu. Na szczególną uwagę zasługuje fakt udziału pracowników w projektach skierowanych do kadry dydaktycznej, realizowanych na UPP. Najważniejszym z nich jest program podnoszenia kompetencji dydaktycznych kadry uczelni, dedykowany wszystkim nauczycielom akademickim prowadzącym zajęcia dydaktyczne. Program ten jest prowadzony w ramach dwóch projektów „Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu” (POWR.03.05.00-00-Z228/17) współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 oraz "PKD - Program Podnoszenia Kompetencji Dydaktycznych Kadry Uczelni" prowadzonego w ramach projektu "Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski" (POWR.03.05.00-00-ZR42/18) w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. Oferuje on nauczycielom udział w indywidualnej ścieżce wsparcia (bilans kompetencji, coaching i inne), lektoratach z języków obcych oraz szkoleniach podnoszących kompetencje dydaktyczne, informatyczne, prezentowania i zarządzania informacją. Uczestnicy programu mogli skorzystać z krajowych i zagranicznych staży praktycznych oraz dydaktycznych. W projektach tych uczestniczyło w sumie 76 pracowników WNoŻiŻ, w tym 54 prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka.

Odzwierciedleniem dbałości o rozwój młodej kadry dydaktycznej jest zakończony już program szkoleniowy prowadzony przez Uniwersytet Przyrodniczy „Wysoka jakość kształcenia atutem młodej kadry dydaktycznej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu” (01.10.2018 – 30.09.2020 r.)



Kadra prowadząca wykłady i ćwiczenia na kierunku *dietetyka* jest przygotowana do prowadzenia zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, o czym świadczy sposób przeprowadzenia zajęć dydaktycznych w sytuacji przejścia na system nauczania zdalnego w marcu 2020 roku. Nauczyciele akademicki stale doksztalcają się, korzystając ze wsparcia powołanego przez Rektora UPP Zespołu ds. wdrożenia kształcenia zdalnego w Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu. Nową i innowacyjną inicjatywą rozwoju zarówno nauczycieli akademickich jak również studentów jest uruchomiony w roku akademickim 2022/23 na UPP program tutoringu, w którym tutorami jest 9 nauczycieli akademickich WNoŻiŻ. Jest to forma, w której studenci otrzymują wsparcie w rozwoju swojego potencjału, obszaru zainteresowań naukowych i/lub pozanaukowych.

Kadra dydaktyczna tworzy również własne zasoby dydaktyczne. W ostatnich latach powstało wiele podręczników, skryptów lub innych materiałów dydaktycznych, a także monografie wykorzystywanych podczas realizacji zajęć dydaktycznych. Przykładowe, najważniejsze materiały dydaktyczne z ostatnich lat, których współautorami są nauczyciele akademicki realizujący zajęcia na kierunku dietetyka wymienione są w części III, załączniku 2, punkcie D.

- 2. Obsada zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kompetencji zawiązanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz inżynierskich (w przypadku, gdy oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera)*

Na UPP, zgodnie ze statutem (§46 pkt. 7 ust.2), nadzór nad obsadą zajęć dydaktycznych kierunku dietetyka sprawuje powołana przez Rektora Rada Programowa Kierunku Studiów Dietetyka. Główne kryteria stosowane przy obsadzie zajęć dydaktycznych to przygotowanie merytoryczne pracowników, dostosowanie tematyki prowadzonych zajęć do doświadczeń badawczych i praktycznych pracowników. Ponadto są zbierane i wykorzystywane informacje otrzymane od studentów, w ramach prowadzonej ankietyzacji, dane uzyskane z okresowej oceny nauczyciela akademickiego oraz bieżących hospitacji zajęć zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez ww. Radę Programową. W planowaniu zajęć dydaktycznych brane są pod uwagę możliwości kadrowe, w tym uwzględniane są wyjazdy stypendialne, badawcze i projektowe wykładowców. Zdobyte doświadczenie i rozwój nauczycieli akademickich wpływają na wiedzę praktyczną studentów. W procesie tym pomocne są dodatkowe możliwości rozwoju kompetencji, jakie stwarza udział w Programie Rozwoju Kompetencji Studentów (2018-2023), który jest realizowany w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych Osi III Szkolnictwo Wyższe dla gospodarki i rozwoju: Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski oraz Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Projekty te oferują podniesienie kompetencji studentów odpowiadające potrzebom gospodarki i rynku pracy, poprzez udział w dodatkowych kursach umiejętności miękkich, szkoleniach i warsztatach zawodowych, a także spotkaniach z pracodawcami i wizytach studyjnych.

Jedno z kryteriów obsady zajęć dydaktycznych stanowi zintegrowanie tematyki prowadzonych zajęć z doświadczeniem badawczym i praktycznym (współpraca z otoczeniem gospodarczym) pracowników wydziału.

Pracownicy łączą prac dydaktyczną z aktywnością badawczą i publikacyjną. Powyższe korzystnie wpływa na wzrost kompetencji badawczych studentów, nie tylko podczas realizacji prac dyplomowych, ale w czasie całego cyklu nauki. Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia. Oprócz zajęć z udziałem nauczyciela duży nacisk kładziony jest także

na pracę własną studenta. Podczas seminarium magisterskiego, na których studenci formułują i analizują problemy badawcze, opracowują i prezentują uzyskane w trakcie wykonywania pracy dyplomowej wyniki badań. Promotorem pracy magisterskiej może zostać profesor, doktor habilitowany lub doktor posiadający dorobek naukowy z dyscypliny technologia żywności i żywienia lub nauk medycznych i nauk o zdrowiu.

Rozwój kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka zmierza do równomiernego rozłożenia godzin dydaktycznych i zmniejszenia liczby nadgodzin wśród wszystkich pracowników.

Każdy przedmiot prowadzony na kierunku *dietetyka* jest przypisany do katedry odpowiedzialnej za jego realizację. Na WNOŻiŻ przyjęto jednolite zasady akceptacji zajęć dydaktycznych przez pracowników. Następuje ona na indywidualnych kontaktach w Wirtualnym Dziekanacie, w zakładce Penum. Na tej podstawie na koniec semestru i roku akademickiego rozliczane są wszystkie zrealizowane godziny dydaktyczne przez pracowników poszczególnych jednostek.

### *3. Łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową oraz włączanie studentów w prowadzenie działalności naukowej*

Kadra prowadząca zajęcia na kierunku dietetyka łączy aktywność naukową z działalnością dydaktyczną. Jest autorem licznych prac publikowanych w czasopismach posiadających współczynnik wpływu impact factor w zakresie treści realizowanych przedmiotów; uczestniczy w różnych kursach/szkoleniach (część III, załącznik 2, punkt D oraz załącznik 1.2.1 do części I raportu). Pracownicy Wydziału odznaczają się licznymi aktywnościami warunkującymi własny rozwój; są kierownikami/wykonawcami projektów badawczych czy wdrożeniowych (załącznik 1.2.5 do części I raportu). Nauczyciele akademicy uczestniczą również w realizacji prac zleczanych przez otoczenie społeczno-gospodarcze (załącznik 6.1 do części I raportu). Kadra prowadząca zajęcia na kierunku dietetyka to wykładowcy szkoleń czy konferencji organizowanych przez otoczenie gospodarcze. Wyżej wymienione grupy aktywności naukowych nauczycieli akademickich wydziału podwyższają kompetencje, które przekazywane są w trakcie zajęć dydaktycznych lub innych form współpracy ze studentami.

Dodatkowo funkcjonuje kilka obszarów, które pozwalają kształtować kompetencje naukowo-badawcze studentów kierunku dietetyka. Należą do nich: przygotowanie pracy dyplomowej i uczestnictwo w seminariach, uczestnictwo w wykładach otwartych organizowanych na terenie wydziału przez zarządy poznańskich/wielkopolskich naukowych oraz angażowanie się w projekty, realizowane przez Studenckie Koło Naukowe Dietetyków.

Realizacja prac dyplomowych w poszczególnych katedrach oraz uczestnictwo w seminariach, aktywnie włącza studentów w proces badawczy, specyficzny dla tematów zajęć i prac dyplomowych. Wykaz tematów prac dyplomowych realizowanych w latach 2018-2023 na kierunku dietetyka zaprezentowano w tabeli F, część III, załącznik 2.

Powyższe aktywności kształtują kompetencje studentów w zakresach: formułowania problemu badawczego, stawiania hipotez, analizy/wyboru metod badawczych, analizy/wyboru właściwej literatury czy oceny, interpretacji oraz dyskusji nad wynikami pracy. Uczestnictwo w seminariach umożliwia publiczną prezentację pracy, aktywną dyskusję nad uzyskanymi rezultatami czy stawianymi tezami. Część prac dyplomowych (magisterskich) jest powiązana z grantami realizowanymi przez pracowników Wydziału, co gwarantuje również wysoki poziom naukowy tych rozpraw. Potwierdzeniem zaangażowania studentów w procesy badawcze realizowane na Wydziale, są nagrody

przyznawane przez JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. W latach 2018-2022, za wybitne osiągnięcia w studiach, 6 studentów otrzymało Złoty Medal, 9 studentów - medal srebrny, 4 studentów - nagrodami pieniężną, a 8 studentów - list gratulacyjny od JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Dodatkowo, 2 osoby zostały laureatami Nagrody im prof. J Zwolińskiego za najlepsze prace magisterskie. Szczegółowy opis podano w kryterium 8, pkt 8.3.

Nauczyciele akademicy wydziału, członkowie zarządów towarzystw naukowych (tj. Oddziału Poznańskiego Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych, Oddziału Wielkopolskiego Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Oddziału Poznańskiego Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów) organizują w budynkach Wydziału, cykliczne otwarte wykłady, których prelegentami są wysokiej rangi naukowcy z kraju i z zagranicy. Stwarza to niepowtarzalną możliwość kontaktu studentów z nauką na wysokim poziomie i doświadczeniem innych badaczy. Informacje o wykładach prezentowane są w formie plakatów umieszczanych na tablicach informacyjnych Wydziału oraz za pośrednictwem mediów społecznościowych Wydziału/Jednostek organizacyjnych.

Przy wydziale niezwykle prężnie funkcjonuje Studenckie Koło Naukowe Dietetyków. Studenci, pod opieką nauczycieli akademickich realizują szereg interesujących projektów z zakresu dietetyki i żywienia człowieka, jak np. projekt MEST (Metabolism Stevia rebaudiana). Prócz tego, studenci zorganizowali misję medyczną na Madagaskar. Misja zorganizowana była przez Koło Naukowe Dietetyków wraz z opiekunami i przy współpracy fundacji Ankizy Gasy. Jej celem było przeprowadzenie zajęć edukacyjnych, warsztatów kulinarnych, także badania stanu odżywienia malgaskich dzieci. W misji wzięło udział 11 wolontariuszy, członków KND, studentów kierunku dietetyka i technologia żywności. Efektem misji były też dwie publikacje naukowe, których współautorami byli studenci kierunku dietetyka.<sup>49</sup> Wystąpienia ustne czy prezentacje posterów studentów Koła Naukowego Dietetyków były nagradzane podczas konferencji naukowych oraz sesji Studenckich Kół Naukowych (II miejsce na sesji Studenckich Kół Naukowych, 22.05.2019r. w Zielonce za pracę badawczą pt. „Ocena stanu odżywienia Malgasek oraz zawartość wybranych pierwiastków toksycznych w ich włosach”, II miejsce w sesji wystąpień ustnych. I Ogólnopolska Konferencja Naukowa „Naukowo o Żywieniu” – 17-18.05.2019r. Członkini Koła przedstawiła wyniki dotyczące „Zawartości wybranych związków toksycznych dla zdrowia we włosach Malgasek oraz w wodzie i ziemi z terenów ich zamieszkania”). Wyniki badań naukowych studentów są prezentowane także podczas konferencji międzynarodowych jak np. European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) podczas ENDiets Student Day w Berlinie. Wyniki prac, których współautorami byli studenci Koła Naukowego zostały również opublikowane w czasopiśmie British Journal of Nutrition oraz International Journal of Environmental Research and Public Health.

Ważnym obszarem działalności wydziału jest aktywność popularyzacyjna adresowana do uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych w ramach cyklicznych spotkań, m.in. Nocy Naukowców, Drzwi Otwartych, Festiwalu Nauki i Sztuki). W powyższe aktywności zaangażowani są również studenci, przygotowujący własne prezentacje. Stwarza to doskonałą, dodatkową sposobność zdobywania nowych doświadczeń i umiejętności.

- 4. Założenia, cele i skuteczność prowadzonej polityki kadrowej, z uwzględnieniem metod i kryteriów doboru oraz rekrutacji kadry, sposobów, zasad i kryteriów oceny jakości kadry oraz udziału w tej ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także wykorzystania wyników oceny w rozwoju i doskonaleniu kadry*

---

<sup>49</sup> <https://www.dziecimadagaskaru.pl/misja-madagaskar/>

Zasadniczym celem polityki kadrowej jest stworzenie warunków, sprzyjających rozwojowi zawodowemu nauczycieli akademickich i wspieranie ich aktywności naukowej. Polityka kadrowa Wydziału wynika z aktualnego stanu zatrudnienia i dostosowuje się do potrzeb i zakładanego w strategii wydziału rozwoju. Ponadto obsada kierunku dietetyka posiada kompetencje zarówno w zakresie technologii żywności i żywienia, jak i nauk o zdrowiu. Ten aspekt jest również uwzględniany w polityce kadrowej.

Wydział zatrudnia nowych pracowników w drodze otwartego konkursu; komunikat o prowadzonym konkursie jest udostępniony publicznie, zgodnie z wytycznymi Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Art. 119, ust. 3 i 4).

Statut UPP reguluje kwestie zatrudniania nowych pracowników oraz wymagania stawiane kandydatom na poszczególne stanowiska (§61-§63 Statutu UPP). Szczegółowe wymogi dotyczące składu komisji konkursowych oraz zasady postępowania przy zatrudnianiu nauczycieli akademickich precyzuje załącznik nr 3 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (strony 58-62 Statutu UPP). Istotne dla wydziału jest postawienie wysokich kryteriów przy otwieraniu stanowisk profesora nadzwyczajnego (Uczelni), od których będzie zależał rozwój nowych kierunków badawczych. Wielkość pensum dydaktycznego reguluje Regulamin Pracy UPP.

Pracownicy Wydziału podlegają ocenie okresowej zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. z 2020r. poz. 85 z późn. zm.) §128. Szczegółowe kryteria przeprowadzenia oceny okresowej reguluje Załącznik do zarządzenia Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu nr 2/2021 z dnia 4 stycznia 2021 roku.

Warunkiem uzyskania przez pracownika badawczo-dydaktycznego pozytywnej oceny jest pozytywnie oceniana działalność naukowa, pozytywnie oceniana działalność dydaktyczna oraz pozytywnie oceniana działalność organizacyjna. Aktywność naukowa pracowników Wydziału wyrażana jest między innymi w licznych publikacjach, grantach, patentach, wdrożeniach, wykonanych ekspertyzach czy wykonanych recenzjach. W ocenie działalności dydaktycznej uwzględniane jest między innymi prowadzenie zajęć w języku obcym, promotorstwa i recenzje zakończonych prac dyplomowych, wydane publikacje dydaktyczne. Punktowane są więc aktywności stymulujące innowacje i doskonalenie warsztatu nauczyciela akademickiego. Pracownicy cyklicznie kształcą się zdobywając nowe kompetencje dydaktyczne. W latach 2018-2022, pracownicy uczestniczyli między innymi: w programach wsparcia dla kadry dydaktycznej realizowanego w ramach projektu „Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (numer projektu 117/PKD/2020), Zintegrowanego Programu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski (numer projektu 277/PKD/2021), w „Programie podnoszenia kompetencji dydaktycznych kadry Uczelni ścieżka I, w programie „Wysoka jakość kształcenia atutem młodej kadry dydaktycznej Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Program podnoszenia kompetencji Dydaktycznych Kadry Uczelni (Projekt w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego zgodnie z umową POWR.03.05.00-00-Z228/17-00 pt. „Najlepsi z Natury, kursy tutorskie w ramach Podnoszenia Kompetencji Dydaktycznych Kadry Uczelni przedstawione również kryterium 8.

Pracownicy przygotowują liczne materiały dydaktyczne, włączając w to podręczniki publikowane przez PWN i PZWL, jak np. *Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu* czy *„Nutrigenomika”*. Są członkami towarzystw naukowych, zespołów ekspertów, towarzystw naukowych i redakcji czasopism (załączniki do części I, załącznik 1.2.1). W działalności organizacyjnej punktowana jest również organizacja konferencji czy uczestnictwo w egzaminach końcowych. Pracownicy podlegają również

ocenie przez studentów w ramach Ankietyzacji Oceny Zajęć Dydaktycznych. Ankiety wypełniane są po zrealizowaniu danego przedmiotu, a Ankiety Oceny Kierunku Studiów wypełniane po ukończeniu kształcenia na danym stopniu. Wyniki ankietyzacji absolwentów Rada Programowa kierunku dietetyka wykorzystuje do systematycznej oceny programu studiów, jego doskonalenia. Powyższe dane umożliwiają również przygotowanie raportu z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jako[ci kształcenia. Czynnikiem monitorującym jakość kształcenia jest również hospitacja zajęć dydaktycznych według procedury opisanej w Zarządzeniu nr 102/2017 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Szerzej formy monitoringu procesu kształcenia zostały opisane w kryterium 8.

Ponadto funkcjonuje Specjalny Fundusz Nagród, który wyróżnia pracowników i nauczycieli akademickich odznaczających się ważnymi osiągnięciami w pracy naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej.

Scharakteryzowany powyżej wieloaspektowy sposób oceny nauczycieli akademickich weryfikuje aktywność każdego pracownika w obszarze naukowo-badawczym, dydaktycznym i organizacyjnym. Rzetelna ocena aktywności zawodowej nauczycieli akademickich jest istotnym elementem polityki kadrowej wydziału.

5. *System wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych. W tym kontekście warto przedstawić awanse naukowe kadry związanej z ocenianym kierunkiem studiów*

UPP wspomaga i motywuje nauczycieli akademickich w podnoszeniu kompetencji naukowych i dydaktycznych, w rozwoju naukowym oraz w zdobywaniu stopni i tytułów naukowych. Za osiągnięcia naukowe oraz uzyskane stopnie i tytuły naukowe przyznawane są nagrody JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Ponadto, zgodnie z §52 Regulaminu Pracy Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu pracownikowi, za wzorowe, wyjątkowo sumienne wykonywanie obowiązków wynikających z pracy zawodowej, wykazywanie inicjatywy w pracy, przyczyniającej się do wykonywania zadań przyznaje się pochwałę pisemną oraz pochwałę publiczną (podczas inauguracji roku akademickiego lub innej uroczystości). Pracownikom przyznawane są nagrody pieniężne ze specjalnego funduszu nagród, tworzonego na podstawie odrębnych przepisów. Nagrody i wyróżnienia przyznaje pracodawca po zasięgnięciu opinii zakładowej organizacji związkowej, reprezentującej pracownika. Ponadto, informacja o przyznaniu pracownikowi nagrody, jest wpisana do jego akt osobowych.

Wymiernym efektem funkcjonującego na terenie UPP systemu wspierania i motywowania pracowników do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych są awanse naukowe. W ocenianym okresie, wielu pracowników naukowych, prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka uzyskało awans naukowy: 8 osób uzyskało tytuł naukowy profesora, 22 osób – stanowisko profesora uczelni, 17 osób – stopień doktora habilitowanego oraz 14 osób – stopień doktora. Awanse naukowe pracowników prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka przedstawiono w tabeli 4.5.1.

Tabela 4.5.1. Awanse naukowe pracowników prowadzących zajęcia kierunku dietetyka

Nazwisko i Imię	Rok uzyskania stopnia/tytułu	Dyscyplina	Jednostka
tytuł profesora			
Julita Reguła	2023	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

Małgorzata Majcher	2023	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Mildner-Szkudlarz Sylwia	2022	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Chmurzyńska Agata Urszula	2021	nauki medyczne i o zdrowiu	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Piotrowska-Cyplik Agnieszka	2021	inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Cypik Paweł	2021	inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Suliburska Joanna Maria	2021	nauki medyczne i o zdrowiu	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Rudzińska Magdalena	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
stanowisko profesora uczelni			
Krystyna Szymandera-Buszka	2022	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Dwiecki Krzysztof	2021	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Szwengiel Artur Edward	2021	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Mildner-Szkudlarz Sylwia	2020	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Myszka Kamila Maria	2020	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Bajerska Joanna	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Cais-Sokolińska Dorota	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Cegielska-Radziejewska Renata	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Celińska Ewelina	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Czarnocińska Jolanta	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Gumienna Małgorzata	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

Kmieciak Dominik Krzysztof	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Kobus-Cisowska Joanna Magdalena	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Majcher Małgorzata	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Montowska Magdalena	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Olejniak Anna	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Piasecka-Kwiatkowska Dorota Maria	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Reguła Julita	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Siger Aleksander Franciszek	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Sip Anna	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Tomaszewska-Gras Jolanta	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Zielińska-Dawidziak Magdalena	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Walkowiak-Tomczak Dorota	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
<b>stopień doktora habilitowanego</b>			
Maciej Jarzębski	2023	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Karolina Łągowska	2023	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Mikołajczyk Beata	2022	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Neunert Grażyna	2021	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Biegańska-Marecik Róża	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Bilska Agnieszka Bogumiła	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

Jędrusek-Golińska Anna	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Lasik-Kurdyś Małgorzata Anna	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Staniek Halina Zofia	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Szwengiel Artur Edward	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Dwiecki Krzysztof	2018	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Kmiecik Dominik Krzysztof	2018	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Kobus-Cisowska Joanna Magdalena	2018	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Montowska Magdalena	2018	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Myszka Kamila Maria	2018	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Radziejewska-Kubzdela Elżbieta	2018	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Stopień doktora			
Bąkowska Ewa Maria	2022	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Skoczek-Rubińska Aleksandra	2022	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Zawieja Emilia Ewa	2022	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Kulczyński Bartosz Mikołaj	2021	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Radziejewska Anna Maria	2021	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Różańska Maria Barbara	2021	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Skrypnik Katarzyna Maria	2021	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Walkowiak Katarzyna	2021	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu



Bielska Paulina	2020	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Muzsik-Kazimierska Agata Joanna	2020	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Noskiewicz Jakub	2020	nauki o zdrowiu	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Wieczorek Martyna Natalia	2020	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Staninska-Pięta Justyna Anna	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
Teichert Joanna Elżbieta	2019	technologia żywności i żywienia	UP w Poznaniu Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu

Bardzo dobrymi czynnikami wsparcia i podnoszenia kompetencji dydaktycznych pracowników naukowo-dydaktycznych jest program Erasmus+ czy stypendia Fulbright'a. Pracownicy wydziału korzystają z możliwości wyjazdów na zagraniczne uczelnie w celu wygłaszania wykładów oraz zapoznania się systemem kształcenia obowiązującym w innych Jednostkach (m. in. Instituto Politecnico de Castelo Branco w Portugalii, University of Porto, Porto, Portugalia, University of Coimbra, Portugalia, Universitat Politècnica De València Hiszpania, Pamukkale University Turcja, Istanbul Sabahttin Zaim University, Istanbul, Turcja, University of Alabama USA). Pracownicy wydziału aktywnie współpracują z uznanymi krajowymi i międzynarodowymi Jednostkami naukowymi, podnosząc swoje kwalifikacje naukowe i dydaktyczne (załącznik 1.2.2 do części I raportu).

Do 2018 roku kształcono doktorantów w ramach Stacjonarnego Studium Doktoranckiego przy WNoŻiŻ. Studia kontynuuje nadal 2 studentów V roku tryb niestacjonarny oraz 15 studentów V - VII roku tryb stacjonarny. Zgodnie z Ustawą z dnia 20 lipca 2018 roku *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. z 2008 roku poz. 1668 z póź. zm.), w 2018 roku powołano Szkołę Doktorską Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu Zarządzeniem Rektora nr 35/2019 z dnia 29 kwietnia 2019 r. W 2019 roku kształcenie w Szkole Doktorskiej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia rozpoczęło 6 studentów, w 2020 roku – 9 studentów, 2021 roku – 5 studentów, a w 2022 roku – 5 studentów. Aktualnie, na studiach III stopnia na WNoŻiŻ, kształci się 42 doktorantów.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Jednostka powinna wdrożyć ułatwienia dla osób niepełnosprawnych, a także zastanowić się jak wykorzystać potencjał kierunku „dietetyka” na	Zasady indywidualnej organizacji studiów dla osób z niepełnosprawnościami z uwzględnieniem szczególnych potrzeb określa §14 Regulaminu studiów UPP. Dostosowanie procesu kształcenia do potrzeb studentów z niepełnosprawnością reguluje Zarządzenie Rektora nr 145/2021 z dnia 30 września 2021 roku. Funkcjonowanie studentów z niepełnosprawnością wspiera Pełnomocnik Rektora ds. Osób Niepełnosprawnych a jednostką

	<p>poprawienie swojej bazy gastronomicznej.</p>	<p>odpowiedzialną za koordynację działań na rzecz osób z niepełnosprawnościami jest CWR. Dla osób z niepełnosprawnością oferuje się specjalne stypendia, wsparcie indywidualnego doradcy edukacyjnego, sprzęt wspomagający proces studiowania np. pętle indukcyjne, specjalistyczne chrombooki oraz lektoraty językowe dla nie(do)słyszących. Uczelnia oferuje również pomoc asystenta dla studentów ze spektrum zaburzeń autystycznych. CWR realizuje wykłady otwarte dla osób z niepełnosprawnościami oraz koordynuje minimalizowanie barier architektonicznych ograniczających udział osób z niepełnosprawnościami w życiu społeczności akademickiej. CWR również realizuje kursy języka migowego na poziomie A1 oraz konwersatoria dla studentów i pracowników.</p>
2.	<p>Jednostka powinna lepiej informować studentów. Koniecznym jest, aby każdy przedmiot posiadał sylabus dostępny elektronicznie, a także, aby w jednym miejscu (strona jednostki lub WD) podane były wszystkie godziny konsultacji pracowników.</p>	<p>Każdy kierownik przedmiotu zobligowany jest do umieszczenia sylabusu w Wirtualnym Dziekanacie. Sylabusy umieszczane są każdorazowo przed rozpoczęciem nowego semestru. Powołano koordynatora, który kontroluje sylabusy umieszczone w Wirtualnym Dziekanacie. Na stronie Katedry, przy nazwisku każdego nauczyciela akademickiego umieszczono informacje o terminach konsultacji dla studentów.</p>
3.	<p>Zaleca się doskonalenie rozwiązań informacyjnych mających związek z prowadzoną polityką jakości oraz z systemem zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia.</p>	<p>Wydział dba o udostępnianie studentom aktualnych informacji dotyczących programu kształcenia, harmonogramu zajęć dydaktycznych oraz procedur dotyczących toku studiów, praktyk, prac dyplomowych, itp., na stronie internetowej UPP i WNoŻiŻ. Ponadto na UPP funkcjonuje zintegrowany system informatyczny, w ramach którego moduł Wirtualny Dziekanat obsługuje proces dydaktyczny. Jest on źródłem informacji dla studenta dotyczący przedmiotów przewidzianych programem studiów (sylabusy i regulaminy przedmiotów, materiały dydaktyczne), aktualnego przebiegu studiów oraz innych (np. ogłoszenia bieżące). Ponadto pracownicy Wydziału zaangażowani są w zamieszczanie na wydziałowej stronie Facebook i Instagram ciekawych treści dotyczących żywienia oraz informacji o aktywnościach i wydarzeniach odbywających się na Wydziale. W celu wspierania studentów w trakcie nauczania zdalnego powołano Centrum e-learningu. Jego zadaniem jest m.in. przeprowadzanie szkoleń oraz nadzorowanie funkcjonowania wdrożonych w Uczelni narzędzi informatycznych przeznaczonych do prowadzenia zajęć zdalnych oraz w formie tzw. blended learningu. Wdrożone narzędzia informatyczne na UPP to: platformy edukacyjne (Office 365-MS Teams, Google for Education), system zarządzania uczeniem Moodle, Wirtualny Dziekanat oraz systemy wideokonferencji. Instrukcje logowania do systemów oraz krótkie kursy i szkolenia dostępne są dla studentów na stronach internetowej uczelni. W celu</p>

		ułatwienia dostępu do sieci internetowej UPP, w 2021 r. zamontowano na terenie WNoŻiŻ dodatkowe bezprzewodowe punkty dostępu do uczelnianej sieci wi-fi.
--	--	--

## 6. Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 4:

Pracownicy naukowcy, prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka, są współautorami prac publikowanych w czasopismach, ujętych w bazie Web of Science o wysokiej wartości współczynnika wpływu impact factor oraz punktach MEiN. Zestawienie prac pracowników prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka zaprezentowano w tabeli 4.6.1.

Tabela 4.6.1. Liczba publikacji pracowników prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka (dane uzyskano z bazy bibliografii publikacji UPP według stanu na 08.02.2023 rok)

	Liczba prac w czasopismach z IF	Liczba prac w czasopismach bez IF	Monografie	Rozdziały	Artykuły popularno - naukowe
2018	125	89	9	20	16
2019	154	47	14	10	20
2020	204	29	4	13	21
2021	212	27	5	12	14
2022	210	31	2	19	3
SUMA*	905	223	34	74	74

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

1. Stan, nowoczesność, rozmiary i kompleksowość bazy dydaktycznej i naukowej służącej realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których kierunek jest przyporządkowany

WNoŻiŻ UPP, na którym realizowany jest proces kształcenia studentów kierunku dietetyka (zarówno na I, jak i II stopniu) dysponuje szeroką bazą infrastruktury dydaktycznej. Infrastruktura wydziału rozlokowana jest w 5 budynkach na terenie uczelni, ale większość zajęć realizowana jest w budynku głównym wydziału mieszczącym się przy ulicy Wojska Polskiego 31. W skład bazy dydaktyczno-badawczej WNoŻiŻ wchodzi jedna sala wykładowa (165 miejsc), 2 pracownie komputerowe (2x20 stanowisk komputerowych), 7 sal seminaryjnych (liczba miejsc od 24 do 60) oraz 8 sal przeznaczonych do realizacji zajęć laboratoryjnych. Ponadto studenci w ramach zajęć dydaktycznych i prac badawczych związanych z realizacją prac dyplomowych mogą korzystać z licznych specjalistycznych pracowni laboratoryjnych (sensoryczne, chemiczne, biochemiczne, chromatograficzne, analizy alergenów). Proces dydaktyczny wspomaga również wyposażona w nowoczesny sprzęt Pilotowa Stacja Biotechnologii, jak również szereg pracowni technologicznych. W 2021 roku baza wydziału wzbogaciła się o 8 pomieszczeń laboratoryjnych (m.in. pracownię analizy tłuszczów) oraz technologicznych (m.in. pracownię technologii piekarstwa, makaronów, fermentacji i biosyntezy, produkcji wyrobów mleczarskich oraz technologii i analizy owoców i warzyw).

Szczególną rolę w procesie kształcenia ze względu na profil kierunku dietetyka zajmują wyposażone w nowoczesne urządzenia:

- 1) Ośrodek Badań Żywnościowych (densytometr do badania gęstości kości i składu ciała (DXA), analizatory składu ciała Pletyzmograf BOD POD, urządzenie do wykonywania wodorowych testów oddechowych, akcelerometry, fałdomierze),
- 2) Laboratorium Molekularnych Badań nad Metabolizmem (urządzenia do analizy białek i kwasów nukleinowych, analizator biochemiczny Konelab, aparat do pomiaru spoczynkowej przemiany materii, smartfony do oceny sposobu żywienia i in.),
- 3) Pracownia analizy sensorycznej, służąca badaniu wrażliwości sensorycznej osób oraz ocenie jakości żywności (ocena sensoryczna i organoleptyczna)
- 4) Pracownia żywności regionalnej, etnicznej i gospodarstwa domowego (piec konwekcyjny, piekarniki, zmywarki, sprzęty drobne)

Ponadto w ubiegłym roku powstała Uczelniana Poradnia Dietetyczna (zlokalizowana w budynku WTD, ul. Wojska Polskiego 42), w której studenci mogą odbywać praktyki zawodowe z zakresu poradnictwa dietetycznego. Studentom i pracownikom UPP poradnia oferuje darmowe indywidualne konsultacje z zakresu dietytyki, głównie dotyczące zdrowego stylu życia i kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych oraz w różnych dieto-zależnych jednostkach chorobowych. Poradnia wyposażona jest w nowoczesny sprzęt służący do pomiarów składu ciała (Nutrilab, Tanita, Bodymetrix).

Do realizacji procesu dydaktycznego na kierunku dietetyka służy również baza dydaktyczno-naukowa budynku Collegium Maximum zlokalizowanego przy ul. Wojska Polskiego 28, w skład której wchodzi 20 sal wykładowych (powierzchnia 2490 m<sup>2</sup>, na 2428 miejsc) oraz sale ćwiczeniowe wyposażone w sprzęt multimedialny. Ponadto studenci realizują zajęcia laboratoryjne w budynkach Wydziału Medycyny Weterynaryjnej i Nauk o Zwierzętach zlokalizowanych przy ul. Wołyńskiej 35 oraz ul. Wojska Polskiego 71C. W ramach obowiązku dydaktycznego, ale również w ramach zajęć fakultatywnych studenci mają zapewniony dostęp do nowoczesnego obiektu Centrum Kultury Fizycznej (6 sal, boisko, korty tenisowe, siłownia, sale do ćwiczeń).

Studenci mają możliwość pogłębiania wiedzy i rozwijania zainteresowań naukowych uczestnicząc w pracach kół naukowych działających w obrębie Uczelni, między innymi w Kole Naukowym Dietetyki oraz Kole Naukowym Technologów Żywności.

## *2. Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza uczelnią oraz praktyki zawodowe (w przypadku, gdy w planie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe)*

Studenci w ramach programu studiów zobligowani są do odbycia praktyk zawodowych o charakterze technologicznym, opiekuńczym, jak również w poradnictwie dietetycznym lub dziale żywienia. Praktyki technologiczne mogą odbywać się w ośrodkach żywienia zbiorowego, takich jak w kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, szkolnej, żłobkowej, domu opieki, domu pomocy społecznej, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej, i in. Natomiast praktyki opiekuńcze mogą odbywać się w oddziałach szpitalnych, domach pomocy społecznej, hospicjum, domach spokojnej starości, zakładach opieki zdrowotnej, i in. Studenci odbywają również praktyki w prywatnej lub przyszpitalnej poradni dietetycznej. Wsparcie w procesie wyboru i realizacji praktyk zawodowych oferuje także Uczelniana Poradnia Dietetyczna oraz CWR UPP. W ostatnich latach część studentów miała możliwość realizacji praktyk wynikających z kontaktów z otoczeniem społeczno-gospodarczym m.in. realizując projekty koordynowane przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Poznań czy Narodowy Fundusz Zdrowia.

Wyposażenie sprzętowe obiektów, w których realizowane są praktyki nie budzi zastrzeżeń i pozwala na osiągnięcie przypisanych do tego przedmiotu kierunkowych efektów uczenia się. Infrastruktura tych jednostek jest również oceniana w trakcie wizytacji koordynatora praktyk lub osoby wspomagającej, co zapewnia odpowiednią jakość kształcenia. Szczegółowy opis praktyk zawodowych został ujęty w kryterium 2, punkt 2.7.

3. *Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej (w tym Internetu a także platformy e-learningowej, w przypadku, gdy na ocenianym kierunku prowadzone jest kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) oraz stopień jej wykorzystania w procesie nauczania i uczenia się studentów oraz w działalności i komunikacji naukowej*

Salę dydaktyczną, w których odbywają się zajęcia wyposażone są w sprzęt audiowizualny. Wydział ma swojej dyspozycji również laptopy i rzutniki multimedialne. Na terenie Uniwersytetu Przyrodniczego studenci mają dostęp do Internetu bezprzewodowego poprzez sieć Wi-Fi. Zasięg sieci obejmuje większość obiektów Uczelni. W 2020 roku na UPP powołano Zespół ds. wdrożenia kształcenia zdalnego oraz Centrum e-learningowe tworzące bazę systemów e-learningowych oraz wspierające technicznie pracowników i studentów. Ów zespół odgrywał szczególną rolę w czasie pandemii Covid-19, gdy większość zajęć (poza ćwiczeniami laboratoryjnymi) odbywała się w trybie zdalnym. Zadaniem zespołu jest nadzorowanie platform e-learningowych funkcjonujących na UPP tj. MS Teams – Moduł Office 365, Google for Education, Moodle, platformy wideokonferencyjne (np. ZOOM) oraz wspomaganie kadry dydaktycznej i studentów w ich obsłudze. Dostęp do każdej z tych platform mają wszyscy studenci, którym przypisuje się indywidualny numer studenta (UID). W chwili obecnej zajęcia dydaktyczne w formie zdalnej prowadzone są wyjątkowo, po pozytywnym zaopiniowaniu przez Radę Programową Kierunku Dietetyka, wniosku złożonego przez kierownika przedmiotu, bądź na mocy decyzji Prodziekana odpowiedniego kierunku. W takim wypadku zajęcia odbywają się zgodnie z planem zajęć.

Należy nadmienić, że preferowaną platformą jest MS Teams, która służy nie tylko ułatwieniu komunikacji między wykładowcami a studentami, ale również stanowi repozytorium materiałów dydaktycznych.

Ponadto w latach 2018-2022 na UPP prowadzono program PKD - Program Podnoszenia Kompetencji Dydaktycznych Kadry Uczelni, w zakresie projektu Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski, POWR.03.05.00-00-ZR42/18, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, w ramach którego prowadzono szkolenia Blended learning-zdalne nauczanie.

4. *udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami,*

Zgodnie z polityką prowadzaną przez UPP studenci z niepełnosprawnościami włączani są w proces kształcenia wszystkich studentów poprzez adaptację elementów procesu do ich potrzeb. Dostosowanie procesu kształcenia reguluje Regulaminu Studiów UPP (§ 14)<sup>50</sup> oraz Zarządzenie nr 145/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 września 2021 roku w sprawie dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami oraz w szczególnej sytuacji zdrowotnej z 30 września 2021<sup>51</sup> wraz z załącznikiem do tego Zarządzenia.<sup>52</sup> Adaptacja procesu studiowania odbywa się na wniosek studenta i jest indywidualizowana. Szerszy opis odstępnych na UPP form adaptacji procesu studiowania do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami przedstawiono w kryterium 8, pkt. 8.1.

---

<sup>50</sup> Regulamin studiów UPP

[https://skylark.up.poznan.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity\\_0.pdf](https://skylark.up.poznan.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity_0.pdf)

<sup>51</sup> Zarządzenie nr 145/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 września 2021 roku w sprawie dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami oraz w szczególnej sytuacji zdrowotnej <https://puls.edu.pl/repozytorium/zarz-dzenie-nr-145/2021-z-dnia-30-wrze-nia-2021-roku>

<sup>52</sup> Załącznik do zarządzenia Rektora UPP nr 145/2021 z dnia 30 września 2021. Regulamin adaptacji edukacyjnych Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu [https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zalacznik\\_145-2021.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zalacznik_145-2021.pdf)

Zarządzenie nr 145/2021 Rektora UPP z dnia 30 września 2021 umożliwia wdrażanie różnorodnych form adaptacji edukacyjnych. Wśród nich wymienione są również działania poprawiające warunki odbywania studiów dla studentów z niepełnosprawnością, w tym usuwanie barier architektonicznych, zezwolenia na rejestrację dźwięku oraz na korzystanie z dodatkowych urządzeń technicznych kompensujących niepełnosprawność. Powyższe działania realizowane są w ramach projektu unijnego pt. „Uczelnia dostępna. Uniwersytet Przyrodniczy jako uczelnia dostępna bez barier” (okres realizacji 01.10.2020 do 30.09.2023).<sup>53</sup> <sup>54</sup> W ramach działań zaplanowanych w obszarze II projektu prowadzone są prace dotyczących poprawienia dostępności architektonicznej i dostosowanie kluczowych pomieszczeń do potrzeb osób z różnego rodzaju niepełnosprawnościami. Dostosowanie obejmuje między innymi wykonanie prac adaptacyjnych i remontowych w celu dostosowania budynków do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową i ułatwienia w poruszaniu się dla osób z ograniczoną mobilnością (m.in. zlikwidowanie zewnętrznych barier architektonicznych, dostosowanie toalet, sali wykładowych, pracowni laboratoryjnych). W ramach projektu zakupiono system oznakowania przestrzennego uczelni, zakupiono pętle indukcyjne do sali wykładowych. Ponadto przeprowadzono audyt strony internetowej (obecnie strona uczelni i wydziałów spełnia Web Content Accessibility Guidelines 2.0) oraz zakupiono oprogramowanie do wsparcia e-learningu.

W ramach prowadzonych działań przeprowadzono audyt budynków UPP. Jego efektem jest zamieszczenie na stronie internetowej uczelni informacji dotyczących dostępności architektonicznej budynków całego kampusu w Deklaracji dostępności budynków UPP (sporządzonej dnia 2021-01-11, uaktualnionej dnia: 2021-03-31).<sup>55</sup> Przykładowo kampus WNoŻiŻ (ul. Wojska Polskiego 31/33) posiada wejście do budynku przystosowane dla osób z niepełnosprawnością ruchową. Wewnątrz budynku znajdują się windy przystosowane dla osób z niepełnosprawnością, obsługujące wszystkie części i piętra budynku. Istnieje możliwość zaparkowania w bezpośredniej bliskości budynku oraz dojścia do windy od strony parkingu. Do budynku można wejść z psem asystującym, ale z ograniczeniami dotyczącymi pomieszczeń, w których obecność zwierząt jest wykluczona ze względu na przepisy BHP.

W ramach ostatnich działań prowadzonych przez WNoŻiŻ w trzech salach wydziału zainstalowano tablice interaktywne pozwalające na powiększanie tekstu prezentowanego studentom.

##### *5. dostępność infrastruktury, w tym aparatury naukowej, oprogramowania specjalistycznego i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań wynikających z programu studiów w ramach pracy własnej,*

Studenci mogą wykonywać zadania w ramach pracy własnej w pomieszczeniach zlokalizowanych w budynkach na terenie kampusu, w których realizowane są zajęcia dydaktyczne dla kierunku dietetyka.

Dla studentów dostępne są stanowiska do pracy własnej w salach komputerowych. Dwie pracownie komputerowe zlokalizowane są w budynku Wydziału przy ul. Wojska Polskiego 31/33 (łącznie 60 stanowisk). Ponadto mogą korzystać również z sali komputerowej Biblioteki Głównej UPP (10 stanowisk). Biblioteka dysponuje zbiorem materiałów naukowych i dydaktycznych w dostępnych formie egzemplarzy drukowanych i formie elektronicznej. Studenci mogą korzystać z nich na miejscu i poza siedzibą biblioteki. Dodatkowo studenci mogą korzystać z sieci bezprzewodowej Wi-Fi w pomieszczeniach wydziału, w Bibliotece Głównej, w domach studenckich i pozostałych budynkach na terenie uczelni.

---

<sup>53</sup> Uczelnia dostępna <https://www1.up.poznan.pl/dp/projekty/uczelnia-dostepna>

<sup>54</sup> Uniwersytet Przyrodniczy jako uczelnia dostępna bez barier <https://puls.edu.pl/aktualno-ci/uniwersytet-przyrodniczy-w-poznaniu-jako-uczelnia-dost-pna-bez-barier>

<sup>55</sup> Deklaracja dostępności budynków <https://puls.edu.pl/deklaracja-dostepnosci>

Studenci w szczególności mogą korzystać z aparatury naukowej znajdującej się w salach laboratoryjnych i pracowniach WNoŻiŻ. Dla studentów kierunku dietetyka dostępne są laboratoria i pracownie o zróżnicowanym profilu funkcjonujące w obrębie jednostek wydziału (część III, załącznik 2, punkt E), wyposażone m.in. w nowoczesną aparaturę w zakresie zaawansowanych technik analitycznych, badań żywieniowych i badań nad metabolizmem. Każde stanowisko badawcze posiada kartę instruktażu stanowiskowego, co pozwala samodzielnie i bezpiecznie realizowanie prac przez studentów. Zadania z wykorzystaniem aparatury specjalistycznej wykonywane są pod nadzorem opiekuna laboratorium lub nauczyciela przedmiotu.

Student ma także możliwość realizacji zadań w ramach pracy własnej w innych pomieszczeniach znajdujących się na terenie Wydziału, np. w pracowniach o charakterze technologicznym w zakresie przetwórstwa żywności, pracowni technologii gastronomicznej czy laboratorium analizy sensorycznej. Realizacja prac w tych pomieszczeniach odbywa się po uzgodnieniu terminu i zakresu badań z pracownikiem wydziału.

Student ma możliwość korzystania na wydziale z oprogramowania takiego jak:

- programy do analizy i układania jadłospisów, m. in. DIETETYK, Diet 6.0, Kcalmar-pro, Aliant, Dieta 6.0
- program Statistica 13.3 (TIBCO Software Inc., Palo Alto, California, USA) do przeprowadzania analiz statystycznych wielowymiarowych, data mining, itp.
- program AutoCAD 2022 do projektowania rysunków technicznych 2D i 3D,
- program CorelDRAW Standard do graficznego przygotowania obrazów,
- program GIMP (OpenSource) do projektowania grafiki multimedialnej.

*6. system biblioteczno-informacyjnego uczelni, w tym dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym oraz zakresie dostosowanym do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, a także działalności naukowej w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których przyporządkowany jest kierunek, w tym w szczególności dostępu do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach,*

Studenci i pracownicy kierunku dietetyka korzystają ze zbiorów Biblioteki i Centrum Informacji Naukowej UPP. Dysponuje ona zmodernizowaną siecią komputerową umożliwiającą usprawnienie obsługi w zakresie katalogów, udostępniania zbiorów oraz informacji naukowej. Biblioteka oferuje pełen serwis usług na swojej stronie internetowej. Działa w obrębie Poznańskiej Fundacji Bibliotek Naukowych obejmującej 11 bibliotek naukowych miasta Poznania, wykorzystujących zintegrowany system informatyczny Horizon. Zbiory (wg stanu na koniec 2022 r.) obejmują 705 828 woluminów książek i czasopism oraz 35 473 jednostek zbiorów specjalnych. Liczba tytułów czasopism bieżących - 291 w tym 11 zagranicznych. Czytelnie Biblioteki posiadają 125 miejsc. W Czytelniach i Wypożyczalni, oprócz tradycyjnych katalogów kartkowych, do dyspozycji użytkowników znajduje się 10 komputerów z dostępem do katalogów online oraz pełnotekstowych i bibliograficznych baz danych. Dostępne komputery wykorzystywane są również do przeszukiwania katalogów innych bibliotek polskich i zagranicznych. Oprócz tego w Czytelni Biblioteki działa sieć wi-fi. Czytelnicy mogą również korzystać z 2 samoobsługowych kserografów i 2 skanerów. W Wypożyczalni Biblioteki jest wyznaczone miejsce do pracy grupowej.

Sieć komputerowa Uczelni umożliwia dostęp, między innymi, do następujących baz danych: Food Science and Technology Abstracts, Medline, Academic Search Ultimate, Business Source Ultimate, Emerging Markets Information Service, Web of Science, Elsevier, Scopus, Springer, Wiley, AGRICOLA, Social Sciences Citation Index, Science Citation Index Expanded, CAB Abstracts. Od września 2012 roku można również korzystać z zasobów książek polskich znajdujących się w czytelni [ibuk.pl](http://ibuk.pl). Obecnie na tej platformie dla naszych użytkowników dostępnych jest ponad 2700 tytułów, w tym 312 zakupionych

przez UPP (pozostałe to publikacje udostępniane bezpłatnie przez wydawców). Kategoria nauk matematyczno-przyrodniczych obejmuje 488 tytułów.

Wszystkie czasopisma elektroniczne UPP są zebrane na nowej wersji listy czasopism A-Z (są to czasopisma zakupione przez Bibliotekę, dostępne w ramach licencji krajowej oraz open access). Biblioteka posiada również narzędzie FullTextFinder (FTF), które integruje bazy bibliograficzne z bazami czasopism pełnotekstowych. Pozwala ono na automatyczne przejście od wybranego rekordu bibliograficznego artykułu, do jego pełnego tekstu w wersji elektronicznej, o ile Biblioteka posiada go w swoich zasobach. Zasady korzystania z baz danych i czasopism online określają umowy licencyjne. Pracownicy oraz studenci naszej uczelni od września 2014 mogą również korzystać z multiwyszukiwarki EDS (Ebsco Discovery Service). Jest to narzędzie, które zapewnia użytkownikom łatwy i szybki dostęp poprzez jedno okienko wyszukiwawcze do większości źródeł elektronicznych oferowanych przez Bibliotekę (baz danych, książek i czasopism elektronicznych).

Ze wszystkich baz znajdujących się w zasobach Biblioteki np. EBSCO, Willey, Elsevier czy Springer można również korzystać z komputerów domowych poprzez serwer HAN (warunkiem korzystania z zasobów jest posiadanie aktualnego konta bibliotecznego).

Użytkownicy Biblioteki UPP mogą skorzystać z działającej Wypożyczalni Międzybibliotecznej, umożliwiającej korzystanie ze zbiorów innych bibliotek krajowych i zagranicznych.

Studenci i pracownicy UPP mogą również korzystać z zasobów innych poznańskich bibliotek wchodzących w skład Poznańskiej Fundacji Bibliotek Naukowych. Warunkiem korzystania jest posiadanie ważnej karty bibliotecznego lub legitymacji studenckiej aktywowanej jako karta biblioteczna i dokonanie opłaty aktywacyjnej w bibliotece zarejestrowanej w PFBN. Wykaz bibliotek należących do PFBN znajduje się na stronie: <http://www.pfsl.poznan.pl/biblioteki-poznanskie>.

Pracownicy Oddziału Informacji Naukowej BG UP pomagają użytkownikom we wszystkich zapytaniach. Udzielają odpowiedzi telefonicznych, pisemnych oraz drogą elektroniczną.

Dla zainteresowanych Biblioteka prowadzi szkolenia, prezentacje i praktyki:

- szkolenia studentów, doktorantów i grup pracowniczych dotyczących obsługi i korzystania ze źródeł elektronicznych
- prezentacje ofert dostawców bibliotecznych baz danych i narzędzi informatycznych,
- praktyki zawodowe dla studentów Bibliotekoznawstwa i Informacji Naukowej oraz praktyki specjalistyczne dla pracowników bibliotek naukowych.

*7. sposoby, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia bazy dydaktycznej i naukowej oraz systemu biblioteczno-informacyjnego, a także udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów,*

Baza dydaktyczna, naukowa oraz system biblioteczno-informacyjny podlegają systematycznemu procesowi monitorowania i oceny. Na WNoŻiŻ działa Komisja ds. Utrzymania Bazy Technicznej, której zadaniem jest analiza i opiniowanie spraw dotyczących rozwoju i utrzymania bazy technicznej Wydziału. Komisja rozpatruje sprawy powierzone jej przez wydział lub podjęte z własnej inicjatywy, a w szczególności dotyczące: utrzymania stanu bazy technicznej wydziału na optymalnym poziomie, wykorzystania środków finansowych wydziału na inwestycje i remonty, ustalenia priorytetów prac remontowych budynków w danym roku finansowym i w planach na kolejne lata, monitorowania przetargów na prace remontowe wydziału organizowanych przez władze uczelni, nadzoru nad pracami remontowymi w budynkach wydziału. Spotkania komisji odbywają się w zależności od zaistniałych potrzeb. Na wydziale działa także Komisja ds. Komerccjalizacji i Współpracy z



Przemysłem, której zadaniem jest m.in. inicjowanie kontaktu z przedsiębiorcami (jako interesariuszami) w celu ukierunkowania doposażenia bazy dydaktycznej i naukowej wydziału.

Bieżąca monitoring stanu technicznego sali dydaktycznych oraz ich wyposażenia prowadzony jest przez wyznaczonych opiekunów.

Powiększaniem i doskonaleniem zasobów systemu bibliotecznego-informacyjnego zajmuje się Oddział Gromadzenia Zbiorów. Zaopatrzuje on Bibliotekę Główną i jej Filie oraz katedry nie mające własnych bibliotek zakładowych w wydawnictwa krajowe i zagraniczne. Do czynności oddziału należą: prenumerata czasopism oraz baz danych polskich i zagranicznych, monitorowanie niezrealizowanych numerów czasopism u dostawcy, zakup książek krajowych i zagranicznych, merytoryczne opracowanie faktur na zakupione wydawnictwa, sporządzenie bilansów rocznych, statystyka wpływów, wycena i sporządzanie rachunków dla tych wydawnictw, które otrzymywane są drogą wymiany i darowizn, zarówno z kraju jak i z zagranicy, wysyłanie wydawnictw uczelni do rolniczych bibliotek krajowych w ramach wymiany, wstępne rejestrowanie wszystkich wpływów czasopism i książek w systemie Horizon dla: prenumeraty, kupna, darów i wymiany, uzupełnianie zbiorów z wykazów druków zbędnych otrzymywanych z innych bibliotek, gospodarka dubletami, wstępne opracowywanie zbiorów specjalnych (prace doktorskie, mikrofisz, kartografia, CD-ROMy itp.). System bibliotecznego-informacyjny monitoruje m.in. Rada Biblioteczna, składająca się z przedstawicieli wszystkich wydziałów. Na wydziale funkcjonuje Pełnomocnik Dziekana ds. Biblioteki odpowiedzialny m.in. za aktualizację bazy bibliotecznego związanej z reprezentowaną na Wydziale dyscypliną naukową oraz realizowanym programem kształcenia. W ramach inicjatyw indywidualnych pracownicy oraz studenci wydziału mogą zgłaszać na bieżąco swoje propozycje dotyczące uzupełniania i aktualizacji bazy bibliotecznego.

W ocenie bazy naukowej i dydaktycznej oraz systemu bibliotecznego biorą również studenci poprzez coroczny proces ankietyzacji absolwentów bezpośrednio po ukończeniu studiów licencjackich i magisterskich kierunku dietetyka w ramach trybu stacjonarnego i niestacjonarnego (Zarządzenie nr 69/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 19 maja 2020 roku w sprawie procedury zasięgnięcia opinii absolwentów studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich, bezpośrednio po ukończeniu studiów).<sup>56</sup> Pytania ankietowe dotyczą m.in. warunków studiowania z uwzględnieniem oceny infrastruktury dydaktycznej uczelni/wydziału (sali wykładowych, sali ćwiczeń, laboratoriów) oraz dostępności do literatury specjalistycznej (w zakresie zbiorów bibliotecznego, podręczników i skryptów). Uzyskane wyniki są szczegółowo analizowane przez Radę Programową kierunku dietetyka i uwzględniane w doskonaleniu bazy naukowo-dydaktycznej oraz bazy bibliotecznego. Opracowane wyniki są elementem corocznego raportu z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku Dietetyka tworzonego w ramach funkcjonującego na Uczelni System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Ponadto uwagi studentów mogą być zgłaszane poprzez ich przedstawicieli w Radzie Programowej Kierunku Dietetyka.

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

- 1. zakres i formy współpracy uczelni z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami oraz jej wpływu na koncepcję kształcenia, efekty uczenia się, program studiów i jego realizację, w tym realizację praktyk zawodowych (w przypadku, gdy w planie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe),*

---

<sup>56</sup> Zarządzenie nr 69/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 19 maja 2020 roku <https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2069-2020%20w%20sprawie%20procedury%20zasi%C4%99gania%20opinii%20absolwent%C3%B3w%20studi%C3%B3w%20bezp%C5%9Brednio%20po%20uko%C5%84czeniu%20studi%C3%B3w.pdf>

Współpraca UPP z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest kluczowym aspektem brany pod uwagę w procesie kształcenia na kierunku dietetyka, zarówno na studiach I jak i II stopnia. WNoŻiŻ, jako jednostka prowadząca kierunek utrzymuje i rozwija współpracę na poziomie zapewniającym odpowiednią jakość programu kształcenia, procesu nauczania – uczenia się i dobre przygotowanie absolwentów do potrzeb rynku pracy. Współpraca dotyczy kilku kluczowych elementów: wsparcia w konstrukcji programu studiów, prowadzenia zajęć, praktyk studenckich, realizację wdrożeniowych prac dyplomowych, wspólnych projektów o charakterze aplikacyjnym oraz organizacji imprez naukowych i edukacyjnych. Nauczyciele tworzący obsadę kierunku dietetyka współpracują z licznymi ośrodkami i uczelniami naukowo-dydaktycznymi o podobnym profilu nauczania, m.in. z Uniwersytetem Medycznym im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, z której to uczelni wywodzi się część kadry dydaktycznej kierunku. Wykładowcy zewnętrzni mają wpływ na kształtowanie programu nauczania dla studentów kierunku dietetyka, poprzez zgłaszanie uwag na Radach Programowych, które odbywają się co najmniej raz w semestrze. Ich opinie są wdrażane w procesie konstruowania programów nauczania i treści kształcenia. Pracownicy kierunku współpracują także z Akademią Wychowania Fizycznego w Poznaniu, Uniwersytetem Medycznym w Lublinie, Instytutem Chemii Bioorganicznej PAN, Katedrą Żywienia Człowieka, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego czy Instytutem Nauk o Żywieniu Człowieka, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Celem współpracy ze względu na specyfikę prowadzonych zajęć, pozostaje wymiana doświadczeń i specjalistycznych programów kształcenia, praktyk i staży studenckich, wystaw i prezentacji dokonań studentów, prowadzenie wspólnych prac badawczych w wyniku których powstają wspólne publikacje naukowe, wystąpienia konferencyjne, wspólne zgłoszenia patentów i projektów, a także realizacja doktoratów wdrożeniowych.

Wśród jednostek krajowych, innych niż uczelnie i instytuty badawcze, wymienić można współpracę z Głównym Inspektoratem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Poznaniu, w wyniku której studenci UPP podnoszą kwalifikacje z zakresu kontroli i bezpieczeństwa produktów spożywczych, z Lab-Vet Laboratorium Diagnostycznym, w którym przeprowadzano konsultacje w zakresie wymagań związanych z organizacją akredytowanego laboratorium badań sensorycznych, a studenci zaznajamiają się z funkcjonowaniem komercyjnego laboratorium akredytowanego. Wraz z Wydziałem Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Poznania brano udział w akcjach promujących zdrowie dla mieszkańców miasta Poznania (np. Biała sobota na działkach, festyny rodzinne, Lato na Targach, Strefa zdrowia i profilaktyki) oraz realizowano projekt „Wielka Kontra Tycia”. Nawiązano też współpracę z Narodowym Funduszem Zdrowia, realizując „Dzień z profilaktyką” i „Środy z profilaktyką”. Natomiast Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu jest jednym z interesariuszy zewnętrznych kierunku dietetyka. Podpisano z nią również porozumienie o współpracy przy realizacji przedsięwzięcia informacyjno-edukacyjnego, mającego na celu popularyzację wśród dzieci i młodzieży z terenu województwa wielkopolskiego wiedzy z zakresu zdrowia publicznego w tym szkodliwości spożywania napojów energetyzujących tzw. energetyków.

Niezwykle istotnym elementem współpracy z otoczeniem społecznym jest organizacja wykładów i zajęć warsztatowych dla szkół średnich oraz zwiedzania laboratoriów. WNoŻiŻ ma udokumentowaną współpracę ze szkołami o profilu ogólnokształcącym i kształcącymi w zawodach: dietetyk, technik technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa. Uczniowie uczestniczą w zajęciach dydaktycznych o charakterze wykładów i ćwiczeń zorganizowanych specjalnie dla nich w pracowniach i laboratoriach wydziału. Zajęcia mają na celu pogłębienie wiedzy o żywieniu, żywności, surowcach, przetwórstwie, wartości odżywczej oraz technologii żywienia. Prezentowana jest nowoczesna aparatura badawcza i projekty dotyczące kierunków rozwoju przetwórstwa i analityki żywności. Ideą porozumienia jest zacieśnianie wzajemnych kontaktów oraz promocja uczelni, wydziału i kierunku wśród uczniów – potencjalnych kandydatów na studia. Ponadto dzięki tej współpracy młodzież szkolna ma również możliwość udziału w spotkaniach, warsztatach czy wycieczkach edukacyjnych do przedsiębiorstw współpracujących z wydziałem, co zwiększa świadomość wyboru przyszłej drogi zawodowej. Współpraca środowiska akademickiego i społeczności uczniowskiej dotyczy

wspólnych przedsięwzięć organizacyjnych i merytorycznych promujących dokonania obu stron. Ponadto warsztaty i prelekcje dla szkół odbywają się w ramach udziału jednostek UPP, zaangażowanych w kształcenie na kierunku, w cyklicznych wydarzeniach, takich jak: Noc Naukowiec, Poznański Festiwal Nauki i Sztuki, Uniwersytet Młodych Przyrodników. W 2017 roku zostało podpisane z XIV LO w Poznaniu porozumienie o sprawowaniu patronatu naukowego. Patronat dotyczy klas dietetycznych/dietetyczno-psychologicznych. Od tego czasu uczniowie uczestniczyli w wielu zajęciach na terenie UPP oraz szkoły. Zajęcia dotyczące żywienia/dietetyki prowadzone są też w innych szkołach, z którymi nie podpisano umowy o klasach patronackich, np. III LO w Poznaniu czy Technikum nr. 19 w Poznaniu.

Nauczyciele będący obsadą kierunku podejmują także współpracę ze szkołami i innymi jednostkami oświatowymi, biorąc udział w organizacji eliminacji okręgowych Olimpiad Wiedzy o Żywieniu (Dolnośląski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli, Zespół Szkół Technicznych i Branżowych im. Stanisława Staszica "Handlówka" w Jeleniej Górze) oraz Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywieniu (Zespół Szkół Nr 6 im. M. Reja, 70-236 Szczecin). Katedra Żywienia Człowieka i Dietetyki koordynuje też realizację programów edukacyjno-badawczych, realizowanych z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym ze szkołami. Programy te to „ABC Zdrowego Żywienia” (2017-18) oraz Junior-Edu-Żywienie (2022-2023). „ABC Zdrowego Żywienia” realizowano w trzech szkołach podstawowych wśród uczniów 2 i 3 klas, na terenie gmin wiejskich Wielkopolski (Napachania, Mrowina i Rokietnicy). Uczestnicy programu zrealizowali cykl sześciu 45-minutowych warsztatów, z których część była realizowana w szkołach lub na terenie UPP. Całkowity budżet projektu w Wielkopolsce wyniósł 57 300 pln, jego fundatorem była sieć Carrefour, a na terenie województwa wielkopolskiego. Z kolei program Junior-Edu-Żywienie dotyczy wdrożenia edukacji żywieniowej w klasach I-VI w całej Polsce.<sup>57</sup> Głównym koordynatorem obu programów była Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym obejmuje też aktywność pracowników WNoŻiŻ w mediach, są to wywiady i innego typu wypowiedzi dla telewizji (TVP3, TVN, WTK), radia (Radio Afera, radiopoznan.fm, Radio TOK Fm, Radio ESKA Poznań), prasy (Newsweek, Przewodnik Katolicki), organizacji i serwisów internetowych (dietetycy.org.pl, forumakademickie.pl, naukawpolsce.pap.pl, tetnregionu.pl, wysokieobcasy.pl, codziennypoznan.pl).

Współpraca jednostek i pracowników WNoŻiŻ z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest również wykorzystywana w ramach działań Koła Naukowego Dietetyków funkcjonującego na wydziale. Umożliwia ona członkom koła zdobycie różnorodnych doświadczeń, kompetencji oraz umiejętności badawczych i zawodowych w ramach realizowanych projektów i zadań.

W ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w związku z realizacją praktyk studenckich objętych programem studiów na kierunku dietetyka, w ostatnim roku akademickim 2021/22 praktykę zawodową w wielu różnych zakładach pracy, odbyło 152 studentów, w tym na 83 na studiach stacjonarnych oraz 69 na studiach niestacjonarnych. Studenci mogą realizować praktyki wg własnego wyboru zakładu lub mogą również skorzystać z zaproponowanych zakładów, z którymi podpisana jest umowa, m.in. o realizacji praktyk zawodowych oraz zakładów, z którymi współpracuje koordynator praktyk. Ich wybór nie jest przypadkowy, lecz poprzedzony licznymi kontaktami z kadrą dietetyczną i zarządzającą. Dzięki kontaktom zawodowym, targom branżowym, a także poprzez kontakty z zatrudnionymi w zakładach pracy absolwentami UPP, koordynator zna charakter tych zakładów i możliwości zrealizowania praktyk zgodnie z ramowym programem praktyk studenckich. Głównym kryterium doboru zakładów pracy, w których studenci mogą odbywać praktyk zawodową jest zapewnienie realizacji przypisanych do praktyki kierunkowych efektów uczenia się. Praktyki realizowane są najczęściej w domach społecznych, szpitalach, poradniach dietetyczno-żywieniowych,

---

<sup>57</sup> <https://jez.edu.pl/>

stołówkach szkolnych, przedszkolach, centrach dietetyki klinicznej, restauracjach oraz Wojewódzkich i Powiatowych Stacjach Sanitarno-Epidemiologicznych. Do podmiotów społeczno-gospodarczych, w których ostatnio realizowane były praktyki zaliczają się: Dom Pomocy Społecznej w Chodzieży; Zespół Dziennych Domów Pomocy w Poznaniu; Centrum Dietetyki Klinicznej W-Med.; Centrum Dietetyczne Natur House w Poznaniu; Centrum Narodowego Funduszu Zdrowia w Warszawie; Gabinet Poradnictwa Dietetycznego Natalia Pokorna w Lubsku; Przedszkole nr 13 w Gnieźnie; Stołówka szkolna przy Szkole Podstawowej nr 9 w Koszalinie; Szpital im. Franciszka Raszei w Poznaniu; NZOZ „Medica” w Białogórze; Restauracja „Retro” w Gubinie; Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słubicach. Szczegółowy opis regulaminu odbywania praktyk programowych został ujęty w kryterium 2, punkt 2.7.

W celu wzrostu kompetencji zawodowych i społecznych u studentów UPP, realizowano wysokiej jakości program stażowy umożliwiający zdobycie praktycznego doświadczenia zawodowego, co było możliwe dzięki owocnej współpracy z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego. WNoŻiŻ w okresie ostatnich 5 lat wziął udział w trzech takich projektach, współfinansowanych ze środków z funduszy unijnych przyznanych w konkursie organizowanym przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020. Są to następujące projekty:

1. Studiujesz - praktykuj. Program stażowy dla studentów WNoŻiŻ na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu (1.09.2016-31.08.2018).
2. Studiujesz - praktykuj II. Program stażowy dla studentów WNoŻiŻ na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu (1.11.2018-31.12.2020).
3. Najlepsi z natury 2.0. Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (1.10.2019-29.12.2023).

Pracodawcami, którzy przystąpili do projektu były między innymi następujące firmy: OneDayMore Sp z o.o.; Straus Caffè Poland; Lisner Poznań Sp. z o.o. Sp. k; Zeelandia sp. z o.o.; Zakłady Mięsne „Dolina Noteci” Sp. z o.o.; Orkiszowe Pola Sp. z o.o.; Brenntag Polska Sp. z o.o.; ALS Food&Pharmaceutical Polska sp. z o.o.; Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie; Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Śremie; OKECHAMP S.A.; Stowarzyszenie Ekosystem Dziedzictwo Natury z jednostką organizacyjną Instytutem Technologii Mikrobiologicznych; Kaczmarek - Komponenty Sp. z o.o.; POLSER Sp. z o.o., Curtis Health Caps S.A.; FIT MIX Agnieszka Rybarczyk. W ramach w/w projektów: "Najlepsi z natury 2.0. Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu" oraz "Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu" studenci mieli również możliwość skorzystania z indywidualnych sesji poradnictwa zawodowego. Podobną możliwość skorzystania z usług doradców zawodowych mają studenci 6 semestru przed rozpoczęciem praktyk zawodowych. Pierwsze z takich spotkań organizowane jest przez koordynatora praktyk po rozpoczęciu 6 semestru studiów inżynierskich.

Szeroką współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym nawiązano w ramach przygotowań Wydziału Nauk o Żywności i Żywieniu do programu strategicznego Narodowego Centrum Badań i Rozwoju NUTRISTRATEG. Dlatego 30 września 2021 r. na wydziale odbyło się spotkanie środowisk naukowego i przemysłowego, mające na celu przedstawienie możliwości badawczych oraz doradczych poznańskich uczelni oraz wskazanie oczekiwań polskich przedsiębiorców z branży spożywczej odnośnie wdrażania innowacyjnych rozwiązań produkcyjnych oraz w zakresie kontroli jakości. Uruchomienie programu planowane jest na 2022 rok. W spotkaniu wzięło udział ponad 70 przedstawicieli z przemysłu reprezentujących 40 firm oraz ponad 70 naukowców. Głównym celem programu NUTRISTRATEG jest poprawa stanu zdrowia polskiego społeczeństwa, wydłużenie średniego czasu życia w zdrowiu o 1-2 lata poprzez opracowanie i wprowadzanie nowych, spersonalizowanych strategii żywieniowych z wykorzystaniem innowacyjnej żywności funkcjonalnej. Celem spotkania było ustalenie potencjalnych tematów badawczych i rozpoczęcie przygotowań do zdefiniowania konkretnych projektów, które mogłyby uzyskać finansowanie w latach 2022-2027. Zakres planowanej współpracy obejmuje obszary takie jak: Profilaktyka i terapia dla chorób cywilizacyjnych (dietozależnych); Dieta a zdrowe starzenie; Przeciwdziałanie i ograniczanie skutków pandemii COVID- 19; Determinanty diety i personalizowane

strategie dietetyczne; Działanie substancji bioaktywnych na organizm; Produkcja i pozyskiwanie substancji bioaktywnych; Nowa żywność funkcjonalna i spersonalizowana. Po zakończeniu spotkania odbyły się liczne indywidualne rozmowy przedsiębiorców z naukowcami.

Liczba przedsiębiorstw, z którymi współpracuje kadra kierunku dietetyka obejmuje ponad 120 podmiotów (przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem i produkcją żywności, głównie zakłady przemysłu mleczarskiego, mięsnego, zbożowego, cukierniczego, owocowo-warzywnego, komercyjne laboratoria analityczne, instytucje zajmujące się kontrolą jakości produktów spożywczych, firmy produkujące suplementy diety). Firmy te na bieżąco były i są informowane o koncepcji kształcenia, o konstruowaniu programu studiów, a następnie jego realizacji. Stanowią ważny głos w dyskusjach nad wprowadzaniem zmian mających na celu doskonalenie programu studiów, a w konsekwencji również sylwetki absolwenta. Umożliwia to lepsze dostosowanie programu do wymagań rynku pracy. Często kontakty kadry dydaktycznej z interesariuszami zewnętrznymi oparte są na wieloletnich, bezpośrednich relacjach. Mocnym punktem w procesie kształcenia i zdobywania kompetencji przydatnych w nauczaniu przez nauczycieli akademickich jest różnorodność współpracy z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz program stażowy dla nauczycieli:

- przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją żywności (przemysł mleczarski, mięsny i drobiarski, owocowo-warzywny, koncentraty spożywcze, przemysł cukierniczy, piwowarski, zakłady spirytusowe),
- laboratoria badające jakość żywności, w tym Poznański Park Naukowo-Technologiczny,
- mniejsze podmioty zajmujące się produkcją żywności i gastronomią, w tym zakłady żywienia zbiorowego, a także gospodarstwa rolne i ogrodnicze.

Uczelnia podejmuje współpracę z otoczeniem zewnętrznym poprzez realizację różnego rodzaju projektów badawczych ukierunkowanych na podnoszenie kompetencji studentów. Przedstawiciele otoczenia biznesowego są stałymi partnerami w tych projektach: prowadzą certyfikowane szkolenia zawodowe, przyjmują studentów na wizyty studyjne, opiekują się grupami studenckimi w ramach wykonywania praktycznych zadań projektowych.

Na szeroką skalę współpracowano z wieloma przedsiębiorstwami, dla których opracowano i wdrożono innowacje produktowo-technologiczne, np. probiotyczne dania liofilizowane do żywienia małych dzieci, lody o obniżonej wartości energetycznej oraz o zwiększonej zawartości błonnika, dżem bezcukrowy truskawkowy i brzoskwiniowy z nasionami chia, czekoladę deserową ze zmniejszoną zawartością cukru z dodatkiem morwy białej, w celu obniżenia i stabilizacji poziomu glukozy we krwi, która może być spożywana przez diabetyków, wyroby cukiernicze i konfitury dla diabetyków z zastosowaniem nowych środków słodzących bez niepożądanego posmaku i koloru oraz wiele innych produktów o działaniu prozdrowotnym. Dla Sanprobi opracowano nowe kompozycje probiotyczne, współpracowano w sprzedaży patentów i pomocy w ich komercjalizacji – projektowaniu nowej wytwórni probiotyków. Przygotowano także dane do projektu dotyczącego innowacyjnej metodologii oceny roli zmysłów w kształtowaniu jakości potraw, w tym oceny wrażliwości sensorycznej kucharzy oraz szkolenia zespołów sensorycznych jurorów i ekspertów kulinarnych. W ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym opracowywano także informacje żywieniowe oraz zidentyfikowanie możliwości umieszczenia oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych na nowym preparacie do suplementacji biologicznie aktywnymi peptydami z serwatki, wprowadzono innowacje marketingowe polegające na dostosowaniu etykiet innowacyjnych produktów do oczekiwań świadomych konsumentów i jednocześnie do wymogów rozporządzeń UE oraz prowadzono edukację w ramach rozwoju kompetencji ekonomicznych i szkolenia z zakresu rozwoju przedsiębiorczości (Karty Grabowskiego, Poznań; Redos Trailers, Nowy Tomyśl; MARO, Komorniki; SLTS TRUCK SERVIS, Piła; Targi Poznańskie, Poznań; OLINGO Sklep Zoologiczny, Poznań i Debeściarki, Zalasewo).

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w ramach ocenianego kierunku skutkuje bezpośrednim powiązaniem tematyki prac dyplomowych i efektów uczenia się z potrzebami interesariuszy zewnętrznych. Na Wydziale prowadzona jest ewaluacja potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego. Cykliczne spotkania z reprezentantami tych środowisk, wykorzystywane są do weryfikacji oczekiwań pracodawców i instytucji otoczenia wsparcia biznesu w zakresie wiedzy,

umiejętności i kompetencji zawodowych studenta. Dzięki współdziałaniu z otoczeniem społeczno-gospodarczym zostało podjętych wiele działań i inicjatyw, mających wpływ zarówno na sposób organizacji, jak i przebieg procesu kształcenia, w tym sposobu organizacji praktyk, czy wielomiesięcznych staży.

## *2. Sposoby, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji.*

Monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy oraz wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji dokonuje na bieżąco Rada Programowa Kierunku Studiów Dietetyka (organ ten szerzej opisano w kryterium 10, pkt. 10.1). Rada corocznie opracowuje i zatwierdza raport z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku studiów za dany rok akademicki, który przekazuje Radzie Dydaktycznej Uniwersytetu. Na podstawie raportów ze wszystkich kierunków realizowanych na UPP Rada Dydaktyczna opracowuje i zatwierdza raport zbiorczy z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Uniwersytecie. Na podstawie sformułowanych w tych dokumentach wniosków również wprowadzane są, w razie potrzeby, działania naprawcze/udoskonalające. Kontakt z otoczeniem gospodarczym, połączony z zewnętrzną oceną programów nauczania, daje Wydziałowi szansę na dostosowanie działalności dydaktycznej do aktualnych potrzeb rynku pracy oraz przyczynia się również do wzbogacenia doświadczenia zarówno studentów jak i wykładowców. Ocena jakości współpracy obejmuje analizę kwestii dostępności przedsiębiorstw i instytucji na potrzeby praktyk zawodowych i proponuje nowe jednostki do podpisania umów o współpracy. Oceniane są potrzeby kierunku w zakresie prowadzenia zajęć praktycznych. Prowadzona jest ewaluacja wszelkiej współpracy, a propozycje nowych form wspólnej działalności przedstawiane są Kolegium Dziekańskiemu. Organizowane są działania środowiska zewnętrznego na rzecz kierunku oraz kierunku na rzecz środowiska zewnętrznego, w tym na rzecz edukacji i analizuje ich efekty.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego mają wpływ na program studiów i doskonalenie jego realizacji, zarówno poprzez udział w Radzie Programowej Kierunku Studiów Dietetyka (rola monitorująco-oceniająca w ramach realizacji, m.in. procedur: ocena programu kształcenia, weryfikacja efektów kształcenia, modyfikacja planów i programów studiów), ale również poprzez udział w organizowanych przez Wydział przedsięwzięciach naukowych, dydaktycznych i promocyjnych, a także stażach i praktykach studenckich (rola weryfikująco-oceniająca - potwierdzanie przez pracodawców uzyskania podczas praktyk zawodowych zakładanych efektów kształcenia w dziennikach praktyk, współpraca z koordynatorem praktyk).

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym odbywa się poprzez bezpośrednie spotkania na terenie firm lub uczelni, kontakt telefoniczny oraz mailowy. Dyskutowane są zagadnienia związane z procesem kształcenia, oceną i doskonaleniem programu studiów oraz sylwetką absolwenta. Pozwalają one poznać opinię obecnych i potencjalnych pracodawców, na temat programu kształcenia na kierunku dietetyka, a tym samym wpłynąć na pozycję absolwentów na rynku pracy. Nawiązanie kontaktu z przyszłymi pracodawcami studentom i absolwentom ułatwia ponadto Biuro Karier, funkcjonujące na UPP.

Przedsiębiorstwa współpracujące z WNoŻiŻ, czy to w formie prac badawczo-rozwojowych, czy w formie praktyk i staży dla studentów i pracowników, przedstawiają na bieżąco Radzie Programowej Kierunku Studiów Dietetyka swoje opinie i spostrzeżenia, które są następnie uwzględniane w doskonaleniu programu i planu studiów oraz efektów uczenia się.

Okazją do wymiany opinii i doświadczeń między przedsiębiorcami i pracodawcami zewnętrznymi a nauczycielami Wydziału była III Wielkopolska Konferencja Nauka Gospodarce, połączona z 60-leciem

WNoŻiŻ, zorganizowana przez WNoŻiŻ wraz z Polskim Towarzystwem Technologów Żywności, która odbyła się w Poznaniu w dniach 9-10 czerwca 2022 roku. Celem tej konferencji było: ukazanie dorobku i możliwości środowiska naukowego działającego na rzecz gospodarki; identyfikacja potrzeb przedsiębiorstw z branży *life sciences*; integracja obu środowisk. Wydarzenia to było okazją do wymiany doświadczeń między władzami Wydziału, Radą Programową Kierunku Dietetyka a przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, w zakresie oczekiwań pracodawców odnośnie do sylwetki absolwenta studiów I i II stopnia, a tym samym programu studiów dietetyka, w kontekście jego bieżącego dostosowywania do oczekiwań rynku pracy. Do zorganizowania konferencji przyczynili się liczni sponsorzy: Coconaut, GoHigher, GoodMills Polska, Sanprobi Sp. z o.o. Sp.k., Sokołów, Zeelandia, Kaczmarek Komponenty, Welsom.

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

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

#### *1. Rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów),*

W nowej strategii UPP zawarto cel strategiczny 4: „Wzmacnianie współpracy międzynarodowej oraz zwiększenie udziału i zaangażowania zagranicznych studentów, doktorantów i naukowców w życie Uniwersytetu poprzez ułatwienia językowe, kulturowe oraz atrakcyjną ofertę dydaktyczną i badawczą”. Cel ten ma być realizowany m.in. dzięki wdrożeniu systemu wsparcia mobilności dla kadry UPP i wykładowców zza granicy.<sup>58</sup> Umiędzynarodowienie procesu kształcenia jest więc istotnym elementem funkcjonowania uczelni.

W 2022 roku podjęto starania o włączenie UPP do nowo tworzonego „Uniwersytetu europejskiego”, co wiązało się wystąpieniem wniosku w ramach współpracy o akronimie ENABLE, którego liderem jest Martin Luther University Halle Wittenberg. Podstawowe założenia „Uniwersytetów europejskich” to wspólna długoterminowa strategia w obszarze kształcenia.<sup>59</sup> O ile wnioski uzyska finansowanie, wpłynie to znacząco na umiędzynarodowienie procesu kształcenia na UPP, w tym również na kierunku dietetyka.

#### *2. Aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych,*

Program studiów I stopnia kierunku dietetyka uwzględnia język obcy. Najczęściej wybierany jest język angielski. Przedmiot realizowany jest przez Studium Języków Obcych UPP. Treści kształcenia obejmują: pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, rozwijanie zasobu terminologii specjalistycznej, rozwijanie umiejętności rozumienia i uczestniczenia w dyskusji na tematy związane z kierunkiem studiów oraz rozwijanie umiejętności samodzielnej pracy nad tekstem fachowym oraz pracy zespołowej nad projektami o tematyce specjalistycznej. Kształcenie w tym zakresie na studiach stacjonarnych odbywa się przez cztery semestry, a liczba godzin zajęć z udziałem nauczyciela na studiach stacjonarnych wynosi 100. Na studiach niestacjonarnych są to trzy semestry i 50 godzin zajęć z udziałem nauczyciela. Natomiast łączna liczba godzin z wynosi 210. Ostatni semestr zajęć kończy się egzaminem. Studenci II stopnia mają w programie język obcy realizowany w ramach 75 godzin zajęć, w tym 30 i 15 z udziałem nauczyciela, odpowiednio na

<sup>58</sup> Strategia rozwoju UPP [https://puls.edu.pl/sites/default/files/strategia\\_2022-2027.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/strategia_2022-2027.pdf)

<sup>59</sup> Uniwersytety europejskie <https://erasmusplus.org.pl/universytety-europejskie>

studiach stacjonarnych i niestacjonarnych. Kształcenie językowe na tym etapie ukierunkowane jest na doskonalenie specjalistycznych umiejętności językowych, związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka, ale też działalnością naukową w dziedzinie żywienia człowieka i dietetyki. Główne kształtowane umiejętności to umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w języku angielskim w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w zakresie nauk żywieniowych oraz umiejętność przygotowania krótkich komunikatów naukowych oraz wystąpień ustnych w języku angielskim z zakresu żywienia i dietetyki. Mają być one przydatne zarówno w przyszłej pracy zawodowej, jak i podczas przygotowywania pracy magisterskiej. W tym ostatnim przypadku niezbędna jest możliwość czytania obcojęzycznej literatury naukowej oraz napisania streszczenia.

Nauczyciele również podnoszą kompetencje językowe, uczestnicząc w różnych kursach i szkoleniach z tego zakresu. W lektoratach prowadzonych przez UPP uczestniczyło 33 pracowników WNoŻiŻ, w tym 29 osób z języka angielskiego, 3 osoby z języka niemieckiego i 1 osoba z języka rosyjskiego. Oprócz tego, część kadry (w tym kierownik przedmiotu język angielski na II stopniu studiów) podnosiła kompetencje językowe w ramach innych szkoleń, np. oferowanych przez Uniwersytet Adama Mickiewicza w Poznaniu.

### *3. Stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposobów weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny*

Kompetencje językowe studentów I stopnia weryfikowane są w ramach każdego semestru zajęć, które kończą się każdorazowo oceną z zaliczenia ćwiczeń. Weryfikacja umiejętności podczas zajęć odbywa się poprzez kolokwia, testy i wypowiedzi ustne. Ostatni semestr zajęć kończy się egzaminem. Kompetencje językowe studentów II stopnia oceniane są poprzez ocenę wykonania zadań (w tym prace pisemne, film, infografiki, tłumaczenia tekstów itp.), ocenę wypowiedzi ustnych i kolokwia.

Kompetencje językowe weryfikowane są również przed wyjazdem na studia i praktyki zagraniczne w ramach programu Erasmus+. Dla kandydatów przeprowadzany jest egzamin pisemny oraz rozmowa ustna z jednym z lektorów z Studium Języków Obcych i sprawdzana znajomość języka obcego na poziomie B2.

### *4. Skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry*

W ramach programu Erasmus + studenci mają możliwość studiowania jeden lub dwa semestry w zagranicznej uczelni bądź odbywania praktyki w instytucji/firmie. UPP podpisał dwustronne umowy z ok. 107 uczelniami w wielu krajach europejskich, m.in. w Austrii, Belgii, Czechach, Danii, Grecji, Holandii, Hiszpanii, Estonii, Francji, Niemczech, Słowacji, Włoszech, Portugalii, Turcji. W latach 2018-2022 w ramach Erasmus+ wyjechało 21 studentów kierunku dietetyka, odpowiednio na studia i praktyki: 14 i 7 osób. Kadra dydaktyczna ma również możliwość wyjeżdżania do tych samych krajów partnerskich z wykładami dla studentów zagranicznych lub na staże naukowe bądź praktyczne w celu doskonalenia swojego warsztatu pracy. W latach 2018-2022 miało miejsce 51 wyjazdów pracowników WNoŻiŻ z wykładami w ramach programu Erasmus+ do krajów partnerskich, takich jak Azerbejdżan, Czechy, Portugalia, USA, Austria, Gruzja, Turcja, Słowacja, Francja, Litwa, Niemcy, Łotwa, Ukraina, Chorwacja.

Oprócz tego w ramach programu Najlepsi z Natury! 22 pracowników WNoŻiŻ uczestniczyło w stażach zagranicznych, we Włoszech, Bułgarii, RPA, Holandii, Kanadzie, Meksyku i Hiszpanii. Z kolei w ramach projektu „Wielkopolska Regionalna Inicjatywa Doskonałości w obrębie nauk o życiu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu” finansowane były następujące wyjazdy o charakterze naukowym:



- University of Sao Paulo, Department of Biodynamics of the Human Body Movement (Applied Physiology & Nutrition Research Group);
- The Pennsylvania State University, College of Health and Human Development, Department of Kinesiology and Physiology, Women's Health and Exercise Laboratory;
- Centre of Genomic Medicine, Genetics Discipline, "Victor Babes" University of Medicine and Pharmacy, Piața Eftimie Murgu 2, Timișoara 3000041, Rumunia;
- University of Porto, Faculty of Pharmacy, Portugalia;
- Department of Crop Sciences and Agroforestry, Faculty of Tropical AgriSciences, Czech University of Life Sciences Prague, Czechy;
- Tokai University 1117 Kitakaname, Hiratsuka Tokyo, Japonia; University of Fukui Fukui, Japonia; Mukogawa Women's University Ikebiraki, Nishinomiya, Hyogo, Japonia;
- Department of Crop Sciences and Agroforestry, Faculty of Tropical AgriSciences, Czech University of Life Sciences Prague, Czechy;
- Faculty of Land and Food Systems, University of British Columbia, Vancouver, Kanada.

Dofinansowanie na wyjazd zagraniczny z Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej uzyskali dr Anna Malinowska, prof. Joanna Suliburska oraz dr hab. Krzysztof Durkalec-Michalski.

Liczbę staży zagranicznych pracowników WNoŻiŻ zestawiono w tabeli 4.1.3.

##### *5. Udział wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku*

W ramach projektu Erasmus+ finansowane były przyjazdy naukowców z zagranicy. W latach 2018-2022 było to 6 osób: Rui Costa, Fatima Peres, Tamar Sachaneli, Roman Pawlak, Antonina Kapustian i Hanna Sarkisian.

Miasto Poznań (program "Akademicki Poznań") dofinansowało wykład prof. Yukio Yamori z Institute for World Health Development, Mukogawa Women's University (Japonia), pt. „Which is better, Japanese or Mediterranean diet for healthy long life?” (2022 r.) oraz wizytę i wykład prof. Alfredo Martineza prezesa International Society of Nutrigenomics and Nutrigenetics oraz International Union of Nutritional Societies (2018 r.). Tytuł wykładu „Lifestyle determinants of obesity”.

Dodatkowo w 2022 roku odbył się wykład prof. Carstena Carlberga: Vitamin D and nutrigenomics, a w 2023 roku wykład prof. Mari Mori z Tokai University School of Health Studies w Japonii „Application of WHO-CARDIAC study results for food education: intervention studies by utilizing urinary nutritional biomarkers”.

Na tego rodzaju zajęcia zapraszani są wszyscy studenci wydziału.

Część studentów szkoły doktorskiej pochodzi z zagranicy. W ocenianym okresie w Katedrze Żywienia Człowieka i Dietetyki realizowało prace doktorskie 4 studentów anglojęzycznych. Poza tym w ramach programu Erasmus+ w różnych jednostkach WNoŻiŻ staże i praktyki realizują osoby pochodzące z różnych krajów, np. w Katedrze Żywienia Człowieka i Dietetyki byli stażyści z Turcji, Grecji, Portugalii czy Niemiec. Obcokrajowcy biorą udział w procesie kształcenia studentów kierunku dietetyka głównie na poziomie zajęć/aktywności dodatkowych, realizacji staży czy praktyk.

##### *6. Sposoby, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację*

Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia przeprowadzana jest przede wszystkim poprzez analizę liczby kandydatów wyjeżdżających na studia/praktyki za granicę i studentów zagranicznych chcących realizować swoje studia/praktyki na UPP.

Szansą na zwiększenie mobilności kadry kierunku dietetyka jest możliwość udziału w kursach językowych, oferowanych w ramach dwóch dostępnych programów "PKD - Program Podnoszenia Kompetencji Dydaktycznych Kadry Uczelni" prowadzonego w ramach projektu "Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na rzecz Innowacyjnej Wielkopolski" (POWR.03.05.00-00-ZR42/18) w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój oraz "Program Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego Wielkopolska Regionalna Inicjatywa Doskonałości" w obrębie nauk o życiu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (005/RID/2018/19). Program "PKD - Program Podnoszenia Kompetencji Dydaktycznych Kadry Uczelni" przewiduje również możliwość sfinansowania dydaktycznych stażów zagranicznych o profilu akademickim lub praktycznym dla wykładowców UPP. W ramach tego samego programu planuje się także wprowadzenie możliwości finansowania udziału w międzynarodowych konferencjach w kraju i za granicą.

Efektom monitorowania umiędzynarodowienia WNoŻiŻ jest uwzględnienie poprawy umiędzynarodowienia w strategii wydziału na lata 2023-2028. Ma to być realizowane poprzez: udział w europejskich projektach, pomoc w pisaniu i podróżowaniu, pomoc w spotkaniach z liderami europejskimi; umożliwienie naukowcom wyjazdów na staże do laboratoriów wysokiego szczebla na całym świecie; stworzenie i promowanie międzynarodowych szkół letnich (Summer School); wspieranie organizacji konferencji międzynarodowych oraz prowadzenie polityki motywacyjnej do pełnienia przez pracowników wydziału funkcji w międzynarodowych gremiach i stowarzyszeniach naukowych.

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

##### *1. Dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością,*

Uczelnia i WNoŻiŻ zapewniają wsparcie różnym grupom studentów, ze szczególnym uwzględnieniem studentów ze specjalnymi potrzebami:

- Studentom ze szczególnymi uzdolnieniami i zainteresowaniami, studentom z niepełnosprawnościami, studentkom w ciąży oraz rodzicom małych dzieci umożliwia się odbycie studiów na zasadach indywidualnej organizacji studiów, z uwzględnieniem ich szczególnych potrzeb, zgodnie z Regulaminem Studiów UPP.<sup>60</sup>
- Studentom z niepełnosprawnością oraz w szczególnej sytuacji zdrowotnej stwarza się warunki pozwalające na pełny udział w procesie kształcenia i w badaniach naukowych.

Zarządzeniem Rektora UPP nr 152/2020 z dnia 21 września 2020 roku powołano Pełnomocnika Rektora ds. Osób z Niepełnosprawnościami,<sup>61</sup> który między innymi wspiera poradą i/lub pośredniczy w

<sup>60</sup> Regulamin Studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu  
[https://skylark.up.poznan.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studium%20UPP%20-%20tekst%20jednolity\\_0.pdf](https://skylark.up.poznan.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studium%20UPP%20-%20tekst%20jednolity_0.pdf)

<sup>61</sup> Zarządzenie nr 152/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 21 września 2020 roku w sprawie powołania Pełnomocnika Rektora ds. Osób z Niepełnosprawnościami  
<https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20152-2020%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Pe%C5%82nomocnika%20Rektora%20ds%20Os%C3%B3b%20z%20Niepe%C5%82nosprawno%C5%9Bciami.pdf>

kontaktach osób z niepełnosprawnością z dziekanami, prorektorami, wykładowcami oraz administracją uczelni. Osoba niepełnosprawna studiująca na UPP może uzyskać pomoc materialną w formie stypendium specjalnego dla osoby niepełnosprawnej (niezależnie od stopnia niepełnosprawności oraz niezależnie od dochodów).

Ponadto zgodnie z Zarządzeniem nr 145/2021 Rektora UPP z dnia 30 września 2021 roku w sprawie dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami oraz w szczególnej sytuacji zdrowotnej<sup>62</sup> stwarza się możliwość wdrażania adaptacji edukacyjnych dotyczących: 1) zmian w organizacji studiów (np. poprzez zwiększenie dopuszczalnej usprawiedliwionej nieobecności, zmianę form realizacji obowiązkowych praktyk zawodowych, zmianę formy zaliczeń i egzaminów lub czasu ich trwania); 2) poprawy warunków odbywania studiów (w tym usuwanie barier architektonicznych, zezwolenia na rejestrację dźwięku oraz na korzystanie z dodatkowych urządzeń technicznych kompensujących niepełnosprawność); 3) korzystania z pomocy osób wspierających na zajęciach dydaktycznych (tj. asystenta właściwego do rodzaju niepełnosprawności lub do danej sytuacji zdrowotnej lub tłumacza języka migowego). Jednostką odpowiedzialną za realizację procesu wdrażania adaptacji edukacyjnych jest CWR UPP. Powyższe działania realizowane są w ramach projektu unijnego pt. „Uniwersytet Przyrodniczy jako uczelnia dostępna bez barier”.<sup>63</sup>

Kolejnym elementem wsparcia jest spełnianie wymagań WCAG 2.0 (Web Content Accessibility Guidelines) przez strony internetowe UPP i WNoŻiŻ oraz zainstalowane w trzech salach WNoŻiŻ tablice interaktywne pozwalające na powiększanie tekstu prezentowanego studentom.

W ramach rozwoju kadry administracyjnej i zarządczej zorganizowano szkolenia przeznaczone dla pracowników UPP dotyczące wspierania studentów z niepełnosprawnościami, m.in. „Student z niepełnosprawnością”, „Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych”, a także kurs języka migowego (działania związane z realizacją projektu Najlepsi z Natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu nr POWR.03.05.00-00-Z228/17 finansowanego z funduszy unijnych w latach 2018-2023). CWR UPP zorganizowało również „Kurs na asystenta osoby z niepełnosprawnościami” oraz szkolenie związane ze wsparciem studentów z zespołem Aspergera (asystent studenta z ASD).<sup>64</sup>

## *2. Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się*

WNoŻiŻ prowadzi różnorodne działania zapewniające studentom wsparcie w procesie uczenia się. Mają one charakter stały i są realizowane w różnych formach poprzez stworzony system opieki dydaktycznej, naukowej, materialnej oraz psychologicznej.

W ramach ocenianego kierunku wsparcie studentów w procesie uczenia się obejmuje m.in.:

- prowadzenie spotkań informacyjnych dla studentów pierwszego semestru studiów obu poziomów,
- wyznaczenie opiekuna pierwszego roku, który współpracuje ze studentami w celu rozwiązywania bieżących problemów dydaktycznych i organizacyjnych,<sup>65</sup>

---

<sup>62</sup> Zarządzenie nr 145/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 30 września 2021 roku w sprawie dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami oraz w szczególnej sytuacji zdrowotnej <https://puls.edu.pl/repozytorium/zarz-dzenie-nr-145/2021-z-dnia-30-wrze-nia-2021-roku>

<sup>63</sup> <https://puls.edu.pl/aktualno-ci/universytet-przyrodniczy-w-poznaniu-jako-uczelnia-dost-pna-bez-barier>

<sup>64</sup> Ścieżki wsparcia CWR <https://cwr.up.poznan.pl/sciezki-wsparcia-cwr>

<sup>65</sup> Opiekunowie lat <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/student/opiekunowie-lat>

- współpracę władz dziekańskich z Samorządem Studenckim,
- umożliwienie konsultacji studentów z kadrami prowadzącymi poszczególne przedmioty przewidziane programem studiów (co najmniej 2 godziny dydaktyczne w tygodniu w trakcie roku akademickiego),
- zachęcanie studentów do rozwijania zainteresowań naukowych poprzez udział w wykładach i prelekcjach organizowanych przez WNoŻiŻ i towarzystwa naukowe, a także uczestniczenia w działalności kół naukowych
- wyznaczenia opiekunów praktyk na kierunku dietetyka, którzy udzielają wsparcia studentom odbywającym praktyki,<sup>66</sup>
- wsparcie studentów podczas realizacji prac dyplomowych przez promotora,
- realizację programów tutoringu,<sup>67</sup> w którym podczas indywidualnych spotkań z kadrami akademickimi student otrzymuje wsparcie w rozwoju swojego potencjału, obszaru zainteresowań naukowych i/lub pozanaukowych.

WNoŻiŻ dba o udostępnianie studentom aktualnych informacji dotyczących programu kształcenia, harmonogramu zajęć dydaktycznych oraz procedur dotyczących toku studiów, praktyk, prac dyplomowych, itp., na stronie internetowej UPP<sup>68</sup> i WNoŻiŻ.<sup>69</sup> Ponadto na UPP funkcjonuje zintegrowany system informatyczny, w ramach którego moduł Wirtualny Dziekanat obsługuje proces dydaktyczny. Jest on źródłem informacji dla studenta dotyczących przedmiotów przewidzianych programem studiów (sylabusy i regulaminy przedmiotów, materiały dydaktyczne), aktualnego przebiegu studiów oraz innych (np. ogłoszenia bieżące). Ponadto pracownicy WNoŻiŻ zaangażowani są w zamieszczanie na wydziałowej stronie Facebook i Instagram ciekawych treści dotyczących żywienia oraz informacji o aktywnościach i wydarzeniach odbywających się na wydziale.

W celu wspierania studentów w trakcie nauczania zdalnego powołano Centrum e-learningu (Zarządzenie Rektora nr 125/2020). Jego zadaniem jest m.in. przeprowadzanie szkoleń oraz nadzorowanie funkcjonowania wdrożonych w Uczelni narzędzi informatycznych przeznaczonych do prowadzenia zajęć zdalnych oraz w formie tzw. blended learningu. Wdrożone narzędzia informatyczne na UPP to: platformy edukacyjne (Office 365-MS Teams, Google for Education), system zarządzania uczeniem Moodle, Wirtualny Dziekanat oraz systemy wideokonferencji. Instrukcje logowania do systemów oraz krótkie kursy i szkolenia dostępne są dla studentów na stronach internetowej uczelni.<sup>70</sup> W celu ułatwienia dostępu do sieci internetowej UPP, w 2021 r. zamontowano na terenie WNoŻiŻ dodatkowe bezprzewodowe punkty dostępu do uczelnianej sieci wi-fi. W MS Teams został stworzony zespół, którego uczestnikami są wszyscy studenci, posiadający aktywne konta w Microsoft 365. Tą drogą są przekazywane studentom informacje dotyczące szkoleń, konkursów, wydarzeń i innych spraw. Studenci mogą konsultować się z wszystkimi nauczycielami. Informacje o terminach konsultacji podawane są na stronach internetowych jednostek wydziału, w Wirtualnym dziekanacie oraz przekazywane są na pierwszych zajęciach.

Wsparcie materialne dla studentów odbywa się zgodnie z Regulaminem Świadczeń dla Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (załącznik do Zarządzenia nr 60/2022 Rektora UPP z dnia 27

<sup>66</sup> Praktyki <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/student/praktyki>

<sup>67</sup> Program tutoringu <https://cwr.up.poznan.pl/tutoring/program>

<sup>68</sup> <https://puls.edu.pl/student>

<sup>69</sup> Informacje dla studentów <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/student/informacje-dla-studentow>

<sup>70</sup> E-learning <https://puls.edu.pl/e-learning>

kwietnia 2022 r.).<sup>71</sup> Studenci w ramach funkcjonującego na uczelni systemu pomocy materialnej mogą ubiegać się o:

- stypendium socjalne,
- stypendium socjalne w zwiększonej wysokości z tytułu zamieszkania w domu studenckim lub obiekcie innym niż dom studencki na terenie miasta Poznania (jeżeli codzienny dojazd z miejsca stałego zamieszkania uniemożliwiłby lub w znacznym stopniu utrudnił studiowanie),
- stypendium dla osób niepełnosprawnych,
- zapomogę,
- stypendium Rektora dla najlepszych studentów,
- stypendium finansowane przez jednostkę samorządu terytorialnego,
- stypendium za wyniki w nauce lub w sporcie finansowane przez osobę fizyczną lub osobę prawną niebędącą państwową ani samorządową osobą prawną, o stypendium Ministra Edukacji i Nauki za wybitne osiągnięcia.

Wsparcia psychologicznego studentom udziela CWR UPP, które organizuje konsultacje psychologiczne w formie spotkań osobistych lub online z psychologami. Pomoc studentom udzielana jest również w sytuacji kryzysowych poprzez Interwencję kryzysową psychoterapeuty/psychologa oraz Punkt Interwencji Kryzysowej.<sup>72</sup>

Uczelnia oferuje również system wsparcia dla studentów wchodzących na rynek pracy, który realizowany jest w ramach działalności Biura Karier UPP.<sup>73</sup>

### 3. Formy wsparcia:

#### a. krajowej i międzynarodowej mobilności studentów,

WNoŻiŻ wspiera mobilność studentów o charakterze krajowym w ramach programu MostAR oraz międzynarodowym, głównie w ramach programu Erasmus+.<sup>74</sup> Program MostAR to oferta kształcenia skierowana do studentów, którzy część studiów chcą realizować poza macierzystą uczelnią. W ramach programu umożliwia się odbycie rocznych lub semestralnych studiów lub studiowania wybranych przedmiotów w oparciu o istniejące programy studiów w wybranej uczelni. W programie współpracuje z UPP dziewięć uczelni na terenie całego kraju. W programie Erasmus+ studenci mają możliwość udziału w wymianie międzynarodowej. Dzięki uczestnictwu w programie mogą realizować część programu studiów (2-12 m-c) w uczelniach zagranicznych lub odbyć praktyki w instytucjach zagranicznych, przy możliwości uznania osiągnięć w ramach systemu ECTS. W celu wspierania realizacji programu powołany jest Wydziałowy Koordynator Programu Erasmus+. Rejestracja i obieg wszystkich dokumentów związanych z mobilnością w ramach tego programu odbywają się w trybie on-line.<sup>75</sup> Ponadto podejmowane są działania promujące mobilność studencką poprzez organizację Wydziałowego Dnia Erasmusa+. Studenci z niepełnosprawnościami chcący korzystać z programu Erasmus+ mogą ubiegać się o dodatkowe środki pochodzące ze specjalnego funduszu Program Operacyjny Wiedza, Edukacja, Rozwój (PO WER) przeznaczonego dla osób niepełnosprawnych.

---

<sup>71</sup> Regulamin Świadczeń dla Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Załącznik do Zarządzenia nr 60/2022 Rektora UPP z dnia 27 kwietnia 2022 r [https://puls.edu.pl/sites/default/files/regulamin\\_swadczen\\_dla\\_studentow\\_-\\_tekst\\_jednolity\\_5.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/regulamin_swadczen_dla_studentow_-_tekst_jednolity_5.pdf)

<sup>72</sup> Ścieżki wsparcia CWR <https://cwr.up.poznan.pl/sciezki-wsparcia-cwr>

<sup>73</sup> Biuro karier <https://cwr.up.poznan.pl/biuro-karier>

<sup>74</sup> Wymiana studencka <https://puls.edu.pl/student/wymiana-studencka>

<sup>75</sup> Erasmus + <http://erasmusplus.up.poznan.pl/>

Mobilność studentów wspiera również Dział Projektów oraz Dział Komunikacji i Marketingu, które informują studentów poprzez stronę internetową o innych możliwościach związanych z mobilnością krajową i międzynarodową.

*b. prowadzenia działalności naukowej oraz publikowania lub prezentacji jej wyników, jak również w uczestniczeniu w różnych formach komunikacji naukowej lub twórczości artystycznej,*

WNoŻiŻ wspiera studentów w aktywności naukowej poprzez:

- wspieranie działalności kół naukowych istniejących na Wydziale, w tym Koła Naukowego Dietetyków.<sup>76</sup> Studenci wydziału mogą również angażować się w działalność innych kół funkcjonujących w ramach Uczelni. Pracownicy wydziału opiekują się studentami uczestniczącymi w działalności koła, realizując z nimi różnorodne prace i projekty. Opiekunem Koła Naukowego Dietetyków jest dr Emilia Zawieja.
- organizowanie seminariów oraz gościnnych wykładów specjalistów i naukowców, zarówno polskich i zagranicznych, przez m. in. Polskie Towarzystwo Nauk Żywnościowych oraz w ramach programu Erasmus+. Studenci zachęceni są do uczestniczenia w tych wydarzeniach poprzez ogłoszenia i posty zamieszczane na stronie internetowej oraz mediach społecznościowych UPP i WNoŻiŻ. Ponadto Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki prowadzi Facebook, na którym udostępniane są informacje o charakterze popularno-naukowym oraz dotyczące organizowanych wykładów, prowadzonych badań naukowych, pracowników katedry itp.<sup>77</sup>
- zachęcanie studentów do aktywnego udziału w badaniach naukowych realizowanych w ramach projektów badawczych prowadzonych przez pracowników WNoŻiŻ
- zachęcanie i wspieranie studentów do przedstawiania swoich wyników na konferencjach naukowych oraz aktywności publikacyjnej (współautorstwo publikacji)
- zachęcanie studentów do udziału w wykładach i konferencjach online (np. Fakty i fikcje w żywieniu człowieka, Żywność a zdrowie prokreacyjne kobiety, Nutrition and quality of life of the elderly, wykłady Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych itp.)
- prowadzenie tutoringu akademickiego przez 8 pracowników WNoŻiŻ w ramach programu tutoringu realizowanego na UPP

*c. we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji,*

Biuro Karier działające w ramach CWR UPP aktywnie wspiera studentów oraz absolwentów WNoŻiŻ w przygotowaniu do wejścia na rynek pracy oraz rozwijaniu ich umiejętności i kompetencji społecznych.<sup>78</sup>

Biuro Karier UPP:

- dostarcza informacji o rynku pracy, procedurach rekrutacyjnych firm, wymaganiach kwalifikacyjnych wobec kandydatów oraz możliwościach podnoszenia kwalifikacji zawodowych;
- organizuje konsultacje z doradcą zawodowym (spotkania dla studentów ostatnich lat studiów inżynierskich oraz studiów magisterskich finansowane jest funduszy projektu „Najlepsi z natury! Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu”);
- nawiązuje i utrzymuje kontakty z pracodawcami oraz pozyskuje i udostępnia na stronie Biura Karier oferty pracy oraz staży i praktyk;

---

<sup>76</sup> Koło Naukowe Dietetyków <https://knduppoznan.wixsite.com/kndupp>

<sup>77</sup> <https://www.facebook.com/katedrazywieniaczlowiekaidietetyki>

<sup>78</sup> Biuro karier <https://biurokarier.up.poznan.pl/>

- utrzymuje kontakty z absolwentami UPP poprzez prowadzenie ogólnouczelnianego monitoringu losów zawodowych absolwentów;
- organizuje szkolenia i porady pozwalające na zdobycie kompetencji ułatwiających efektywne aplikowanie o pracę, m in. dotyczące tworzenia CV i listu motywacyjnego, aktywnego poszukiwania pracy i przygotowania do rozmowy kwalifikacyjnej, np. „Doradztwo zawodowe - wsparcie zdalne”, „20 sekund, które może przekreślić Twoją karierę-fakty i mity o CV”, „E-rozwój & E- kariera”, „Kariera startuje pomysłem”;
- organizuje wydarzenia dla studentów w formie targów pracy, spotkań branżowych z pracodawcami oraz webinarów. Przykładem tych działań może być organizacja Dnia Przedsiębiorczości Dietetyka (02.12.2022).<sup>79</sup>

Kolejnym elementem wsparcia jest umożliwianie odbywania staży pozwalających na podniesienie kompetencji zawodowych oraz społecznych studentów i studentek poprzez zdobycie praktycznego doświadczenia zawodowego. W latach 2018-2022 studenci WNoŻiŻ mogli uczestniczyć w płatnych stażach w ramach programów „Studiujesz-praktykuj” i „Studiujesz-praktykuj 2” (okres realizacji: 01.11.2018 r. - 31.10.2020 r.)<sup>80</sup> oraz „Najlepsi z natury 2.0” (okres realizacji: 01.10.2019 – 30.09.2023; finansowanie staży zawodowych realizowanych w wymiarze 240 godzin, zarówno krajowych i zagranicznych, których program będzie bezpośrednio związany z efektami kształcenia na danym kierunku).<sup>81</sup>

Wydział posiada także ofertę kontynuowania edukacji na Studium Podyplomowym: Dietetyka i Planowanie Żywienia,<sup>82</sup> Studium Podyplomowym: Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności oraz w Szkole Doktorskiej.

#### *d. aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej, w zakresie przedsiębiorczości,*

Wsparcie aktywności sportowej studentów WNoŻiŻ realizowane jest przez działalność Centrum Kultury Fizycznej UPP.<sup>83</sup> Centrum Kultury Fizycznej prowadzi zajęcia sportowe w ramach 15 sekcji (siatkówki, koszykówki, piłki nożnej, pływania, lekkiej atletyki, kolarstwa górskiego, tenisa, tenisa stołowego, kolarstwa, jeździectwa, unihokeja, aerobiku, badmintonu, piłki ręcznej, squasha). W ramach programu: „Niepełnosprawni i pełnosprawni razem poprzez Wychowanie fizyczne” uruchomiono sekcję Adaptowanej Aktywności Fizycznej.<sup>84</sup> Zajęcia sportowe odbywają się w kompleksie obiektów stanowiących infrastrukturę sportowo-rekreacyjną UPP, ulokowanym w Poznaniu przy ul. Dojazd 7. W jego skład wchodzi: hala sportowa, korty tenisowe (kryte i otwarte), salka fitness, salka spinningowa, boiska do plażówki. Kadra Centrum Kultury Fizycznej efektywnie zachęca studentów do udziału w imprezach sportowych (np. Cyklu Akademickich Mistrzostw Poznania i Wielkopolski) oraz organizuje akcje sportowe skierowane do społeczności UPP (np. Bieg o Laur Przyrodnika).

Aktywność artystyczną studentów UPP wspiera Centrum Kultury Studenckiej.<sup>85</sup> Centrum Kultury Studenckiej UPP oferuje różne formy aktywności artystycznej studentom w Zespole Pieśni i Tańca

<sup>79</sup> <https://cwr.up.poznan.pl/dzien-przedsiębiorczosci-dietetyka>

<sup>80</sup> <https://finch.up.poznan.pl/staze/wnoziz>

<sup>81</sup> <https://www1.up.poznan.pl/dp/student/staze/najlepsi-z-natury-20>

<sup>82</sup> <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/node/27>; <https://podyplomowe.wsiz.pl/studia-podyplomowe/dietetyka-i-planowanie-zywienia/>

<sup>83</sup> <https://sparrow.up.poznan.pl/ckf/>

<sup>84</sup> <https://puls.edu.pl/aktualno-ci/sekcja-adaptowanej-aktywno-ci-fizycznej-na-upp>

<sup>85</sup> [www.up.poznan.pl/cks](http://www.up.poznan.pl/cks)

„Łany” im. Wiesława Kaszubkiewicza, Kameralnym Chórze Mieszanym „Coro da Camera”, Wielkopolskim Klubie Tańców Polskich, Teatrze PULS, Orkiestrze Uniwersyteckiej, Zespole Trębaczy Myśliwskich „Venotor”. Centrum promuje aktywność artystyczną wśród studentów UPP w ramach organizacji różnych akcji mających zachęcić studentów do aktywności artystycznej. Ponadto zamieszcza informacje o wydarzeniach kulturalnych, spektaklach, koncertach realizowanych przez wymienione zespoły artystyczne lub zaproszonych artystów na stronach internetowych UPP.

Wydział dokłada też starań, aby wzmacniać kompetencje społeczne i organizacyjne studentów poprzez wspieranie działających na UPP organizacji studenckich.<sup>86</sup> Na UPP działa Samorząd Studentów i Konwent Samorządu Studenckiego UPP oraz organizacje takie jak Niezależne Stowarzyszenie Studentów i Zrzeszenie Studentów Polskich. Aktywne uczestnictwo studentów w działalności organizacji studenckich pozwala rozwijać ich umiejętności organizacyjne i wykazywać się kreatywnością. Jest też głosem studentów w społeczności akademickiej UPP.

Centrum Innowacji i Transferu Technologii (CITT) UPP oferuje studentom wsparcie w zakresie przedsiębiorczości.<sup>87</sup> CITT organizuje doradztwo, konsultacje, szkolenia i wykłady dostępne dla wszystkich studentów i wzmacniające ich kompetencje w tym zakresie. Przykładami działań CITT skierowanymi do studentów są: "Student w procesie komercjalizacji wyników B+R" (w ramach projektów realizowanych w Programie Ministerstwa Edukacji i Nauki pt. „Studenckie Koła Naukowe Tworzą Innowacje”), „Ja – przedsiębiorca warsztaty przedsiębiorczości dla studentów”, „StartUPP! PULS” (realizowanym w ramach Programu Grantów Ambasady i Konsulatu Stanów Zjednoczonych w Polsce, który zakłada utworzenie interdyscyplinarnych zespołów studentów i naukowców podejmujących pracę warsztatową na patentach należących do UPP w celu utworzenia modeli biznesowych w metodzie Lean Canvas).

#### *4. System motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych*

WNoŻiŻ motywuje studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej poprzez system działań obejmujących:

- Stypendia – system stypendialny UPP obejmuje m in. stypendium Rektora dla najlepszych studentów, stypendium za wyniki w nauce lub sporcie, stypendium ministra. Zasady przyznawania stypendiów reguluje Regulamin Świadczeń dla Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Załącznik do Zarządzenia nr 60/2022 Rektora UPP z dnia 27 kwietnia 2022 r.<sup>88</sup>
- Nagrody – zgodnie Regulaminem Studiów (§ 44 i 45)<sup>89</sup> studentowi mogą być przyznawane następujące nagrody i wyróżnienia: nagroda Rektora (przyznawana za wyróżniające wyniki w nauce i osiągnięcia w pracy na rzecz środowiska studenckiego), list gratulacyjny Rektora (dla studentów, którzy wyróżnili się w pracy na rzecz środowiska studenckiego UPP lub WNoŻiŻ), nagrody ufundowane przez instytucje państwowe, towarzystwa naukowe, organizacje społeczne i osoby prywatne. Absolwenci mogą ubiegać się o nagrodę im. Prof. dr hab. Jerzego Zwolińskiego (przyznawaną za najlepszą pracę magisterską na UPP) oraz medal „Za osiągnięcia w studiach”. Absolwenci, którzy znaleźli się na liście 10% najlepszych absolwentów UPP otrzymują list gratulacyjny Rektora.

<sup>86</sup> <https://puls.edu.pl/kandydat/ko%C5%82a-naukowe-i-organizacje-studenckie>

<sup>87</sup> <https://ciitt.up.poznan.pl/>

<sup>88</sup> [https://puls.edu.pl/sites/default/files/regulamin\\_swadczen\\_dla\\_studentow\\_-\\_tekst\\_jednolity\\_5.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/regulamin_swadczen_dla_studentow_-_tekst_jednolity_5.pdf)

<sup>89</sup> [https://skylark.up.poznan.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity\\_0.pdf](https://skylark.up.poznan.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity_0.pdf)



Studenci wybitni, o szczególnych zainteresowaniach i uzdolnieniach, weryfikowanych w szczególności na podstawie wyników studiów, mogą wnioskować o studiowania według indywidualnego programu studiów (&15 Regulaminu Studiów UPP).<sup>68</sup> Studia w tej formie realizowane są pod kierunkiem opiekuna z co najmniej stopniem dr hab.

WNoŻiŻ wspiera studentów wybitnych również poprzez umożliwienie im angażowania się w działalność kół naukowych, gdzie rozwijają swoje zainteresowania. Na corocznie organizowanej Sesji Studenckich Kół Naukowych UPP studenci mogą prezentować efekty badań realizowanych przez koła, a najciekawsze prace otrzymują nagrody i wyróżnienia. Studenci o zainteresowaniach naukowych mogą rozwijać swoje kompetencje poprzez uczestnictwo w programie tutoring (w formie indywidualnych zajęć z tutorem).

#### *5. Sposoby informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej*

Informowanie studentów o systemie wsparcia odbywa się w sposób ciągły. Studenci rozpoczynający studia na I i II stopniu (I semestr) uczestniczą w spotkaniach informacyjnych z dziekanem oraz opiekunem roku, w trakcie których przekazywane są im informacje o dostępnych w UPP formach wsparcia. Bieżące informacje o formach wsparcia oraz zdarzeniach z nimi związanych przekazywane są studentom poprzez ogłoszenia i posty zamieszczane na stronach internetowych Uczelni (w zakładce Student),<sup>90</sup> stronach wydziału oraz poprzez Wirtualny Dziekanat. Informacje te pojawiają się również na Facebooku UPP<sup>91</sup> oraz Facebooku<sup>92</sup> i Instagramie WNoŻiŻ.<sup>93</sup>

Ogłoszenia dotyczące pomocy materialnej (listy rankingowe osób, które mogą ubiegać się o stypendium Rektora) zamieszczane są na tablicy ogłoszeń przy Dziekanacie na początku roku akademickiego. Ponadto informacje o pomocy materialnej studenci mogą uzyskać w Sekcji Studenckich Spraw Bytowych, tj. wyspecjalizowanej komórce organizacyjnej UPP, która zajmuje się opiniowaniem wniosków o zapomogi.

#### *6. Sposób rozstrzygnięcia skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności*

Studenci mogą składać wnioski oraz skargi w formie pisemnej (również e-mailowo) lub ustnej (w tym w kwestiach dotyczących konfliktów personalnych lub procesu kształcenia) do Prodziekana ds. Studiów, Przewodniczącego Rady Programowej Kierunku Dietetyka, a także poprzez swoich przedstawicieli w tej radzie, albo poprzez Samorząd Studencki. W każdym przypadku studenci mają możliwość odwołania się od decyzji do Rektora UPP. Większość spraw i skarg studentów załatwiana jest skutecznie na szczeblu Prodziekana ds. Studiów.

#### *7. Zakresu, poziom i skuteczność systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacji kadry wspierającej proces kształcenia*

Bezpośrednią obsługą administracyjną procesu dydaktycznego na WNoŻiŻ zajmuje się dziekanat, m.in. poprzez system eHMS. Pomocą we uzyskiwaniu wsparcia materialnego zajmuje się uczelniana Sekcja Studenckich Spraw Bytowych.

---

<sup>90</sup> <https://puls.edu.pl/student>

<sup>91</sup> <https://www.facebook.com/uppoznanofficial>

<sup>92</sup> <https://www.facebook.com/wnozizupp>

<sup>93</sup> <https://www.instagram.com/wnozizupp/>

Dziekanat jest czynny w ustalonych godzinach. W celu zwiększenia dostępności dziekanatu dla studentów studiujących w trybie niestacjonarnym wyznaczone są dyżury dziekanatu w wybrane soboty. Informacja o godzinach otwarcia dziekanatu jest dostępna dla studentów na internetowej stronie wydziału,<sup>94</sup> a także w gablotach dziekanatu. Studencie znajdą tam również informacje o dyżurach Prodziekana ds. studiów oraz inne informacje i bieżące komunikaty.

Kadrę administracyjną wspierającą proces kształcenia stanowią doświadczeni pracownicy, posiadający odpowiednie kwalifikacje i kompetencje dla efektywnego wspierania procesu. Kadra administracyjna stale podnosi swoje kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach. W ostatnich latach pracownicy dziekanatu uczestniczyli w kursach i szkoleniach dla pracowników administracji UPP, które organizowane są w ramach programu Najlepsi z natury 2.0! Zintegrowany Program Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (lista szkoleń<sup>95</sup>). Celem tych szkoleń jest podniesienie kompetencji zarządczych kadry kierowniczej i administracyjnej UPP.

Praca dziekanatu jest oceniana przez studentów w formie ankiet wypełnianych po zakończeniu studiów. Ich wyniki są analizowane i zamieszczane w rocznym raporcie z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia. Uzyskiwane pozytywne oceny studentów w tym zakresie wskazują na prawidłowość i staranność obsługi administracyjnej studentów na wydziale.

#### *8. Działania informacyjne i edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasady reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomocy jej ofiarom*

Działaniem informacyjnym i edukacyjnym z zakresu bezpieczeństwa studentów jest obowiązkowe szkolenie BHP dla studentów rozpoczynających naukę. Realizowane jest ono w ramach zajęć dydaktycznych w formie wykładów. Niezbędne informacje dotyczące sposobu przestrzegania zasad BHP, które wynikając ze specyfiki realizowanych zajęć dydaktycznych, przekazywane są również podczas zajęć ćwiczeniowych, zajęć terenowych oraz praktyk studenckich.

W celu przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy na UPP powołano:

- Pełnomocnika Rektora ds. Równego Traktowania<sup>96</sup>
- Pełnomocnika Rektora ds. Społecznej Odpowiedzialności Uczelni<sup>97</sup>
- Pełnomocnika Rektora ds. Profilaktyki Uzależnień.<sup>98</sup>

---

<sup>94</sup> <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/wydzial/dziekanat>

<sup>95</sup> [https://www1.up.poznan.pl/dfs/sites/default/files/dokumenty/opis\\_szkolen01.pdf#overlay-context=administracja/o-projekcie](https://www1.up.poznan.pl/dfs/sites/default/files/dokumenty/opis_szkolen01.pdf#overlay-context=administracja/o-projekcie)

<sup>96</sup> Zarządzenie nr 13/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 3 lutego 2020 roku  
[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2013\\_2020%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Pe%C5%82nomocnika%20Rektora%20ds.%20R%C3%B3wnego%20Traktowania.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2013_2020%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Pe%C5%82nomocnika%20Rektora%20ds.%20R%C3%B3wnego%20Traktowania.pdf)

<sup>97</sup> Zarządzenie Rektora UPP nr 150/2020  
<https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20150-2020%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Pe%C5%82nomocnika%20Rektora%20ds.%20Spo%C5%82ecznej%20Odpowiedzialno%C5%9Bci%20Uczelni.pdf>

<sup>98</sup> Zarządzenie Rektora UPP nr 153/2020  
<https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20153-2020%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Pe%C5%82nomocnika%20Rektora%20ds.%20Profilaktyki%20Uzale%C5%B4Czenie%20Cnie%C5%84.pdf>

UPP realizuje politykę „antymobbingową” i antydyskryminacyjną, którą reguluje Zarządzenie Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu nr 85/2021.<sup>99</sup> W celu realizacji wspomnianej polityki powołuje się Komisję ds. Równego Traktowania<sup>100</sup> oraz Komisję Odwoławczą ds. Równego Traktowania.<sup>101</sup> Polityka UPP w tym zakresie jest upowszechniana wśród członków Wspólnoty Uniwersytetu (w tym studentów) za pośrednictwem stron internetowych UPP, a także innych działań znajdujących się w zakresie obowiązków Pełnomocnika Rektora ds. Równego Traktowania.

Wprowadzono Plan Równości Płci Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu na lata 2022–2027.<sup>102</sup> Dokument zawiera diagnozę stanu, planowane strategie zapobiegające wszelkim formom dyskryminacji płci i działania wspierające równowagę reprezentacji kobiet i mężczyzn w nauce i edukacji oraz tworzeniu warunków pracy na UPP.

Na UPP funkcjonuje inspektorat BHP i OP, który pełni funkcję kontrolną i doradczą w zakresie BHP, a także zareaguje na zgłaszane naruszenia zasad BHP.

Przykładem działań podejmowanych w sytuacji ogłoszenia zagrożeń mogą być działania podejmowane w związku z pandemią Covid-19. Aktualne obostrzenia i wytyczne związane minimalizowaniem zagrożeniem pojawiały się na głównej stronie internetowej UPP oraz na stronach wydziałowych. Zgodnie z rekomendacjami wprowadzono obostrzenia sanitarne. Ponadto zastosowano rozwiązania organizacyjne, które minimalizowały ryzyko zakażenia się uczestników biorących udział w zajęciach stacjonarnych, takie jak: obowiązek dezynfekcji rąk, zasłaniania ust i nosa maseczką. Udostępniono środki do dezynfekcji rąk w całej UPP, wprowadzono ograniczenia związane z ilością osób przebywających w jednym pomieszczeniu i częste wietrzenie pomieszczeń oraz dezynfekcję wszystkich powierzchni ogólnodostępnych, oznakowano miejsca siedzące i miejsca do dezynfekcji rąk.

Zasady postępowania w razie zaistnienia mobbingu lub dyskryminacji przedstawiono w załączniku do Zarządzenia nr 85/2021<sup>103</sup>. Student zgłasza skargę Pełnomocnikowi Rektora ds. Równego Traktowania (pisemnie za pośrednictwem Kancelarii Ogólnej UPP lub e-mailowo na adres wskazany na stronie internetowej), który podejmuje niezbędne czynności zmierzające do ustalenia stanu faktycznego, przygotowuje opinię i zalecenia. Ustalenia przekazywane są Rektorowi, który może podjąć działania naprawcze, uruchomić procedurę mediacyjną lub powołać Komisję ds. Równego Traktowania. W razie uznania skargi za zasadną Rektor może zastosować karę upomnienia, nagany, zmienić albo rozwiązać stosunek pracy pracownikiem czy usunąć studenta ze studiów.

Jednostką udzielającą pomocy psychologicznej ofiarom dyskryminacji i przemocy jest CWR UPP. CWR UPP jest jednostką, której zadaniem jest reagowanie na pojawiające się potrzeby członków wspólnoty uniwersytetu w różnych obszarach aktywności, w tym w zakresie interwencji w sytuacjach trudnych i kryzysowych oraz wsparcia psychologicznego. Organizuje konsultacje psychologiczne w formie spotkań osobistych lub online z psychologami. Pełnomocnik Rektora ds. Równego Traktowania może, jeśli tego wymaga sytuacja, zaproponować wsparcie specjalistów z CWR dla stron objętych skargą.

---

<sup>99</sup> Zarządzenie Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu nr 85/2021  
[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie\\_nr\\_85-2021\\_w\\_sprawie\\_polityki\\_antymobbingowej\\_i\\_antydyskryminacyjnej\\_upp.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie_nr_85-2021_w_sprawie_polityki_antymobbingowej_i_antydyskryminacyjnej_upp.pdf)

<sup>100</sup> Zarządzenie Rektora UPP nr 30/2021 z późn.zm  
<https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20nr%2030-2021%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Komisji%20ds.%20R%C3%B3wnego%20Traktowania.pdf>

<sup>101</sup> Zarządzenie Rektora UPP nr 126/2021 [https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie\\_nr\\_126-2021\\_w\\_sprawie\\_powolania\\_komisji\\_odwolawczej.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie_nr_126-2021_w_sprawie_powolania_komisji_odwolawczej.pdf)

<sup>102</sup> załącznik nr 1 do Zarządzenia Rektora UPP nr 56/2022  
[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/prp\\_wersja\\_polska.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/prp_wersja_polska.pdf)

<sup>103</sup> [https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zalacznik\\_85-2021\\_-\\_polityka\\_antymobbingowa\\_upp\\_0.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zalacznik_85-2021_-_polityka_antymobbingowa_upp_0.pdf)

## 9. Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi

Samorząd studencki, który tworzą wszyscy studenci społeczności akademickiej UPP, jest wyłącznym reprezentantem ogółu studentów uniwersytetu i stanowi ważny organ uchwałodawczy (Regulamin Studiów UPP, § 7<sup>104</sup>). Samorząd studencki prowadzi w Uniwersytecie działalność w zakresie spraw studenckich, w tym socjalno-bytowych i kulturalnych. Decyduje w sprawach rozdziału środków finansowych przeznaczonych przez Uniwersytet na sprawy studenckie. Przewodniczący samorządu studenckiego wchodzi w skład Rady Uczelni, a jego przedstawiciele biorą aktywny udział w organach kolegialnych Uniwersytetu, działają w różnorodnych komisjach m.in. senackich, stypendialnych, wyborczych.

Studenci mają prawo zrzeszania się w uczelnianych organizacjach studenckich, w tym w szczególności w kołach naukowych, zespołach artystycznych i sportowych (Regulamin studiów UPP, § 11<sup>99</sup>).

Studenci są ważnym interesariuszem wewnętrznym. Dla władz dziekańskich oraz pracowników Uczelni są źródłem informacji o kwestiach wymagających zmiany. Studenci mają przedstawicieli w Radzie Programowej Kierunku Dietetyka.<sup>105</sup> Dzięki temu mają możliwość wyrażania swoich opinii, wnioskowania o zmiany, a także opiniowania wdrażanych zmian w programach studiów i innych ważnych kwestiach dotyczących realizacji nauczania na kierunku dietetyka.

Współpraca z samorządem obejmuje również aktywność związaną z działalnością społeczną oraz charytatywną pracowników i studentów Wydziału, łącząc ich we wspólnych działaniach. Przykładem mogą być wspólnie przeprowadzane zbiórki świąteczne dla domów dziecka, działania pomoc Ukrainie, jak również zbiórki rzecz na doposażenia gospodarstw studentów.

## 10. Sposoby, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, jak również oceny kadry wspierającej proces kształcenia, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów.

Jedną z form zbierania informacji w celu monitorowania, oceniania i doskonalenia funkcjonowania systemu wsparcia oraz motywowania studentów jest ankietyzacja studentów i absolwentów w trakcie oraz po zakończeniu procesu kształcenia.

Corocznie zbierane są ankiety absolwentów bezpośrednio po ukończeniu studiów licencjackich i magisterskich kierunku dietetyka w ramach trybu stacjonarnego i niestacjonarnego (Zarządzenie nr 69/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 19 maja 2020 roku w sprawie procedury zasięgania opinii absolwentów studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich, bezpośrednio po ukończeniu studiów<sup>106</sup>). Pytania ankietowe dotyczą oceny programu studiów i warunków studiowania (w tym obsługi dziekanatu, atrakcyjności zajęć sportowych, bazy socjalnej uczelni, możliwość udziału w programach wymiany i praktykach zagranicznych, możliwość realnego wpływu studentów na funkcjonowanie uczelni poprzez organy samorządu studenckiego, funkcjonowanie strony internetowej i dostępności do zawartych tam informacji, skorzystania z uczelnianego systemu pomocy w planowaniu kariery i wejścia na rynek pracy, itp.). Uzyskane dane są szczegółowo analizowane przez Radę Programową Kierunku Dietetyka i

<sup>104</sup> Regulamin studiów UPP

[https://skylark.up.poznan.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity\\_0.pdf](https://skylark.up.poznan.pl/sites/default/files/repozytorium/Za%C5%82acznik%20do%20zarz%C4%85dzenia%2066-2021%20-Regulamin%20studiow%20UPP%20-%20tekst%20jednolity_0.pdf)

<sup>105</sup> Rady programowe <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/wydzial/rady-programowe-kierunkow-studiow>

<sup>106</sup> Zarządzenie nr 69/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu z dnia 19 maja 2020 roku

<https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2069-2020%20w%20sprawie%20procedury%20zasi%C4%99gania%20opinii%20absolwent%C3%B3w%20studi%C3%B3w%20bezp%20o%C5%9Brednio%20po%20uko%C5%84czeniu%20studi%C3%B3w.pdf>

uwzględniane w doskonaleniu systemu wspierania studentów na wydziale. Opracowane wyniki są elementem corocznego raportu z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku Dietetyka tworzonego w ramach funkcjonującego na Uczelni System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

Kadra dydaktyczna wspierająca proces kształcenia podlega ocenie studentów poprzez ankietyzacji zajęć (Zarządzenie nr 172/2021 Rektora UPP z dnia 18 listopada 2021 roku w sprawie procedury oceny zajęć dydaktycznych przez studentów<sup>107</sup>). Zajęcia oceniane są w obu semestrach roku akademickiego za pomocą ankiet udostępnianych w formie elektronicznej z użyciem Wirtualnego Dziekanatu. Uwagi studentów zawarte w ankietach są również szczegółowo analizowane przez Radę Programową Kierunku Dietetyka, stanowiąc podstawę doskonalenia programu oraz monitorowania i oceny kadry dydaktycznej.

Bieżące uwagi i sugestie dotyczące funkcjonowania systemu wsparcia i motywowania przekazywane są przez Samorząd Studencki lub bezpośrednio przez studentów do Prodziekana ds. Studiów. Ponadto studenci mogą zgłaszać w trakcie roku akademickiego swoje uwagi i sugestie poprzez przedstawicieli w Radzie Programowej Kierunku Dietetyka oraz Senacie UPP.

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

#### *1. Zakres, sposoby zapewnienia aktualności i zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców, w tym przyszłych i obecnych studentów, udostępnianej publicznie informacji o warunkach przyjęć na studia, programie studiów, jego realizacji i osiągniętych wynikach*

Publiczny dostęp do informacji o kierunku studiów dietetyka na WNoŻiŻ UPP jest możliwy dzięki szerokiemu spektrum kanałów komunikacyjnych, które pozwalają na przekazanie istotnych informacji studentom (obecnym i przyszłym), jak i zaistnienie ww. kierunku i jego oferty edukacyjnej w świadomości szerszej grupy odbiorców. Informacje przekazywane są w sposób tradycyjny poprzez tablice informacyjne zamieszczone w budynku wydziału, materiały informacyjne udostępniane podczas wydarzeń czy imprez edukacyjnych, ogłoszenia i wywiady w gazetach regionalnych oraz bezpośrednie spotkania. Są również przekazywane poprzez nowoczesne kanały informacyjne, takie jak strony internetowe, portale społecznościowe oraz platformy zdalnego nauczania.

Najszerzy zakres informacji można uzyskać na stronie WNoŻiŻ.<sup>108</sup> Stanowi ona podstawowe źródło informacji, które są adresowane do: kandydatów na studia,<sup>109</sup> studentów,<sup>110</sup> doktorantów,<sup>111</sup> absolwentów<sup>112</sup> i pracowników.<sup>113</sup> W Biuletynie Informacji Publicznej (BIP) na stronie Uczelni umieszczono dokumenty m.in. o zasadach i trybie przyjmowania na studia oraz programy studiów.<sup>114</sup>

Na stronie internetowej zamieszczone są informacje przydatne m.in. dla obecnych i przyszłych studentów dotyczące warunków rekrutacji, praktyk, prac dyplomowych oraz zajęć, w tym plany i terminarze, programy kształcenia i przedmioty do wyboru. Strona wyposażona jest w opcję

---

<sup>107</sup> Zarządzenie nr 172/2021 Rektora UPP z dnia 18 listopada 2021 roku  
[https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie\\_nr\\_172-2021.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie_nr_172-2021.pdf)

<sup>108</sup> <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl>

<sup>109</sup> <https://puls.edu.pl/upp/kandydat>

<sup>110</sup> <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/student>

<sup>111</sup> <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/doktorant>

<sup>112</sup> <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/absolwent>

<sup>113</sup> <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/pracownik>

<sup>114</sup> <https://bip.up.poznan.pl/biuletyn/studia/programy-studiow>

dedykowaną studentom niepełnosprawnym zmieniającą kontrast, wielkość czcionki, odstępy między wierszami czy zatrzymującą animację.

Strona internetowa wydziału służy również jako jeden z kanałów informacyjnych dotyczących bieżących wydarzeń oraz ogłoszeń (zakładki: KOMUNIKATY, WYDARZENIA). Ponadto uwzględnia potrzeby organizacji studenckich (koła naukowe, samorząd studencki) w zakresie ich działalności informacyjnej. Na stronie internetowej wydziału w zakładce jednostki<sup>115 116</sup> można dotrzeć do bazowych informacji m.in. o kadrze dydaktycznej, prowadzonych badaniach, publikacjach, konsultacjach, pracach semestralnych czy dyplomowych.

Informacje można uzyskać również na Fanpage na portalu społecznościowym Facebook – na stronie Katedry Żywienia Człowieka i Dietetyki (2,2 tys. obserwujących)<sup>117</sup> oraz na stronie WNoŻiŻ (1,8 tys. obserwujących).<sup>118</sup> Nowoczesne media dają możliwość szybkiego sposobu komunikowania się społeczności studentów, absolwentów i pracowników oraz udostępniania newsów interesujących odbiorców spoza kręgu akademickiego. Na profilach społecznościowych pojawiają się informacje z zakresu promocji wydziału/kierunków, osiągnięć naukowych studentów i pracowników kierunku studiów, bieżące sprawy dotyczące procesu kształcenia, zdjęcia i teksty dotyczące bieżących wydarzeń związanych z nauką o żywności i żywieniem człowieka.

Podstawową platformą zapewniającą studentom dostęp do swojego indywidualnego konta jest Wirtualny Dziekanat. Tam studenci oprócz informacji administracyjnych znajdują karty okresowych osiągnięć, plany, programy, sylabusy, odpłatności czy decyzje Dziekana. Nauczyciele akademicy za pośrednictwem Wirtualnego Dziekanatu wystawiają oceny, przygotowują protokoły, komunikują się ze studentami, przekazują materiały dydaktyczne oraz wypełniają formularz recenzji pracy dyplomowej. W Wirtualnym Dziekanacie przed obroną student zamieszcza pracę dyplomową.

Na tablicach informacyjnych przed Dziekanatem, zamieszczane są ważne informacje dotyczące toku studiów. Natomiast inne przydatne informacje umieszczane są również w gablotach budynku Collegium Maximum np. Działu Studiów i Spraw Studenckich czy CWR, a także przed własnymi salami przez Katedrę Żywienia Człowieka i Dietetyki. Wszelkich informacji studentom udzielają także pracownicy dziekanatu.

Studenci pierwszego roku podczas wydziałowego spotkania, w pierwszym tygodniu semestru, poznają władze wydziału i pracowników Dziekanatu. Zostają im przekazane niezbędne informacje, m.in. o programie studiów, warunkach jego realizacji, wymianie międzynarodowej i krajowej, opiece zdrowotnej, ubezpieczeniach, pomocy materialnej, kołach naukowych, Centrum Kultury Studenckiej, oraz co istotne ofercie CWR.

W okresie pandemii COVID-19, w związku z przejściem na nauczanie zdalne, podstawową formą kontaktu, na płaszczyźnie pracownik Wydziału (pracownik naukowo-dydaktyczny, pracownik Dziekanatu) a student, stała się forma on-line. Na stronie internetowej Wydziału systematycznie umieszczano Komunikaty i Instrukcje Rektora UPP oraz Dziekana WNoŻiŻ, które były skierowane zarówno do pracowników, jak i studentów.

Poza tradycyjnymi kanałami przepływu informacji, takimi jak strona internetowa wydziału, strona na Facebooku, czy Wirtualny Dziekanat, szczególną rolę odegrały zdalne formy kształcenia oparte w głównej mierze na MS Teams, Zoom i Moodle. Ta forma kontaktu, poza kontaktem w godzinach konsultacji (telefonicznie i osobiście), jest preferowana obecnie. Ponadto poza tym sposobem

---

<sup>115</sup> <https://wnoziz.up.poznan.pl/pl/content/jednostki>

<sup>116</sup> <http://www1.up.poznan.pl/kzcid/>

<sup>117</sup> <https://www.facebook.com/katedrazywieniaczlowiekaidietetyki/>

<sup>118</sup> <https://www.facebook.com/wnozizupp>

komunikacji dodatkowo, istnieje również możliwość indywidualnej komunikacji pomiędzy studentami oraz nauczycielami akademickimi, a także pracownikami administracji za pośrednictwem poczty elektronicznej, do której istnieje publiczny dostęp poprzez wyszukiwarkę pracowników.<sup>119</sup>

W budynkach Uczelni studenci mogą korzystać z bezpłatnego dostępu do Wi-Fi.

Pracownicy WNoŻiŻ, a w szczególności Katedry Żywienia Człowieka i Dietetyki i Katedry Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej *Studenci pierwszego roku podczas wydziałowego spotkania* prowadzą szeroką działalność edukacyjno-społeczną, dzięki czemu zapewniają dostęp do aktualnych informacji o prowadzonej działalności naukowej i dydaktycznej. Odbywa się to na wiele sposobów, m. in. poprzez drukowane informatory i ulotki, wywiady w radiu i telewizji oraz informacje prasowe. Wykorzystuje także bardziej złożone narzędzia, jak współpraca ze szkołami średnimi, w ramach której prowadzone są wykłady dla uczniów np. dla klas o profilu dietetycznym. Jedną z form współpracy nakierowanej na prezentację oferty kierunku dietetyka są wizyty uczniów na terenie UPP m. in. w ramach tzw. klas patronackich. W czasie tych zajęć uczniowie mogą zapoznać się z ofertą dydaktyczną wydziału, specyfiką kształcenia na poziomie uniwersyteckim oraz prowadzonymi badaniami naukowymi. Dodatkowo corocznie informacje nt. ocenianego kierunku prezentowane są w ramach Targów Edukacyjnych w różnych formach, targach pracy lub przeniesionych w okresie pandemii do Internetu Wirtualnych Drzwiach Otwartych.

*2. Sposoby, częstość i zakres oceny publicznego dostępu do informacji, udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także skuteczności działań doskonalących w tym zakresie.*

Na pierwszych zajęciach kierownik przedmiotu ma obowiązek przekazania studentom informacji związanych z sylabussem, regulaminem przedmiotu, harmonogramem wykładów/ćwiczeń, formą zaliczenia przedmiotu i terminami konsultacji oraz zamieścić te informacje w Wirtualnym Dziekanacie (Regulamin Studiów UPP §27 ust. 7). Natomiast po zakończeniu semestru/przedmiotu studenci mogą ocenić przedmiot/nauczycieli prowadzących zajęcia w ramach tego przedmiotu za pomocą ANKIETY OCENY ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH (wzór ankiety znajduje się w Załączniku nr 2 do Zarządzenia nr 71/2016 Rektora UPP z dnia 29.07.2016 roku w sprawie wprowadzenia procedury oceny zajęć dydaktycznych przez studentów). Studenci mogą m. in. ocenić przygotowanie nauczyciela akademickiego do zajęć, sprecyzowanie wymagań w zakresie warunków zaliczenia, programu zajęć, efektów kształcenia, punktów ECTS itp., w skali od 2 do 5 (2 – ocena negatywna, 5 – ocena bardzo dobra).

Również absolwenci kierunku dietetyka dokonują oceny dostępu do informacji (podczas studiów) według ankiety. Procedura zasięgania opinii absolwentów studiów I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich, bezpośrednio po ukończeniu studiów została zawarta w Zarządzeniu nr 69/2020 Rektora UPP z dnia 19.05.2020 roku.<sup>120</sup> Pytania dotyczą dostępności i funkcjonowania Internetu w Uczelni (pytanie 3) oraz oceny funkcjonowania strony internetowej uczelni/wydziału pod kątem dostępności informacji on-line, planów studiów, aktualnych komunikatów, adresów mailowych pracowników oraz wirtualnego dziekanatu (pytanie 9) zostały zamieszczone w części dotyczącej OCENY WARUNKÓW STUDIOWANIA.

W ramach oceny jakości kształcenia na kierunku dietetyka, co roku przeprowadzana jest samoocena (z funkcjonowania systemu zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia), za którą odpowiedzialna jest Rada Programowa Kierunku Dietetyka. Przygotowany raport dotyczy m. in. oceny procesu kształcenia (wyniki z analizy ankiet studenckich, wyniki z hospitacji, wyniki analizy ankiet absolwenta bezpośrednio

<sup>119</sup> <https://puls.edu.pl/sklad>

<sup>120</sup> Zarządzeniu nr 69/2020 Rektora UPP z dnia 19.05.2020 roku  
<https://puls.edu.pl/sites/default/files/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2069-2020%20w%20sprawie%20procedury%20zasi%C4%99gania%20opinii%20absolwent%C3%B3w%20studi%C3%B3w%20bezp%C5%9Brednio%20po%20uko%C5%84czeniu%20studi%C3%B3w.pdf>

po ukończeniu studiów, raport z realizacji praktyk zawodowych, warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz ocena infrastruktury wykorzystywanej do realizacji programu studiów), oceny procesu dyplomowania oraz monitorowania losów zawodowych absolwentów. W ramach prac nad przygotowaniem raportu, raz do roku, odbywają się konsultacje ze studentami, które stanowią z jednej strony płaszczyznę wypracowania propozycji zmian w programach studiów, a z drugiej dają możliwość zgłaszania pojawiających się problemów.

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

##### *1. Sposoby sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencje i zakres odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku*

Odpowiedni nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów jest niezbędny dla zapewnienia nowoczesnego systemu kształcenia, budowania zaangażowanej i otwartej kultury organizacyjnej i wzmocnienia wizerunku UPP na rynku usług edukacyjnych. W UPP funkcjonuje Uczelniany System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia wspierający rozwój uczelnianej kultury jakości. Ogólne ramy systemu określa, zgodnie ze Statutem UPP<sup>121</sup>, uchwała Senatu UPP nr 21 z dnia 21 listopada 2012 roku<sup>122</sup>. Przyjęty system funkcjonuje w oparciu o procedury, odnoszące się do wszystkich aspektów i etapów procesu dydaktycznego na wszystkich prowadzonych na UPP kierunków studiów, w tym kierunku dietetyka.

Na poziomie wydziałowym, celem systemu jest skuteczna realizacja efektów uczenia się według założeń programów kształcenia, a także doskonalenie procesów kształcenia poprzez ich systematyczne monitorowanie i ocenę stopnia realizacji efektów uczenia się, a następnie ich odpowiednie modyfikowanie, wraz ze wsparciem indywidualnych i instytucjonalnych wysiłków w tym zakresie. Realizacja tych celów ma prowadzić do zapewnienia wysokiej jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów i jej stałego doskonalenia. System jakości kształcenia obejmuje w szczególności:

- analizę programu studiów, w tym przegląd sylabusów wraz z zakładanymi efektami uczenia się i sposobami weryfikowania osiągnięcia ich przez studentów,
- ocenę nauczyciela akademickiego i prowadzonych przez niego zajęć dydaktycznych dokonywaną przez studentów po zakończeniu każdego semestru, absolwentów, a także w ramach hospitacji zajęć przez przełożonych,
- ocenę procesu dyplomowania,
- monitorowanie kariery zawodowej absolwentów,
- badanie oczekiwań pracodawców i zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy,
- ocenę infrastruktury wykorzystywanej do realizacji programu studiów,
- analizę warunków i sposobów podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia,
- analizę jakości wsparcia, które otrzymują studenci w procesie uczenia się.

Bezpośredni nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem dietetyka sprawuje dziekan oraz odpowiedni Prodziekan ds. Studiów. Prodziekan ds. Studiów WNoŻiŻ z polecenia Rektora jest zaangażowany w organizację i nadzór nad procesem kształcenia na kierunku studiów dietetyka, a jego szczegółowe zadania podane są w Statucie UPP w §46. Wsparciem merytorycznym

<sup>121</sup> Statut UPP [https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/tekst\\_jednolity\\_statutu\\_upp.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/tekst_jednolity_statutu_upp.pdf)

<sup>122</sup> Uchwała nr 21/2012 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu <https://puls.edu.pl/sites/default/files/Uchwa%5c%82a%20nr%2021.pdf>



Prodziekana ds. Studiów jest Rada Programowa Kierunku Studiów Dietetyka, powołana przez Rektora UPP na wniosek Dziekana, zarządzeniami nr 125/2019, z dnia 11.10.2019<sup>123</sup> oraz nr 182/2020, z dnia 15.10.2020 (z późn. zm.)<sup>124,125</sup>, zgodnie z przepisami określonymi w Statucie UPP (§ 46, ust. 4–7). W skład rady wchodzi nauczyciele akademicy będący pracownikami wydziału, reprezentujący dyscypliny naukowe technologia żywności i żywienia oraz nauki medyczne, przedstawiciele otoczenia gospodarczego i studenci I i II stopnia studiów tego kierunku. Nadzór nad działaniami Rady Programowej Kierunku Dietetyka pełni Rada Dydaktyczna Uniwersytetu, której przewodniczy (na mocy Statutu UPP, § 39 ust.2) Prorektor ds. studiów (zgodnie z zarządzeniem Rektora UPP nr 212/2020 Rektora UPP z dnia 20.10.2020<sup>126</sup> z późn. zm.).

Celem Rady Programowej Kierunku Dietetyka jest wspieranie procesu kształcenia i zapewnienie prawidłowego funkcjonowania systemu jakości kształcenia na kierunku studiów. Realizuje ona zadania określone w Statucie UPP (§ 46 p.7), do których należą: opracowywanie i modyfikowanie programu studiów, nadzór nad obsadą zajęć dydaktycznych, nadzór nad procesem dyplomowania, określenie szczegółowych elementów organizacji studiów, w tym harmonogramu ćwiczeń terenowych i praktyk, wdrażanie procedur uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia, w szczególności: analiza programu studiów pod względem możliwości uzyskania założonych efektów uczenia się, analiza badań ankietowych przeprowadzanych wśród studentów, oceniających zajęcia dydaktyczne po każdym semestrze, analiza badań ankietowych przeprowadzanych wśród absolwentów, bezpośrednio po zakończeniu studiów, obejmująca ocenę programu studiów, współpraca z pracodawcami w zakresie zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy, działania w zakresie zapobiegania i wykrywania plagiatów. Wymienione działania prowadzone są cyklicznie.

Wśród istotnych zadań Rady Programowej Kierunku Studiów Dietetyka należy wymienić również przygotowywanie dokumentacji dla celów ewaluacji kierunku studiów prowadzonej przez PKA i sporządzanie corocznego raportu z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia dla kierunku studiów. Raport ten, który obejmuje ostatni zakończony rok akademicki, stanowi syntetyczny opis działań i ich efektów podejmowanych w wyżej wymienionym zakresie. Rada Programowa po zatwierdzeniu raportu na wniosek Przewodniczącego w głosowaniu jawnym przekazuje go Przewodniczącemu Rady Dydaktycznej Uniwersytetu. Odpowiedzialność za te działania na kierunku studiów dietetyka ponosi bezpośrednio Przewodniczący Rady Programowej tego kierunku, a informacyjnym, merytorycznym i oceniającym wsparciem są członkowie rady. Wnioski z raportu końcowego wykorzystywane są przez dziekana WNoŻiŻ oraz Radę Programową przy opracowaniu programów i planów studiów na kolejny cykl kształcenia. Raporty ze wszystkich kierunków studiów realizowanych na UPP są szczegółowo analizowane przez Radę Dydaktyczną Uniwersytetu (Komisję ds. Jakości Kształcenia), która opracowuje i zatwierdza całościowy raport z funkcjonowania uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na UPP. Na podstawie sformułowanych wniosków, uwag i zaleceń wprowadzane są działania naprawcze/udoskonalające na poziomie Uczelni i poszczególnych kierunków studiów. Corocznie na stronie internetowej UPP publikowane jest

---

<sup>123</sup> Zarządzenie Rektora nr 125-2019 w sprawie powołania Rady Programowej Kierunku Dietetyka.pdf  
<https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20125-2019%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Rady%20Programowej%20Kierunku%20Dietetyka.pdf>

<sup>124</sup> Zarządzenie nr 182/2020  
<https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20182-2020%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Rady%20Programowej%20Kierunku%20Studi%C3%B3w%20Dietetyka.pdf>

<sup>125</sup> Zarządzenie\_nr\_129/2022. [https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie\\_nr\\_129-2022.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie_nr_129-2022.pdf)

<sup>126</sup> Zarządzenie 212/2020 <https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20212-2020%20w%20sprawie%20powo%C5%82ania%20Rady%20Dydaktycznej%20UPP.pdf>

ogólnodostępne sprawozdanie z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na UPP.

Nadzór nad doskonaleniem uczelnianego systemu zapewnienia jakości kształcenia sprawuje Rektor. W ramach tego nadzoru rektor określa procedury i wzory dokumentów. Rektor, na mocy zarządzenia nr 161/2020 z dnia 28.09.2020 r. powołał swojego Pełnomocnika ds. jakości kształcenia, którego zadaniem jest koordynowanie działań realizowanych w ramach uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia i współpraca w tym zakresie z Radą Dydaktyczną Uniwersytetu, prodziekanami ds. studiów oraz przewodniczącymi rad programowych kierunków studiów. Do jego zadań należy również inicjowanie działań i współpraca w zakresie tworzenia projektów regulacji wewnętrznych dotyczących zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia oraz upowszechniania dobrych praktyk w tym zakresie, a także formułowanie rekomendacji dla Prorektora ds. Studiów dotyczących działań związanych z doskonaleniem systemu zapewnienia jakości kształcenia w UPP. Poza tym pełnomocnik inicjuje i wspiera prace mających na celu określenie narzędzi monitorowania i podnoszenia jakości kształcenia, jak również koordynuje i monitoruje prace nad opracowaniem corocznego raportu z funkcjonowania uczelnianego systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia.

## *2. Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów*

Projektowaniem, dokonywaniem zmian oraz okresowym przeglądem programu kształcenia dla kierunku studiów dietetyka, zajmują się władze WNoŻiŻ w porozumieniu z Radą Programową Kierunku Dietetyka. Ważnym elementem tego procesu jest analiza programu studiów pod względem możliwości uzyskania założonych efektów uczenia się, za którą odpowiada Rada Programowa Kierunku Dietetyka. Program studiów jest kształtowany zazwyczaj poprzez modyfikacje wprowadzające uzasadnione zmiany w istniejącym już programie, o które wnioskuje interesariusze wewnętrzni (prodziekani, pracownicy naukowo-dydaktyczni, studenci i doktoranci) lub interesariusze zewnętrzni (pracodawcy, przedsiębiorcy oraz osoby z praktycznym doświadczeniem związanym z kierunkiem). Wprowadzane zmiany najczęściej podyktowane były zmianą profilu studiów (w 2019 r. nastąpiła zmiana profilu studiów I stopnia z profilu praktycznego na ogólnoakademicki), gruntowną aktualizacją treści nauczania w zgodzie z osiągnięciami nauki i aktualnymi trendami w dietetyce i edukacji z tego zakresu, a także sugestiami studentów związanymi z przesunięciem akcentów w treściach programowych i ilością godzin dydaktycznych przypadających na osiąganie określonych efektów uczenia się. Studenci i absolwenci mogą również komunikować bezpośrednio wykładowcom i władzom jednostki lub Wydziału propozycje usprawnień procesu dydaktycznego i zmian w programie nauczania, a w ankietach wyrazić swoje uwagi dotyczące programu studiów. Analizą ankiet (zebranych wśród studentów po każdym semestrze i wśród absolwentów bezpośrednio po zakończeniu studiów), pod kątem oceny programu studiów i jego dostosowania do potrzeb rynku pracy, zajmuje się Rada Programowa Kierunku Dietetyka. Również nauczyciele akademicy mają możliwość wnioskowania o wprowadzenie nowych przedmiotów lub modyfikację efektów uczenia się, wraz z rozwojem swoich zainteresowań badawczych i współpracy ze środowiskiem gospodarczym oraz zgodnie z zidentyfikowanymi potrzebami dostosowania wiedzy i umiejętności studentów do wymogów rynku pracy. Procedura dokonywania zmian w programie kształcenia obejmuje złożenie wniosku do Rady Programowej Kierunku Dietetyka, następnie po zaopiniowaniu w formie uchwały wniosek ten jest kierowany do odpowiedniego Prodziekana ds. studiów. Władze Wydziału w ścisłej współpracy z Radą Programową Kierunku przygotowują nowe założenia programowe, które po zasięgnięciu opinii samorządu studenckiego są ostatecznie opracowywane i kierowane, jako projekt do Rady Dydaktycznej Uniwersytetu. Organ ten biorąc pod uwagę opinię wewnętrznej Komisji ds. Programów Studiów, po ewentualnych korektach w projekcie programu studiów, podejmuje uchwałę o przyjęciu wniosku, co otwiera drogę do dalszego jego procedowania.

Za ustalanie i dostosowywanie programów studiów odpowiada Senat UPP. Zasady tworzenia programów studiów I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich na UPP określono w uchwale nr 43/2021 Senatu UPP z dnia 28 kwietnia 2021 r.<sup>127</sup>, zastępującej uchwałę nr 285/2019 Senatu UPP z dnia 24 kwietnia 2019 r.<sup>128</sup> w sprawie wytycznych dla rad wydziałów dotyczących dostosowywania programów studiów prowadzonych na UPP do wymagań określonych w ustawie *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce*. Na mocy obowiązującej uchwały wszystkie zmiany w programie studiów związane z wprowadzaniem nowych przedmiotów, zmianą ich nazwy, liczby godzin dydaktycznych realizowanych w ich ramach lub zmianą efektów uczenia się przypisanych do danego przedmiotu wymagają zatwierdzenia przez Senat. Uchwalony przez Senat nowy program studiów obowiązuje od nowego cyklu kształcenia, zgodnie z wytycznymi wyartykułowanymi w zarządzeniu Rektora UPP nr 86/2021 z dnia 7 czerwca 2021r.<sup>129</sup> Wniosek o zmianę programu studiów dla nowego cyklu kształcenia, zawierający nowy program i plan studiów z zaznaczonymi zmianami oraz ich uzasadnienie, składa się do Prorektora ds. Studiów w przewidzianym w powyższym zarządzeniu terminie.

Pomniejsze zmiany w samych doborze treści kształcenia są opiniowane przez Radę Programową Kierunku Dietetyka i komunikowane studentom w ramach zajęć dydaktycznych w bieżącym cyklu kształcenia.

### *3. Sposoby i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródeł informacji wykorzystywanych w tych procesach*

Wydział w sposób systematyczny prowadzi działania, których celem jest zapewnienie odpowiedniej jakości kształcenia według wytycznych ogólnouczelnianych. Te z kolei dostarczają narzędzi i procedur służących ciągłemu monitorowaniu i doskonaleniu jakości kształcenia. Na kierunku *Dietetyka* prowadzone jest bieżące monitorowanie i ocena programu studiów pod względem:

- zgodności treści kształcenia w ramach przedmiotów z informacjami zawartymi w sylabusach,
- zgodności programów kształcenia i treści nauczania z zakładanymi efektami uczenia się,
- zgodności zasad zaliczania przedmiotów z wymienionymi w sylabusie metodami weryfikacji efektów uczenia się.

Zgodność treści kształcenia w ramach przedmiotów z informacjami zawartymi w sylabusach i zgodność zasad zaliczania przedmiotów z wymienionymi w sylabusie metodami weryfikacji efektów uczenia się jest sprawdzana na bieżąco w ramach hospitacji zajęć dydaktycznych. Harmonogram hospitacji na każdy semestr planuje Rada Programowa Kierunku Dietetyka i jest on zatwierdzany przez dziekana. Hospitacje prowadzone w sposób zintegrowany i systematyczny przez członków rady i kierowników jednostek zaangażowanych w proces dydaktyczny na kierunku studiów dietetyka lub osoby wyznaczone przez nich albo przez dziekana. Procedura prowadzenia hospitacji została zatwierdzona przez Radę Dydaktyczną UPP (KARTA PROCEDURY P.156\_UKdsJK, Załącznik nr 1 do zarządzenia Rektora UPP nr 102/2017 z dnia 25 września 2017 r.<sup>130</sup>). Zgodność programów kształcenia i treści nauczania z zakładanymi efektami uczenia się jest analizowana cyklicznie przez Radę Programową Kierunku

---

<sup>127</sup> Uchwała nr 2/I/2012 [https://intranet.up.poznan.pl/pracownik/sites/default/files/repozytorium/uchwala\\_43.pdf](https://intranet.up.poznan.pl/pracownik/sites/default/files/repozytorium/uchwala_43.pdf)

<sup>128</sup> Uchwała nr 285/2015 <https://puls.edu.pl/sites/default/files/uchwaly-2016-2020/285.pdf>

<sup>129</sup> [https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie\\_nr\\_86-2021\\_w\\_sprawie\\_zasad\\_tworzenia\\_nowego\\_kierunku\\_studiow\\_oraz\\_programu\\_studiow\\_dla\\_nowego\\_cyklu\\_ksztalcenia.pdf](https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/zarzadzenie_nr_86-2021_w_sprawie_zasad_tworzenia_nowego_kierunku_studiow_oraz_programu_studiow_dla_nowego_cyklu_ksztalcenia.pdf)

<sup>130</sup> Zarządzenie Rektora nr 102 2017 w sprawie wprowadzenia procedury hospitacji zajęć dydaktycznych <https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%20102%202017%20w%20sprawie%20wprowadzenia%20procedury%20hospitacji%20zaj%C4%99%C4%87%20dydaktycznych.pdf>

Dietetyka, a każdorazowo przy dokonywaniu zmian w programie studiów lub samych tylko treściach kształcenia dla przedmiotów podlegającym zmianom.

Dodatkowo, w ramach raportu z funkcjonowania systemu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia dla kierunku studiów, opracowywane i analizowane są informacje zaczerpnięte z ankiet studentów i absolwentów. Te ostatnie dotyczą ankiet uzyskanych bezpośrednio po ukończeniu studiów i w późniejszych latach, zgodnie z zarządzeniami Rektora UPP nr 69/2020<sup>131</sup> w sprawie procedury zasięgnięcia opinii absolwentów studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich, bezpośrednio po ukończeniu studiów, a także nr 70/2020<sup>132</sup> z dnia 19 maja 2020 r. w sprawie procedury monitorowania losów zawodowych absolwentów studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich. Uzyskiwane systematycznie drogą ankietyzacji informacje są podstawą do dokonywania bieżących, a także kompleksowych i długofalowych zmian w doborze treści nauczania, proporcji wiedzy teoretycznej do praktycznych umiejętności, efektach uczenia się i całościowych programach studiów.

Dla pełnego obrazu funkcjonowania procesu dydaktycznego w danym programie studiów, analizuje się również odsetek studentów nie zaliczających poszczególnych przedmiotów i nie zdających egzaminu licencjackiego.

#### *4. Sposoby oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów*

Sposób weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się określony jest w sylabusach poszczególnych przedmiotów i obejmują przede wszystkim zaliczenie końcowe poszczególnych zajęć (ćwiczeń i wykładów) i egzamin, a także, zaliczenie zadań cząstkowych, prezentację, dyskusję, opracowanie pisemne i aktywny udział studenta w zajęciach. Potwierdzeniem osiągniętych przez studenta efektów uczenia się na poszczególnych etapach kształcenia na kierunku studiów Dietetyka są dyplomy ukończenia studiów I stopnia (licencjackich) i II stopnia (magisterskich). Na I stopniu studiów warunkiem koniecznym do uzyskania dyplomu jest pozytywna ocena z egzaminu licencjackiego, który weryfikuje wiedzę studenta z kierunkowych przedmiotów, jakimi są Podstawy dietetyki i dietetyki pediatrycznej, Żywnienie człowieka, Dietetyka kliniczna, Technologia potraw z elementami żywności funkcjonalnej i towaroznawstwa. Dodatkowo w trakcie dwóch ostatnich semestrów studiów studenci przygotowują samodzielne i grupowe analizy wybranego problemu badawczego wykazując się umiejętnościami samodzielnego studiowania i pracy w zespole. Na II stopniu studiów student zobowiązany jest złożyć pracę dyplomową magisterską, która podlega recenzji i zdać egzamin magisterski obejmujący wiedzę z przedmiotów kierunkowych na poziomie programu studiów II stopnia. Praca magisterska powinna być oryginalnym, samodzielnym opracowaniem, w którym student potwierdza swoją wiedzę z danego obszaru i umiejętności dotyczące projektowania i prowadzenia badań, krytycznej oceny faktów naukowych, pisanie tekstów naukowych, a także gotowość do korzystania z obiektywnych i aktualnych źródeł informacji naukowej. Zasady pisania prac dyplomowych są określone w warunkach, jakim powinna odpowiadać praca dyplomowa na

---

<sup>131</sup> Zarządzenie Rektora nr 69-2020 w sprawie procedury zasięgnięcia opinii absolwentów studiów bezpośrednio po ukończeniu studiów <https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2069-2020%20w%20sprawie%20procedury%20zasi%C4%99gania%20opinii%20absolwent%C3%B3w%20studi%C3%B3w%20bezo%20C5%9Bredni%20po%20uko%C5%84czeniu%20studi%C3%B3w.pdf>

<sup>132</sup> Zarządzenie Rektora nr 70-2020 w sprawie procedury monitorowania losów zawodowych absolwentów studiów <https://puls.edu.pl/sites/default/files/repozytorium/Zarz%C4%85dzenie%20Rektora%20nr%2070-2020%20w%20sprawie%20procedury%20monitorowania%20los%C3%B3w%20zawodowych%20absolwent%C3%B3w%20studi%C3%B3w.pdf>

Wydziale, zamieszczonych na stronie internetowej Wydziału. Od roku 2013 prace magisterskie były losowo sprawdzane w systemie antyplagiatowym i weryfikacji podlegało 10% prac. Od 2019 roku wszystkie prace dyplomowe, które powstają na Wydziale są sprawdzane za pomocą Jednolitego Systemu Antyplagiatowego, za co odpowiedzialni są ich promotorzy.

Ocena przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji jest możliwa poprzez procedurę śledzenia losów absolwentów kierunku i współpracę z Biurem Karier. Na tej podstawie ocenia się dostosowanie efektów uczenia się do oczekiwań na rynku pracy, a rezultaty tych ocen są brane pod uwagę przy doskonaleniu programu studiów. Dodatkowo nabycie niezbędnych umiejętności i kompetencji przez studentów kierunku studiów dietetyka, które są potrzebne na rynku pracy jest weryfikowane w trakcie praktyk zawodowych, które odbywają się w placówkach prowadzących działalność z obszaru organizacji żywienia, jego bezpieczeństwa i edukacji oraz poradnictwa żywieniowego, takich jak domy pomocy społecznej, szpitale, stacje sanitarno-epidemiologiczne, poradnie dietetyczne itp. Każdy cykl praktyk na I i II stopniu studiów jest zaliczany przez koordynatora praktyk pod kątem osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się na podstawie wizytacji w miejscu praktyki i informacji podanych przez studenta w dzienniku praktyk. Na podstawie ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA, <http://ela.nauka.gov.pl/>) szkół wyższych można uznać, że absolwenci kierunku dobrze radzą sobie pod względem poszukiwania miejsca pracy, a zatrudnienie w branży dietetycznej jest niejednokrotnie podejmowane już w trakcie trwania studiów, zwłaszcza przez studentów studiów niestacjonarnych.

##### *5. Zakres, formy udziału i wpływ interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów*

W doskonaleniu i realizacji programu studiów mogą brać czynny udział interesariusze wewnętrzni, w tym wykładowcy i studenci, jak również interesariusze zewnętrzni. Do interesariuszy zewnętrznych kierowane są zapytania na temat opinii dotyczących programu studiów, sylwetki absolwenta, jak również formułowania swoich oczekiwań wynikających z zapotrzebowania rynku pracy. Udział przedstawicieli otoczenia gospodarczego w doskonaleniu efektów uczenia się ma w dużej mierze charakter niesformalizowany – bieżące konsultacje i uwagi, tym niemniej wpływają oni na ostateczny kształt treści programowych. Ze studentami prowadzone są rozmowy dotyczące kierunku studiów oraz uczestniczą oni w semestralnej ankietyzacji, która obejmuje różne aspekty realizacji procesu kształcenia na kierunku dietetyka. Przedstawiciele studentów, innych interesariuszy wewnętrznych i interesariuszy zewnętrznych są także członkami Rady Programowej Kierunku Dietetyka i mogą w ramach jej obrad złożyć wnioski o modyfikację programu kształcenia, wyrazić opinię na ten temat, przedstawić analizę potrzeb studentów lub analizę potrzeb rynku, które staną się przedmiotem dyskusji. Ważnym elementem doskonalenia jakości kształcenia jest hospitacja zajęć dydaktycznych prowadzona w ramach działań interesariuszy wewnętrznych. Pozwala ona na bieżącą ocenę prowadzonych zajęć, przekazanie wskazówek nauczycielom akademickim, mającym udoskonalić proces dydaktyczny i ewentualnie wprowadzić postulowane działania naprawcze.

##### *6. Sposoby wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku.*

Podstawą do weryfikacji jakości kształcenia na ocenianym kierunku są: wizyty akredytacyjne podmiotów zewnętrznych, system zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni oraz relacje z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi. W ramach oceny zewnętrznej kierunek studiów *Dietetyka* był oceniany w trakcie wizytacji programowej PKA w 2016 r. Raport z wizytacji i przekazane w nim uwagi oraz zalecenia zostały wykorzystane do doskonalenia programu kształcenia na kierunku studiów *Dietetyka*. Zgodnie z tymi postulatami udoskonalono narzędzia dydaktyczne, w tym umożliwiono dostęp na zajęciach do różnych programów komputerowych pozwalających na układanie diet, obecnie powszechnie używanych na rynku pracy. Poprawiono również system

odbywania praktyk zawodowych, w tym kontroli przebiegu praktyk łącznie z warunkami pracy (wizytowanie miejsc praktyk) oraz oceną instytucji przyjmujących na praktyki. W tym celu zatrudniono dwóch pracowników na stanowisku naukowo-technicznym, których obowiązki koncentrują się w dużym stopniu na organizacji i kontroli praktyk studenckich. Rozszerzono także możliwości odbywania praktyk zawodowych o miejsca na uczelni, tj. w Ośrodku Badań Żywnościowych i nowoutworzonej Uczelnianej Poradni Dietetycznej przy WNoŻiŻ. Usprawniona została ponadto komunikacja pomiędzy studentami a wykładowcami w zakresie korekty błędów popełnianych przez studentów w trakcie ćwiczeń. Studenci otrzymują obecnie pełną informację na temat działalności Biura Karier.

W ramach uczelni kierunek jest oceniany na podstawie corocznego raportu z funkcjonowania systemu zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia (procedura została szczegółowo opisana w pkt. 10.1). Zawarte tam oceny są wykorzystywane na bieżąco do poprawy warunków studiowania i doskonalenia programu kształcenia. Jako przykład można przedstawić powtarzający się w ankietach studenckich postulat dotyczący zwiększenia udziału ćwiczeń praktycznych związanych z przedmiotami ściśle wykorzystywanymi w późniejszej pracy zawodowej, zwłaszcza zajęć w kontakcie z pacjentem. W celu udoskonalenia programu kształcenia w tym zakresie dokonano modyfikacji treści nauczania z przesunięciem akcentów na praktyczne aspekty i stworzono warunki prowadzenia zajęć w kontakcie z pacjentem poprzez utworzenie Uczelnianej Poradni Dietetycznej przy WNoŻiŻ. Podejmowane są również przez koordynatora praktyk starania o rozszerzenie współpracy z otoczeniem gospodarczym w zakresie zdobywania nowym miejsc praktyk studenckich.

#### **Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 10:**

Formalna struktura organizacyjna procesu dydaktycznego służy zapewnieniu, ocenie i doskonaleniu jakości kształcenia w Uczelni, jak również ma za zadanie inspirować, wspierać i koordynować indywidualne oraz instytucjonalne działania w tym zakresie. Działający na UPP ujednoczony Uczelniany System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia obejmuje wszystkie etapy kształcenia oraz specyfikę procesów z nim związanych. Poprzez zarządzenia i wdrażane procedury i różnorodność źródeł informacji System może funkcjonować sprawnie i zapewniać systematyczny wgląd w jakość procesu dydaktycznego i wiarygodność wyciąganych wniosków. Za jakość kształcenia odpowiedzialni są jednak wszyscy członkowie społeczności akademickiej uczelni, w tym władze, nauczyciele akademicy, pracownicy administracji, studenci i doktoranci. Może się to odbywać dzięki odpowiedniej postawie i działaniom zmierzającym do powstania inicjatyw doskonalenia procesu dydaktycznego i dostosowania oferty edukacyjnej do nieustannie zmieniających się potrzeb społeczno-gospodarczych, w tym potrzeb rynku pracy, a także do zachodzących zmian demograficznych i postępów stanu wiedzy w obszarze żywienia człowieka i dietetyki.

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów  
 Analiza SWOT programu studiów na ocenianym kierunku i jego realizacji, z uwzględnieniem  
 szczegółowych kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	<p><b>Mocne strony</b>                      należy wskazać <b>nie więcej niż pięć</b> najważniejszych atutów kształcenia na ocenianym kierunku studiów</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Program kształcenia odpowiadający potrzebom rynku, uwzględniający dwie dyscypliny – technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu.</li> <li>2. Obsada kierunku – nauczyciele akademicy z dużym dorobkiem naukowym oraz doświadczeniem we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.</li> <li>3. Związek pomiędzy pracą badawczą obsady kierunku i nauczanymi przedmiotami.</li> <li>4. Dostęp do nowoczesnej aparatury, pracowni komputerowych, Uczelnianej Poradni Dietetycznej, zaplecza sportowego i stołówki.</li> </ol>	<p><b>Słabe strony</b>                      należy wskazać <b>nie więcej niż pięć</b> najpoważniejszych ograniczeń utrudniających realizację procesu kształcenia i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przeciążenie pracowników pracą o charakterze administracyjnym połączona z koniecznością łączenia wielu różnych obowiązków (dydaktycznych, naukowych, organizacyjnych, popularyzujących naukę itd.).</li> <li>2. Zbyt małe umiędzynarodowienie WNoŻiŻ.</li> </ol>
Czynniki zewnętrzne	<p><b>Szanse</b>                      należy wskazać <b>nie więcej niż pięć</b> najważniejszych zjawisk i tendencji występujących w otoczeniu uczelni, które mogą stanowić impuls do rozwoju kierunku studiów</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nowe możliwości pozyskiwania środków finansowych na działania w zakresie dydaktyki.</li> <li>2. Możliwości podnoszenia kompetencji kadry.</li> <li>3. Duże zainteresowanie społeczeństwa tematyką żywienia i dietetyki.</li> </ol>	<p><b>Zagrożenia</b>                      należy wskazać <b>nie więcej niż pięć</b> czynników zewnętrznych, które utrudniają rozwój kierunku studiów i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Niewystarczający poziom finansowania szkolnictwa wyższego i niestabilność sytuacji wynikająca ze stale zmieniających się przepisów oraz warunków finansowania.</li> <li>2. Duża konkurencja ze strony innych uczelni prowadzących kierunek dietetyka.</li> <li>3. Duże obciążenie studentów pracą zarobkową, co wpływa na ich małe zaangażowanie w studia.</li> <li>4. Niż demograficzny, zmniejszające się zainteresowanie studiami.</li> </ol>

(Pieczęć uczelni)

.....  
(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)                      (podpis Rektora)

....., dnia .....  
(miejsowość)