



UNIwersYTET ROLNICZY
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Załącznik nr 1
do uchwały nr 66/2019
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 28 lutego 2019 r. z późn. zm.



Ocena programowa
Profil ogólnoakademicki
Raport samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Aleja Adama Mickiewicza 21, 31-120 Kraków

Nazwa ocenianego kierunku studiów: DIETETYKA

1. Poziom/y studiów: **studia I i II stopnia**
2. Forma/y studiów: **studia stacjonarne i niestacjonarne**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek¹
technologia żywności i żywienia (RT)
nauki o zdrowiu (MZ)

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.

- studia I stopnia

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
technologia żywności i żywienia	190,85	90,88

- studia II stopnia stacjonarne

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
technologia żywności i żywienia	76,7	85,2

- studia II stopnia niestacjonarne

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
technologia żywności i żywienia	103,7	86,4

¹Nazwy 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).

- 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.

- studia I stopnia

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	nauki o zdrowiu	19,15	9,12

- studia II stopnia stacjonarne

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	nauki o zdrowiu	13,3	14,8

- studia II stopnia niestacjonarne

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	nauki o zdrowiu	16,3	13,6

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

TAK NIE

Efekty uczenia się (EfU) zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów

Kierunek studiów: **dietetyka**

Poziom studiów: **I stopnia**

Kierunkowe efekty uczenia się (dla programu studiów obowiązującego w roku akademickim 2022/2023) wprowadzone Uchwałą Senatu nr 87/2022 z dnia 29 czerwca 2022 r.)

Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie efektu do	
		PRK	dyscypliny
WIEDZA - zna i rozumie:			
D1_W01	pojęcia, prawa i metody z zakresu matematyki, statystyki, informatyki, fizyki, chemii ogólnej i organicznej, biologii i biochemii, dostosowane do kierunku dietetyka, opanowane na poziomie pozwalającym opisywać i interpretować różnego rodzaju zjawiska.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W02	wpływ przemian (biochemicznych, chemicznych, fizycznych) na przydatność technologiczną i żywieniową surowców oraz gotowych wyrobów żywnościowych.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W03	współczesne dylematy, problemy i wyzwania, jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności i racjonalnym żywieniem człowieka, jak również zasady stosowane w produkcji i przetwórstwie płodów rolnych oraz produkcji żywności bezpiecznej dla konsumenta..	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W04	charakterystykę mikroorganizmów środowiskowych, patogennych i powodujących psucie się żywności oraz czynniki wpływające na wzrost i sposoby zmniejszania liczebności niepożądanych mikroorganizmów..	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W05	zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi regulacjami prawnymi, a także wskazuje instytucje odpowiedzialne za urzędową kontrolę żywności.	P6U_W P6S_WK	RT
D1_W06	techniki i narzędzia badawcze właściwe dla kierunku dietetyka, w tym rozpoznaje i charakteryzuje typowe techniki stosowane w fizyko-chemicznej, instrumentalnej i sensorycznej analizie żywności oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W07	oraz ocenia zagrożenia wynikające z chemicznego, biologicznego i fizycznego zanieczyszczenia/skażenia żywności; wskazuje i ocenia przydatność i ograniczenia stosowania różnych metod utrwalania oraz wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności. Zna konsekwencje i problemy zdrowotne (w tym w aspekcie zdrowia publicznego) wynikające z niewłaściwej jakości żywności.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W08	zasady projektowania procesów produkcji, produktów żywnościowych i potraw wraz z doбором właściwego wyposażenia; wymagania sanitarno-higieniczne; rodzaje oraz zasady eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwarzaniu i dystrybucji żywności, w tym potraw	P6U_W P6S_WG	RT

	dietetycznych. Zna zasady grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym dla kierunku dietetyka		
D1_W09	wytyczne dotyczące ochrony środowiska, racjonalnej gospodarki wodno-ściekowej, przepisów PPOż i BHP właściwe dla studiowanego kierunku.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W10	wpływ procesów technologicznych i operacji jednostkowych na wartość odżywczą oraz zawartość składników nieodżywczych o właściwościach prozdrowotnych w żywności.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W11	podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności intelektualnej oraz zasady funkcjonowania zakładów, w tym tworzenia przedsiębiorczości indywidualnej.	P6U_W P6S_WK	RT
D1_W12	anatomię i fizjologię człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz gruczołów wydzielania wewnętrznego oraz ich roli w trawieniu i przyswajaniu składników pożywienia; zmiany i zaburzenia w pracy komórek, narządów i układów organizmu będące wynikiem choroby.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W13	zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania oraz proponuje działania, które należy podejmować w ramach profilaktyki przewlekłych chorób niezakaźnych powstających na tle wadliwego żywienia. Zna podstawy działań interwencyjnych w stosunku do jednostki i grup społecznych oraz zasad promocji zdrowia, rozumie wpływ stylu życia oraz wpływ modeli zachowań na stan zdrowia jednostki.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W14	przemiany i zapotrzebowanie energetyczne organizmu człowieka, a także rolę składników odżywczych i nieodżywczych w zachowaniu dobrego stanu zdrowia, odpowiedniego stanu odżywienia i profilaktyce chronicznych chorób niezakaźnych.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W15	zasady racjonalnego żywienia różnych grup ludności w oparciu o obowiązujące zalecenia i normy; rodzaje diet oraz zasady żywienia w zależności od rodzaju schorzenia, stanu fizjologicznego i aktywności fizycznej. Zna rodzaje zakładów żywienia zbiorowego.	P6U_W P6S_WG	RT
D1_W16	uwarunkowania prawne, organizacyjne i etyczne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6U_W P6S_WK	MZ
D1_W17	objawy, przyczyny, metody diagnostyki i leczenia podstawowych chorób narządów wewnętrznych, wyjaśnia wpływ chorób na stan odżywienia człowieka, a także oddziaływanie stanu niedożywienia na przebieg choroby. Ma wiedzę na temat chorób pasożytniczych, ich patogenezę, chorobotwórczości, profilaktyki i diagnostyki.	P6U_W P6S_WG	MZ
D1_W18	zasady udzielania pierwszej pomocy, w szczególności dotyczących przywrócenia, podtrzymania i stabilizacji podstawowych funkcji życiowych; zasady organizacji i przeprowadzania bezpiecznego transportu osób w stanie nagłego zagrożenia zdrowia lub życia.	P6U_W P6S_WG	MZ
D1_W19	mechanizm działania leków, w tym proces ich metabolizmu; rozumie wpływ stanu fizjologicznego na działanie leków oraz zna mechanizmy interakcji leku z lekiem, leku z pożywieniem i leku z substancjami obecnymi w środowisku.	P6U_W P6S_WG P6S_WK	MZ

UMIEJĘTNOŚCI - potrafi:

D1_U01	stosować technologie informatyczne, pozyskiwać i przetwarzać informacje z różnych źródeł, także w języku obcym; interpretować i poddawać je krytycznej ocenie, wykorzystując wiedzę matematyczną, statystyczną i z zakresu grafiki inżynierskiej.	P6U_U P6S_UW	RT
D1_U02	precyzyjnie, zwięźle i właściwie porozumiewać się w formie werbalnej, pisemnej i graficznej, także w języku obcym na poziomie B2, z różnymi podmiotami w środowisku akademickim i zawodowym, w tym komunikować się i wyjaśniać zasady racjonalnego żywienia oraz wpływu sposobu żywienia na zdrowie; przedstawić i ocenić różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich.	P6U_U P6S_UW P6S_UK	RT
D1_U03	sporządzać raporty techniczne i sprawozdania; przygotować i przedstawić pracę/prezentację (pisemną, multimedialną) na wskazanym temacie, również w języku obcym.	P6U_U P6S_UW P6S_UK	RT
D1_U04	zaplanować i wykonać proste zadanie badawcze, projektowe, obliczeniowe; przygotować ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia, w tym z wykorzystaniem technik informatycznych, właściwie opracować i zinterpretować uzyskane wyniki oraz poprawnie sformułować wnioski.	P6U_U P6S_UW	RT
D1_U05	przeprowadzić analizę zagrożeń oraz wskazać potencjalne, krytyczne punkty kontrolne w procesach produkcyjnych.	P6U_U P6S_UW	RT
D1_U06	podejmować standardowe działania, dobrać odpowiednie techniki, metody, technologie, materiały i narzędzia w celu rozwiązania określonego problemu związanego z produkcją i przechowywaniem potraw, żywnością oraz jakością i bezpieczeństwem żywności.	P6U_U P6S_UW	RT
D1_U07	korzystać i właściwie posługiwać się podstawowym sprzętem laboratoryjnym, typowymi urządzeniami i aparaturą stosowanymi w analizie żywności oraz w badaniach dotyczących m.in. oceny stanu odżywienia.	P6U_U P6S_UW	RT
D1_U08	stosować zasady BHP i dobrych praktyk w laboratorium badawczym/analitycznym oraz w trakcie odbywania praktyki zawodowej, a także przestrzegać zasad poufności w kontaktach z pacjentem.	P6U_U P6S_UW P6S_UO	RT, MZ
D1_U09	przeprowadzić samodzielnie standardowe analizy dotyczące składu chemicznego, jakości mikrobiologicznej i wykonać ocenę cech sensorycznych produktu żywnościowego.	P6U_U P6S_UW	RT
D1_U10	zidentyfikować błędy żywieniowe (także z wykorzystaniem odpowiednich programów komputerowych), przeprowadzić ocenę stanu odżywienia, zaproponować działania korygujące sposób żywienia oraz działania profilaktyczne.	P6U_U P6S_UW	RT
D1_U11	dobierać metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej w zależności od grupy docelowej, sformułować cele podstawowe i szczegółowe programów profilaktycznych oraz zaplanować poszczególne ich etapy.	P6U_U P6S_UW	RT
D1_U12	identyfikować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać typowe zadania inżynierskie, a także zaplanować dietę/jadłospis w wybranych jednostkach chorobowych, korzystając z norm i standardów, stosując technologie właściwe dla kierunku dietetyka i wykorzystując nabytą wiedzę i doświadczenie,	P6U_U P6S_UW	RT, MZ

	dostrzegając również aspekty pozatechniczne, w tym ekonomiczne, etyczne i społeczne.		
D1_U13	planować, organizować i realizować pracę indywidualną lub w zespole, w tym planować i realizować własne uczenie się przez całe życie.	P6U_U P6S_UU P6S_UO	RT
D1_U14	ocenić podstawowe funkcje życiowe człowieka w stanie zagrożenia i podjąć właściwe działania ratunkowe w szczególnych rodzajach zagrożeń.	P6U_U P6S_UW	MZ

KOMPETENCJE SPOŁECZNE - jest gotów do:

D1_K01	świadomego uznania znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności o właściwej jakości zdrowotnej, za właściwe planowanie żywienia różnych grup ludności oraz za zdrowie pacjenta, a także jest świadomy własnych ograniczeń w tym zakresie i jest gotów korzystać w razie potrzeby z pomocy ekspertów.	P6U_K P6S_KK P6S_KR	RT
D1_K02	formułowania opinii dotyczących osób korzystających z poradnictwa (np. klientów poradni dietetycznych) i odnoszenia się do nich z należyтым szacunkiem.	P6U_K P6S_KK P6S_KO P6S_KR	MZ
D1_K03	prawidłowego identyfikowania i rozstrzygania dylematów związanych z zawodem dietetyka oraz krytycznej oceny posiadanej wiedzy; uznaje potrzebę ciągłego doskazywania się i podnoszenia kwalifikacji zawodowych oraz rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego.	P6U_K P6S_KK	RT
D1_K04	pracy w zespole przyjmując w nim różne role i umiejętnie zarządzając czasem; myśli i działa w sposób przedsiębiorczy.	P6U_K P6S_KO P6S_KR	RT
D1_K05	udzielania pierwszej pomocy osobom w stanie zagrożenia.	P6U_K P6S_KR	MZ
D1_K06	informowania społeczeństwa o działaniach dotyczących produkcji żywności o właściwej jakości zdrowotnej, a także promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy; współorganizuje i inicjuje działania na rzecz środowiska społecznego i interesu publicznego.	P6U_K P6S_KO	RT
D1_K07	przyjęcia odpowiedzialności za pracę własną i innych w zakresie m.in. produkcji bezpiecznej żywności, identyfikowania i wyjaśniania błędów żywieniowych oraz proponowania zaleceń dotyczących planowania żywienia zgodnie z obowiązującymi zasadami racjonalnego żywienia.	P6U_K P6S_KR	RT, MZ

Kwalifikacje umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich

Kod składnika opisu	Opis	Kod kierunkowego efektu uczenia się
WIEDZA - zna i rozumie:		
P6S_WG	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	D1_W01, D1_W03, D1_W06, D1_W07, D1_W08, D1_W10
P6S_WK	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości	D1_W11
UMIĘTNOŚCI - potrafi:		
P6S_UW	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	D1_U01 D1_U04 D1_U05 D1_U06 D1_U07 D1_U09 D1_U10 D1_U11 D1_U12
	przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu:	
	– wykorzystywać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne,	
	– dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne,	
	– dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich	
	dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i ocenić te rozwiązania	
	projektować – zgodnie z zadaną specyfikacją – oraz wykonywać typowe dla kierunku studiów proste urządzenia, obiekty, systemy lub realizować procesy, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów	
	rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską - w przypadku studiów o profilu praktycznym	
wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów - w przypadku studiów o profilu praktycznym	nie dotyczy	

Kierunek studiów: **dietetyka**

Poziom studiów: **II stopnia**

Kierunkowe efekty uczenia się (dla programu studiów obowiązującego w roku akademickim 2022/2023) wprowadzone Uchwałą Senatu nr 33/2022 z dnia 25 maja 2022 r. (studia stacjonarne) oraz Uchwałą Senatu nr 34/2022 z dnia 25 maja 2022 r. (studia niestacjonarne)

Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie efektu do	
		PRK	dyscypliny
WIEDZA - zna i rozumie:			
D2_W01	w zaawansowanym stopniu innowacyjne procesy, trendy rozwojowe i kierunki badań naukowych, a także współczesne techniki oraz metody badawcze, diagnostyczne i analityczne stosowane w zakresie żywienia człowieka i dietetyki (w tym dotyczące analiz demograficznych i epidemiologii żywieniowej) oraz przetwórstwa żywności.	P7U_W P7S_WG	RT
D2_W02	w sposób pogłębiony pojęcia, teorie i zjawiska z zakresu żywienia człowieka, naukowe podstawy kształtowania diety i jej wpływu na zdrowie człowieka, a także identyfikuje żywność jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych, które można modyfikować w celu otrzymania określonej charakterystyki i funkcjonalności.	P7U_W P7S_WG	RT
D2_W03	w stopniu pogłębionym fizjologię i patofizjologię organizmu człowieka, przebieg procesu trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników pokarmowych oraz wpływ stylu życia i modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych na stan zdrowia.	P7U_W P7S_WG	MZ
D2_W04	w zaawansowanym stopniu ryzyko zdrowotne związane z fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym zanieczyszczeniem żywności i środowiska oraz metody zmniejszania tego ryzyka.	P7U_W P7S_WG	RT
D2_W05	objawy oraz przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych wynikające ze złego sposobu żywienia i/lub stanu odżywienia, a także psychologiczne uwarunkowania zaburzeń odżywiania.	P7U_W P7S_WG	RT
D2_W06	zasady przygotowania i prezentowania pracy naukowej, zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowywania wyników badań, a także zasady ochrony praw autorskich.	P7U_W P7S_WG P7S_WK	RT
D2_W07	zasady zarządzania i funkcje marketingu oraz rozumie marketingową koncepcję produktu.	P7U_W P7S_WK	RT
D2_W08	cele oraz metody edukacji i poradnictwa żywieniowego.	P7U_W P7S_WG	RT
D2_W09	zasady postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach, w tym żywienia różnych grup populacyjnych oraz zasady żywienia zbiorowego.	P7U_W P7S_WG	RT
D2_W10	założenia i społeczno-ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego.	P7U_W P7S_WG	MZ

UMIEJĘTNOŚCI - potrafi:

D2_U01	pozyskać potrzebne informacje naukowe z literatury, baz danych oraz innych źródeł, dokonać ich interpretacji oraz opracować ich syntetyczną analizę z poprawną dokumentacją.	P7U_U P7S_UW	RT
D2_U02	precyzyjnie, zwięźle i właściwie porozumiewać się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej w środowisku zawodowym i innych środowiskach, także w języku obcym na poziomie B2+. Potrafi uczestniczyć i/lub prowadzić dyskusję, w której prezentuje swoje stanowisko, uzasadnia je, argumentuje za przyjęciem lub odrzuceniem hipotezy.	P7U_U P7S_UK	RT
D2_U03	pracować w zespole pełniąc w nim różne role, w tym kierowniczą, planować i realizować swoje uczenie się oraz motywować w tym zakresie innych.	P7U_U P7S_UO P7S_UU	RT
D2_U04	zastosować technologie informatyczne do pozyskiwania i przetwarzania informacji, zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowania wyników badań naukowych, przedstawić w formie pisemnej i/lub ustnej opracowanie na temat badanego problemu.	P7U_U P7S_UW P7S_UK	RT
D2_U05	samodzielnie zaplanować i wykonać określone zadania badawcze w zakresie nauki o żywności i żywienia człowieka zdrowego i chorego; dokonać samodzielnej, wszechstronnej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych, krytycznie ocenić różne rozwiązania techniczne i technologiczne oraz dokonać wyboru i modyfikacji działań (w tym metod, technik i technologii) mających na celu poprawę jakości życia człowieka.	P7U_U P7S_UW	RT, MZ
D2_U06	wykorzystać, przeanalizować i zinterpretować wyniki zaawansowanych pomiarów stosowanych w nauce o żywieniu człowieka	P7U_U P7S_UW	RT
D2_U07	zaprezentować zasady racjonalnego żywienia i wyjaśnić wpływ sposobu żywienia na zdrowie człowieka, zidentyfikować błędy żywieniowe (uwarunkowane również kulturowo, religijnie i etycznie), wskazać działania korygujące i profilaktyczne w tym zakresie oraz właściwie dobrać metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej.	P7U_U P7S_UW	RT, MZ

KOMPETENCJE SPOŁECZNE - jest gotów do:

D2_K01	śledzenia i przyswajania nowości w nauce o żywności i żywieniu w celu uzupełniania specjalistycznej wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.	P7U_K P7S_KK	RT
D2_K02	świadomej odpowiedzialności za poufność niektórych działań, szczególnie dotyczących ujawniania wyników badań naukowych, prac rozwojowych, danych osobowych i danych o stanie zdrowia pacjenta.	P7U_K P7S_KO P7S_KR	MZ
D2_K03	uczestniczenia w pracach naukowych z zakresu żywienia człowieka, dietetyki oraz badania jakości żywności oraz odpowiedzialności za kształtowanie i stan środowiska naturalnego.	P7U_K P7S_KO P7S_KK	RT

D2_K04	świadomej oceny poziomu swojej wiedzy i umiejętności oraz rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i podejmowania działań zwiększających aktywność zawodową i społeczną środowiska, w którym żyje i pracuje.	P7U_K P7S_KK P7S_KO	RT
D2_K05	świadomego uznania znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za właściwe planowanie żywienia różnych grup ludności oraz do przygotowania i przekazania społeczeństwu informacji o zasadach prawidłowego żywienia.	P7U_K P7S_KR P7S_KO	RT
D2_K06	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy.	P7U_K P7S_KO	RT
D2_K07	zrozumienia znaczenia pomocy psychologicznej w leczeniu pacjentów.	P7U_K P7S_KR P7S_KK	MZ

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy /stanowisko/ Funkcja pełniona w uczelni
Aleksandra Duda-Chodak	prof. dr hab. /profesor/ Dziekan Wydziału Technologii Żywności
Aneta Kopeć	prof. dr hab. inż. /profesor/ Prodziekan ds. Dydaktycznych i Studenckich
Jacek Domagała	prof. dr hab. inż. /profesor/ Prodziekan ds. Dydaktycznych i Studenckich
Gabriela Zięć	dr /adiunkt/ Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia
Marcin Łukasiewicz	dr hab. inż. /profesor URK/ Koordynator Dyscypliny technologia żywności i żywienia
Katarzyna Petka-Poniatowska	mgr inż. /asystent/ Członek Dziekańskiej komisji ds. informacji i promocji wydziału
Elżbieta Pieczko	mgr inż. /pracownik administracji/ Kierownik Dziekanatu WTŻ
Katarzyna Tekieli	mgr inż. /pracownik administracji/ Pracownik Dziekanatu WTŻ

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	4
Zastosowane w Raporcie skróty	13
Prezentacja uczelni	16
Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim	17
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	17
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	32
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	43
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	56
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	63
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	69
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	73
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	78
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	92
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	95
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	100
Część III. Załączniki	102
Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów	102
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających	118

Zastosowane w Raporcie skróty

ABK	Akademickie Biuro Karier
AIP	Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości
APD	Archiwum Prac Dyplomowych
ARiMR	Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
BHP	Bezpieczeństwo i Higiena Pracy
BIP	Biuletyn Informacji Publicznej
BKiKP	Biuro Karier i Kształcenia Praktycznego
CAWP	Centrum Wsparcia Administracyjnego Projektów
CIRIEC	International Centre of Research and Information on the Public, Social and Cooperative Economy
CKiKU	Centrum Kultury i Kształcenia Ustawicznego
CTT	Centrum Transferu Technologii
CV	Curriculum vitae
DIET	Kierunek <i>dietetyka</i>
DIET1/DIET1SI	Kierunek <i>dietetyka</i> – studia stacjonarne I stopnia o profilu ogólnoakademickim
DIET2SM	Kierunek <i>dietetyka</i> – studia stacjonarne II stopnia o profilu ogólnoakademickim
DIET2NM	Kierunek <i>dietetyka</i> – studia niestacjonarne II stopnia o profilu ogólnoakademickim
DKJK	Dziekańska Komisja ds. Jakości Kształcenia
DKOKNO	Dziekańska Komisja ds. Oceny Kadr, Nagród i Odznaczeń
DKORB	Dziekańska Komisja ds. Organizacji, Rozwoju i Budżetu
DKWM	Dziekańska Komisja ds. Współpracy Międzynarodowej
ECTS	European Credit Transfer System - europejski system transferu punktów
EFU	Efekty uczenia się
EJDFoodSci	European Joint Doctorate in Food Science
EKN	Europejska Karta Naukowca
EPNoE	The European Polysaccharide Network of Excellence
EZD	System Elektronicznego Zarządzania Dokumentacją
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations - Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa
H2020	Horyzont 2020 – program ramowy w zakresie badań naukowych oraz innowacji realizowany w latach 2014-2020 przez Unię Europejską
HCM	Portal Pracowniczy Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie
IOS	Indywidualna Organizacja Studiów
IRK	System Internetowej Rekrutacji Kandydatów
JCR	Journal Citation Reports
JSA	Jednolity System Antyplagiatowy
KAiOJK	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
KBiOT	Katedra Biotechnologii i Ogólnej Technologii Żywności
KCh	Katedra Chemii
KIAPS	Katedra Inżynierii i Aparatury Przemysłu Spożywczego
KNTŻ	Koło Naukowe Technologów Żywności
KPPZ	Katedra Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
KPRN	Kodeks Postępowania przy Rekrutacji Naukowców

KSOW	Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich
KTFiM	Katedra Technologii Fermentacji i Mikrobiologii
KTPRIHŻ	Katedra Technologii Produktów Roślinnych i Higieny Żywności
KTWiPZ	Katedra Technologii Węglowodanów i Przetwórstwa Zbóż
KW	Kolegium Wydziału Technologii Żywności
KŹCiD	Katedra Żywności Człowieka i Dietetyki
MEiN	Ministerstwo Edukacji i Nauki
MNiSW	Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego
MSDN	Microsoft Developer Network
MZ	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina nauki o zdrowiu
NAWA	Narodowa Agencja Wymiany Akademickiej
NCBiR	Narodowe Centrum Badań i Rozwoju
NCN	Narodowe Centrum Nauki
NI	Studia niestacjonarne I stopnia
ODN	Ocena Działalności Naukowej
OZD	Ocena Zajęć Dydaktycznych
OzN	Osoby z niepełnosprawnością
PAN	Polska Akademia Nauk
PDOzN	Pełnomocnik Dziekana ds. Osób z Niepełnosprawnością
PDPS	Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich
PJK	Polityka Jakości Kształcenia
PKA	Polska Komisja Akredytacyjna
PRK	Polska Rama Kwalifikacji
PTTŻ	Polskie Towarzystwo Technologów Żywności
PW	Procedura Wydziałowa
RK	Rada Kierunku
RKJK	Rektorska Komisja Jakości Kształcenia
RS	Regulamin Studiów
RT	Dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia
SI	Studia stacjonarne I stopnia
SITSpoż	Stowarzyszenie Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
SJO	Studium Języków Obcych
SKdsK	Senacka Komisja ds. Kształcenia
SRK	Spółeczna Rada Konsultacyjna
SWF	Studium Wychowania Fizycznego
SWOT	Heurystyczna technika porządkowania i analizy informacji.
TŹiŹCz	Technologia Żywności i Żywność Człowieka – kierunek studiów realizowany na WTŻ
tźiż	Dyscyplina technologia żywności i żywienia
TŹ2NM	Ścieżka dydaktyczna technologia żywności na kierunku <i>technologia żywności i żywność człowieka</i> – studia niestacjonarne II stopnia o profilu ogólnoakademickim
UJ	Uniwersytet Jagielloński
UJ CM	Uniwersytet Jagielloński Collegium Medicum
UKR	Uczelniana Komisja Rekrutacyjna
URK/UR	Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

URSS	Uczelniana Rada Samorządu Studentów
URW	Uchwała Rady Wydziału
USOS	Uniwersytecki System Obsługi Studiów
USZJK	Uczelniany System Zapewnienia Jakości Kształcenia
WCAG	Web Content Accessibility Guidelines wytyczne dotyczące dostępności treści internetowych
WHO	World Health Organization - Światowa Organizacja Zdrowia
Wi-Fi	Zestaw standardów stworzonych do budowy bezprzewodowych sieci komputerowych
WIŚiG	Wydział Inżynierii Środowiska i Geodezji Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
WKJK	Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia
WR-E	Wydział Rolniczo-Ekonomiczny Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
WRSS	Wydziałowa Rada Samorządu Studentów
WTŻ	Wydział Technologii Żywności
ZPM	Zakład Przetwórstwa Mięsa
ZR	Zarządzenie Rektora
ŻCz	Ścieżka dydaktyczna żywienie człowieka na kierunku <i>technologia żywności i żywienie człowieka</i> – studia o profilu ogólnoakademickim

Prezentacja uczelni

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie (URK) posiada bogate tradycje w środowisku akademickim Krakowa i regionu południowej Polski. Jego początki sięgają 1890 roku, kiedy na Wydziale Filozoficznym Uniwersytetu Jagiellońskiego (UJ) utworzono 3-letnie Studium Rolnicze wraz z pierwszą na ziemiach polskich oddzielną Katedrą Ogrodnictwa. Studium przekształcone zostało w 1923 roku w samodzielny Wydział Rolniczy Uniwersytetu Jagiellońskiego. Wydział ten stał się podstawą powołania Wyższej Szkoły Rolniczej w Krakowie (1953), przekształconej następnie w Akademię Rolniczą (1972), w Akademię Rolniczą im. Hugona Kołłątaja (1978), by ostatecznie w 2008 roku stać się Uniwersytetem Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Obecnie URK jest publiczną uczelnią akademicką prowadzącą działalność badawczą i edukacyjną (na podstawie Ustawy z dnia 20 lipca 2018r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. poz. 1668 z późn. zm.) w sektorach rolniczym, żywnościowym, leśnym oraz ochrony i kształtowania środowiska, we wszystkich aspektach ich funkcjonowania, tj.: przyrodniczym, technicznym, społecznym i ekonomicznym. Uczelnia rozwija i upowszechnia wiedzę, tworzy innowacje sprzyjające osiągnięciu bezpieczeństwa żywnościowego i neutralności klimatycznej oraz umożliwia podejmowanie wyzwań społecznych i cywilizacyjnych. Strukturę uczelni tworzy 7 wydziałów, Uniwersyteckie Centrum Medycyny Weterynaryjnej UJ-UR oraz Szkoła Doktorska, które kształcą ponad 8000 studentów, doktorantów i słuchaczy studiów podyplomowych pod opieką naukową i dydaktyczną 727 nauczycieli akademickich (stan na 31.10.2021 r.).

W 1974 r., w ramach Wydziału Rolniczego, powstał Oddział Technologii Żywności, który po 20 latach działalności został przekształcony w samodzielny Wydział Technologii Żywności (1994) z pełnymi prawami akademickimi do doktoryzowania i habilitowania. Obecnie Wydział oferuje możliwość nauki na 3 kierunkach studiów w języku polskim (*technologia żywności i żywienie człowieka* oraz *dietetyka* – kierunki o profilu ogólnoakademickim oraz *browarnictwo i słodownictwo* - profil praktyczny) oraz na 2 kierunkach w języku angielskim (*food engineering* – studia magisterskie uruchomione w 2021 r., a od 2022 r. *food processing, safety and quality* – studia inżynierskie, obydwie o profilu ogólnoakademickim).

Kształcenie związane z dietetyką rozpoczęto na WTŻ w ramach specjalności „dietetyka ogólna” w obrębie kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. Natomiast odrębny kierunek *dietetyka* uruchomiono w 2012 r., a jego program opracowano w oparciu o obowiązujące ówczesnie standardy kształcenia, które następnie dostosowywano do wymagań Krajowych Ram Kwalifikacji i Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kierunek *dietetyka* dwukrotnie otrzymał certyfikat „Studia z przyszłością” (2018, 2022), a w 2018 studia I stopnia na tym kierunku uzyskały wyróżnienie nadzwyczajne „Lider Jakości Kształcenia”.

Pracownicy WTŻ prowadzą badania naukowe przede wszystkim w dyscyplinie technologia żywności i żywienia (tżiż), będącej dyscypliną wiodącą, do której został przyporządkowany kierunek. W ramach tej dyscypliny naukowej URK ma uprawnienia w zakresie nadawania stopni doktora i doktora habilitowanego. Część pracowników prowadzi badania także w innych dyscyplinach naukowych, m.in. nauki o zdrowiu (druga dyscyplina, do której przyporządkowano kierunek DIET), co korzystnie wpływa na interdyscyplinarność badań i efektywność procesu kształcenia na wszystkich prowadzonych kierunkach studiów. Wykwalifikowana kadra, szeroko zakrojona współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz nowoczesna baza laboratoryjna umożliwiają zapewnienie wysokiego poziomu kształcenia, co znalazło odzwierciedlenie w postaci przyznanego Wydziałowi tytułu Symbol Nowoczesnego Kształcenia 2021.

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

1.1. Powiązanie koncepcji kształcenia na kierunku DIET z Misją i Strategią Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie (URK) oraz Wydziału Technologii Żywności (WTŻ)

Koncepcja i cele kształcenia oraz efekty uczenia (EfU) się na kierunku DIET są zgodne z Misją (**Zał. 1**) oraz Strategią Rozwoju Uczelni, zarówno na lata 2015-2020 (**Zał. 2**), jak i na lata 2021-2025 (**Zał. 3**), a także ze strategią rozwoju WTŻ na lata 2017-2020 (**Zał. 4**) i planem rozwoju Wydziału w latach 2022-2024 (**Zał. 5**). Zgodnie z ww. dokumentami, do zadań Uczelni i Wydziału należy prowadzenie specjalistycznej działalności badawczej, wdrożeniowej oraz dydaktycznej opartej na współpracy z podmiotami gospodarczymi i społecznymi. Misją URK jest kształcenie kadry o silnej pozycji na rynku pracy, posiadającej wiedzę i umiejętności oraz kompetencje społeczne w pełni odpowiadające potrzebom rozwoju nowoczesnej gospodarki.

Należy podkreślić, że studia I stopnia na kierunku DIET są jedynymi w Polsce kończącymi się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera. Idea ich utworzenia, a następnie realizacja tych studiów doskonale wpisuje się w Misję i Strategię Uczelni oraz Wydziału, gdyż gwarantuje silną pozycję i przewagę konkurencyjną absolwentów DIET na rynku pracy. Utworzenie kierunku było też realizacją obowiązującej w tamtym okresie Strategii Uczelni tj. „wzmocnienie kształcenia praktycznego i inżynierskiego...” oraz „rozwój kształcenia liderów gospodarczych, przedsiębiorców i pracodawców”. Dzięki nabyciu wiedzy i umiejętności oraz kompetencji inżynierskich, absolwenci DIET na URK podejmują zatrudnienie nie tylko w poradniach dietetycznych, ale także tworzą miejsca pracy uruchamiając własne firmy lub znajdując zatrudnienie w przemyśle, gdzie projektują nowe produkty żywnościowe, organizują catering dietetyczny, przetwarzają żywność oraz analizują jej jakość i bezpieczeństwo.

EfU (wg obowiązujących w 2012 r. przepisów – efekty kształcenia), stosowane metody i koncepcja kształcenia na kierunku DIET wpisują się także w kolejne założenia ww. misji i strategii, jak: (i) zwiększanie w procesie kształcenia udziału specjalistów zewnętrznych, w tym pochodzących z nowoczesnego przemysłu; (ii) rozwój i unowocześnianie zaplecza oraz infrastruktury wykorzystywanej w procesie kształcenia oraz metod opartych na rozwiązaniach cyfrowych; (iii) kształcenie w oparciu o systematycznie aktualizowane i udoskonalane programy nauczania, uwzględniające zarówno potrzeby gospodarki, jak i sytuację na rynku pracy w kraju i w Unii Europejskiej; (iv) ciągłe doskonalenie jakości kształcenia w oparciu o opinie studentów, absolwentów i pracodawców, a szczególnie Społecznej Rady Konsultacyjnej WTŻ. Elementami koncepcji kształcenia na kierunku DIET wpisującymi się w aktualnie obowiązującą Strategię Uczelni (**Zał. 3**) jest stałe podnoszenie jakości kształcenia poprzez: (i) aktywny udział w prowadzeniu zajęć specjalistów z zakresu dietetyki i medycyny (ii) zwiększanie udziału partnerów z otoczenia społeczno-gospodarczego w tworzeniu i aktualizacji programów studiów; (iii) umożliwianie studentom DIET indywidualnego kształtowania i doskonalenia kompetencji pożądaných na rynku pracy poprzez m.in. promowanie pracy w zespole, naukę podejmowania decyzji podczas rozwiązywania rzeczywistych problemów typowych dla zawodu dietetyka, a także (iv) organizowanie szkoleń i staży (np. dotyczących efektywnej komunikacji w pracy, autoprezentacji, przygotowania profesjonalnego CV i listu motywacyjnego czy zarządzania czasem).

Realizację tych założeń odzwierciedla fakt, że zajęcia na DIET prowadzą nie tylko nauczyciele URK, ale także specjaliści zatrudnieni na umowy cywilno-prawne np. z zakresu ratownictwa medycznego, psychologii, zdrowia publicznego, czy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. W czasie realizacji programu studiów wykorzystywana jest nowoczesna aparatura oraz stale rozwijana infrastruktura wydziału, a studenci uczą się wykorzystywać do swojej przyszłej pracy specjalistyczne oprogramowanie komputerowe (np. KCalmar.pro). Programy studiów, jak i poszczególnych przedmiotów są stale udoskonalane w odpowiedzi na postęp nauki i zapotrzebowanie rynku, jak i sugestie studentów, nauczycieli oraz otoczenia społeczno-gospodarczego.

Dzięki wymienionym elementom, koncepcja kształcenia na kierunku DIET wpisuje się w nowoczesny system edukacji dostosowany do szybko zmieniających się uwarunkowań i wymagań otoczenia społeczno-gospodarczego, zapewniając absolwentom osiągnięcie sukcesu na rynku pracy i satysfakcji zawodowej.

1.2. Zgodność koncepcji i celów kształcenia oraz efektów uczenia się na kierunku DIET z działalnością naukową Uczelni, Wydziału oraz z dyscyplinami naukowymi technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu

Dietetyka jest kierunkiem o profilu ogólnoakademickim, tzn. zajęcia zaplanowane w programie studiów są w pełni powiązane z prowadzoną w Uczelni działalnością badawczo-naukową (**Zał. 6**). Zarówno kierunkowe EfU, jak i treści realizowanych przedmiotów kierunkowych ściśle odpowiadają obszarom badań naukowych prowadzonych przez kadre. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na DIET, realizują swoją aktywność badawczo-naukową przede wszystkim w obszarze dyscypliny technologia żywności i żywienia (z udziałem 25-100%), czyli dyscypliny wiodącej, do której przyporządkowano kierunek. Część nauczycieli prowadzi badania naukowe także w innych dyscyplinach, w tym w ewaluowanych (nauki biologiczne, rolnictwo i ogrodnictwo, zootechnika, weterynaria, inżynieria mechaniczne) i nieewaluowanych (nauki chemiczne, nauki medyczne, inżynieria procesowa oraz nauki o zdrowiu (4 osoby)).

Warto podkreślić, że wielu nauczycieli prowadzi badania stricte z zakresu dietetyki i żywienia człowieka. Są to w szczególności pracownicy zatrudnieni w Katedrze Żywienia Człowieka i Dietetyki (KŻCziD), Katedrze Technologii Produktów Roślinnych i Higieny Żywienia (KTPRiHŻ) czy Katedrze Biotechnologii i Ogólnej Technologii Żywności (KBiOTŻ). Kadra Wydziału od lat stara się być wśród liderów tych badań w skali co najmniej kraju i aktywnie działa w różnego rodzaju gremiach, które odpowiadają m.in. za wyznaczanie trendów w zakresie dietetyki i żywienia człowieka oraz kształcenie kadry z tego zakresu. Pracownicy WTŻ są członkami Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka PAN (2 osoby), Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN (5 osób), biorą udział w pracach grupy dyskusyjnej pracującej nad dokumentem Wytoczne dla żywności „terapeutycznej” gotowej do spożycia (RUTF – Ready To Use Therapeutic Foods) oraz w Life Science Open Space – Online Week 2020 – Otwartym Forum Współpracy i Innowacji dla Zdrowia i Jakości Życia. Nauczyciele realizujący zajęcia na DIET są także członkami licznych krajowych i zagranicznych towarzystw oraz stowarzyszeń tak naukowych, jak i branżowych (więcej szczegółów podano w kryterium 4). Wydział/Uczelnia jest również członkiem EPNoE (the European Polysaccharide Network of Excellence) oraz CIRIEC (International Centre of Research and Information on the Public, Social and Cooperative Economy). Wyniki badań realizowanych na wydziale publikowane są w renomowanych czasopismach naukowych o zasięgu międzynarodowym. Pracownicy ci realizują liczne projekty naukowe finansowane ze źródeł krajowych (NCN, NCBiR, NAWA, MEiN, KSOW) i

międzynarodowych (H2020) a współpraca naukowa obejmuje liczne renomowane ośrodki naukowe w Europie (Wielka Brytania, Dania, Belgia, Holandia, Włochy, Czechy i inne) oraz w Ameryce Północnej (Kanada, USA). Integralną częścią profilu badawczego pracowników są także prace wdrożeniowe i rozwojowe bazujące na współpracy z otoczeniem gospodarczym o charakterze lokalnym, krajowym i międzynarodowym. Ich rezultatem są różnego rodzaju innowacje produktowe lub procesowe oraz patenty. Wymiernym rezultatem prowadzonych badań naukowych na Wydziale jest otrzymanie w wyniku parametryzacji działalności naukowej kategorii naukowej A (rok 2016). Proces oceny w ramach bieżącej ewaluacji działalności naukowej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia jest w toku.

Przykładami powiązania koncepcji kształcenia na kierunku DIET oraz kierunkowych efektów uczenia się (w szczególności D1_W01, D1_W02, D1_W03, D1_W04, D1_W08, D1_W10, D1_W13, D1_W14, D1_U10, D1_U12; D2_W01, D2_W02, D2_W03, D2_W04, D2_U05, D2_U07) z aktywnością naukowo-badawczą kadry jest realizacja projektów badawczych będących odpowiedzią na aktualne problemy zdrowotne i żywieniowe populacji (NCN, NCBiR), w tym m.in.:

- projekt „Inkubator Innowacyjności 4.0” „Sałata biofortyfikowana organicznymi związkami jodu jako suplement diety w profilaktyce i leczeniu COVID-19” (2021-2022);
- projekt LIDER „Projektowanie innowacyjnych przetworów z karpia typu "snack food" o charakterze prozdrowotnym przeznaczonych dla sportowców” (2017-2021);
- projekt PRELUDIUM „Wpływ biofortyfikacji jodochinolinami na biodostępność jodu oraz odpowiedź zapalną - badania na modelu szczurzym” (2021-2024);
- projekt OPUS „Zastosowanie jodochinolin do biostymulacji i biofortyfikacji wybranych warzyw w jod oraz ocena ich przeciwnowotworowego potencjału w badaniach in vitro na modelu raka piersi” (2021-2025);
- projekt OPUS „Potencjał przeciwwzapalny produktów będących źródłem witaminy K2 w progresji miażdżycy” (2021-2024);
- projekt OPUS LAP 20 „Sardynki i szproty jako źródło składników odżywczych niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania układu immunologicznego w badaniach in vitro in vivo” (2021-2024);
- projekt OPUS „Interakcje pomiędzy akrylamidem a wybranymi przedstawicielami mikroorganizmów występujących w żywności” (2017-2022);
- projekt PRELUDIUM „Badanie molekularnych mechanizmów wpływu młodych pędów buraka ćwikłowego (*Beta vulgaris* L.) na indukcję apoptozy w komórkach nowotworowych gruczołu piersiowego linii MCF-7 i MDA-MB-231” (2017-2022);
- projekt PRELUDIUM „Wpływ kwasów tłuszczowych żółtka jaja wzbogaconego w sprzężone dieny kwasu linolowego (CLA) na apoptozę - badanie proapoptotycznych mechanizmów działania CLA na wybrane linie komórek nowotworowych” (2017-2021);
- projekt PRELUDIUM „Przeciwnowotworowe działanie młodych pędów kapusty głowiastej czerwonej (*Brassica oleracea* var. *capitata* f. *rubra*) względem komórek nowotworowych gruczołu krokowego, mierzone indeksem proliferacji, apoptozy i analizą cyklu komórkowego” (2017-2022).

Wyniki badań realizowanych w ramach takich projektów są przekazywane studentom w trakcie zajęć z przedmiotów powiązanych tematycznie. Wysokie kwalifikacje kadry naukowej, która na bieżąco aktualizuje swoją wiedzę teoretyczną i praktyczną, potwierdza również jej dorobek naukowy (**Zał. 7**).

Należy także podkreślić, że wiele prac dyplomowych realizowanych przez studentów kierunku DIET, powstaje w ramach projektów badawczych.

Wszystkie ww. działania sprawiają, że kształcenie na kierunku DIET jest ściśle powiązane z aktywnością naukową i badaniami prowadzonymi na Wydziale.

1.3. Unikatowe cechy koncepcji kształcenia na kierunku DIET oraz zgodność tej koncepcji z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy, z obszarami działalności zawodowej/gospodarczej właściwymi dla kierunku, a także rola i znaczenie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia

Zarówno w tworzeniu pierwotnej koncepcji, jak i w ciągłym doskonaleniu jakości kształcenia na Wydziale, także na kierunku DIET, **aktywny udział biorą interesariusze wewnętrzni oraz zewnętrzni**. Pierwotnie, kształcenie w zakresie dietetyki miało miejsce w ramach specjalności „dietetyka ogólna” (studia I stopnia) oraz „żywienie człowieka z dietetyką” (studia II stopnia) na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. Zmiana przepisów prawa (2011) dotyczących klasyfikacji zawodów oraz wymaganych kwalifikacji sprawiła, że **prawo do wykonywania zawodu dietetyka** mogły mieć jedynie osoby, które ukończyły studia na takim kierunku (*Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami* oraz *Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 7 sierpnia 2014 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania*). W związku z powyższym, biorąc pod uwagę głosy naszych studentów i mając na uwadze dobro przyszłych absolwentów, podjęto decyzję o utworzeniu nowego kierunku *dietetyka*. Wyjściowy program studiów I stopnia **przygotowano w oparciu o standardy kształcenia**. Został on zatwierdzony przez Radę Wydziału Technologii Żywności (Uchwała 60/2012), efekty kształcenia określono w Uchwale Senatu (ZR 26/2012), a studia uruchomiono w roku akademickim 2012/2013. Należy podkreślić, że koncepcja kształcenia od początku zakładała, że będą to **unikalne w skali kraju studia inżynierskie**. Dlatego też, czas trwania kształcenia na studiach I stopnia to 7 semestrów, co pozwala na realizację wszystkich zaplanowanych treści programowych, osiągnięcie efektów uczenia się przypisanych do kierunku, a także jest wystarczające do uzyskania kompetencji inżynierskich. Mimo, że studia na DIET mają profil ogólnoakademicki, koncepcja kształcenia zakłada duży **nacisk na nabycie praktycznych umiejętności niezbędnych na rynku pracy**. Jest to możliwe dzięki zaplanowaniu w programie studiów I stopnia aż 600 godzin praktyk zawodowych. W ich trakcie student powinien zdobyć i utrwalić wiedzę związaną z funkcjonowaniem różnorodnych jednostek (instytucji/firm) działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego oraz nabyć umiejętności praktyczne w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego. Miejsca realizacji poszczególnych praktyk i ich wymiar ściśle precyzuje Ramowy Program Praktyk (**Zał. 8** - załącznik nr 2 do Procedury Wydziałowej PW-02).

Zarówno w procesie projektowania programu studiów (koncepcja, treści, EfU, plan), jak i późniejszych modyfikacji, w zależności od obowiązujących ówczesnie przepisów krajowych (np. dostosowanie do Krajowych Ram Kwalifikacji) i wytycznych uczelnianych, brali/biorą udział interesariusze wewnętrzni czyli: nauczyciele, Rada Programowa kierunku Dietetyka, Rada Kierunku, Rada Wydziału, Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich, Dziekańska Komisja ds. Jakości Kształcenia, oraz studenci, którzy są reprezentowani przez Wydziałową Radę Samorządu Studentów, ale także uczestniczą/uczestniczyli w pracach komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich, ds. Jakości Kształcenia oraz w posiedzeniach Rady Wydziału/Kolegium Wydziału/Rad Kierunku czy Rad Programowych.

W ramach dbałości o jakość kształcenia oraz lepsze dostosowanie go do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego, w 2012 r. **reaktywowano na WTŻ Społeczną Radę Konsultacyjną (SRK)**, która także uczestniczy m.in. w przeglądzie programów studiów i proponuje/opiniuje modyfikacje (URW 132/2012 z dnia 19 września 2012 roku). Opinie tych gremiów stanowią istotny element doskonalenia jakości kształcenia. Przykładowo, w konsultacji z interesariuszami zewnętrznymi (SRK) oraz wewnętrznymi (prośby studentów I stopnia DIET) **podjęto decyzję o przygotowaniu programu, planu oraz efektów kształcenia dla 3-semesteralnych studiów II stopnia** na kierunku *dietetyka* (protokół SRK 2/2014), które uruchomiono w roku akademickim 2015/2016 (URW 53/2015, URW54/2015).

Wpływ interesariuszy zewnętrznych na koncepcję kształcenia stanowił asumpt do **uruchomienia (jedynych w Małopolsce) niestacjonarnych studiów II stopnia** na kierunku *dietetyka*. W związku z licznymi zapytaniami, jakie wpływały do komisji rekrutacyjnej na temat możliwości kontynuacji kształcenia na WTŻ przez kandydatów, którzy ukończyli studia licencjackie na innych uczelniach, oraz po uzyskaniu pozytywnej opinii członków SRK (protokół SRK 4/2017) opracowano program 4-semesteralnych studiów magisterskich prowadzonych w formie niestacjonarnej. Studia te uruchomiono w roku akademickim 2018/2019.

Zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych II stopnia nadal **ogromną wagę przykładają się do dobrego przygotowania praktycznego przyszłych absolwentów** i ich wejścia na rynek pracy. Dlatego też w programie studiów przewidziano 200 godzin praktyk dyplomowych, z czego 100 godzin studenci realizują w poradni dietetycznej, szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia lub w domu opieki społecznej, natomiast kolejne 100 godzin powinno być związane w żywieniem dzieci (praktyka w szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i niemowlęcej /w żłobku /przedszkolu) (**Zał. 9**).

Programy wszystkich tych studiów były **wielokrotnie modyfikowane**. Z jednej strony jako efekt dostosowania do zmieniających się przepisów prawa krajowego (przyporządkowanie efektów kształcenia do Polskiej Ramy Kwalifikacji i odpowiednich dyscyplin - ZR 51/2018 i ZR 52/2018), dostosowania do wymogów Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (ZR 85/2019, ZR 86/2019 i ZR 87/2019), jak również jako proces **doskonalenia** (m.in. uwzględnianie nowych trendów i osiągnięć w nauce, potrzeb rynku, głosów krytycznych studentów i nauczycieli). Wśród **kluczowych zmian spowodowanych sugestiami studentów** znalazła się **likwidacja specjalizacji** na kierunku studiów II stopnia *dietetyki* (w roku akademickim 2019/2020). Ponadto, na prośbę studentów, nauczycieli oraz w oparciu o opinię odpowiednich w danym okresie gremiów (komisje, rady), przeprowadzono liczne modyfikacje w planie i programie studiów. Do najważniejszych przykładów należy zaliczyć zwiększenie liczby godzin z *Chemii organicznej* (o dodatkowe 14 h konwersatorium, od 2019/2020). Z kolei wśród zmian wprowadzonych w ostatnim czasie, m.in. w odpowiedzi na sugestie studentów warto wymienić: zwiększenie o 15 godzin ćwiczeń z przedmiotu *Biochemia*, wprowadzenie w programie studiów I stopnia przedmiotu *Podstawy immunologii*, likwidację przedmiotu *Bezpieczeństwo narodowe*, włączenie ćwiczeń audytoryjnych z przedmiotu *Obliczenia chemiczne* do przedmiotu *Chemia ogólna i nieorganiczna* w celu lepszego zsynchronizowania treści prezentowanych w ramach poszczególnych form zajęć, **zmianę usytuowania** części przedmiotów w semestrach (np. przeniesienie zajęć z zakresu żywności niekonwencjonalnej/funkcjonalnej z 3-ciego na 5-ty semestr, po zakończeniu zajęć z *Podstaw żywienia człowieka*). **Na prośbę promotorów** prac dyplomowych wprowadzono na 6 semestrze nowy przedmiot: *Proseminarium i wprowadzenie do analizy danych*, który ma ułatwić studentom przygotowanie pracy inżynierskiej. Na studiach II stopnia w miejsce przedmiotu *Immunologia* wprowadzono przedmiot *Immunodietetyka*, który odpowiada najnowszym trendom na rynku pracy oraz badań naukowych. Ponadto, w latach 2019-2022 modyfikowano sylabusy z kilku przedmiotów oraz

istotnie **zwiększono ofertę przedmiotów do wyboru**, w szczególności wprowadzono zajęcia z aktualnych tematów, w tym z zakresu najnowszych osiągnięć naukowych pracowników WTŻ oraz związanych z realizowanymi przez nich projektami naukowymi (**Zał. 10**) oraz badaniami zamawianymi przez przemysł (**Zał. 11**), np. *Funkcjonalne produkty mleczarskie, Biologicznie aktywne peptydy i białka w żywności oraz metody ich analizy, Naturalne i syntetyczne środki słodzące, Zboża i pseudozboża w żywieniu dietetycznym, Pieczywo bezglutenowe i inne rodzaje pieczywa specjalistycznego, Rośliny trujące, Projektowanie żywności typu clean label w aspekcie właściwości prozdrowotnych, Mechanizmy, diagnostyka i dietoterapia celiakii i innych nietolerancji pokarmowych.*

Zgodnie z oczekiwaniami rynku wprowadzono do programu studiów oraz Ramowego Programu Praktyk dla DIET1 możliwość realizacji 100 h praktyki zawodowej także w zakładzie produkującym żywność specjalnego przeznaczenia lub suplementy diety np. dla sportowców, firmie cateringowej czy w stacji sanitarno-epidemiologicznej w dziale oceny sposobu żywienia.

Warto podkreślić, że Społeczna Rada Konsultacyjna na swoich posiedzeniach (Protokoły SRK do wglądu) wskazała m.in. na **konieczność rozwoju kompetencji osobistych i społecznych studentów**, wzmocnienia aspektu praktycznego w procesie kształcenia oraz na potrzebę wprowadzenia wszelkiego **rodzaju szkoleń i kursów**, które pozwolą studentom rozszerzyć wiedzę, nabyć nowe umiejętności zawodowe i zwiększą szanse absolwentów na znalezienie atrakcyjnej pracy. W związku z tym, praktycznie od początku istnienia kierunku Wydział dokłada wszelkich starań, by sprostać tym oczekiwaniom. Na kierunku DIET (oraz pozostałych kierunkach studiów realizowanych na WTŻ) zorganizowano szkolenia i warsztaty w zakresie rozwoju kompetencji osobistych i społecznych. Na przykład, w ramach projektu „**Staże i praktyki – Twoja Kariera rozpoczyna się już na uczelni**” (od 2014, ZR 64/2014, ZR 72/2014, do wglądu podczas wizytacji) dofinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego NCBiR przeprowadzono warsztaty dla studentów/tek wchodzących na rynek pracy z zakresu kompetencji miękkich (efektywna komunikacja w pracy, autoprezentacja, profesjonalne CV i list motywacyjny oraz zarządzanie czasem). Celem głównym projektu było jednak wzmocnienie praktycznego aspektu w procesie kształcenia i ułatwienie studentom wejścia na rynek pracy poprzez organizację stażu w polskim lub zagranicznym przedsiębiorstwie związanym ze studiowanym kierunkiem. W kolejnych latach również pozyskiwano środki finansowe na projekty stażowe. Do najważniejszych należy zaliczyć projekty: „**Staż – pierwszy krok do sukcesu**” dla WTŻ (od 2017, ZR 14/2017), „**Program staży dla studentów Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie**” (w którym w latach 2018 i 2019 udział wzięło 31 studentów kierunku DIET, ZR 70/2018, ZR 85/2018) i staże studenckie w ramach projektu „**Zrównoważony Rozwój Uczelni**” (2019 do 2023, ZR 70/2020). Na doskonalenie kompetencji „miękkich” wykorzystano również czas pandemii. W okresie wakacyjnym w 2020 r. studenci Wydziału mieli okazję uczestniczyć w szkoleniach dedykowanych swojemu kierunkowi (Personal branding, Assessment centre, Badanie kompetencji poprzez Insigthful Profiler, Transteoretyczny model zmiany oraz Efektywne metody uczenia się).

Warto też podkreślić, że kadra WTŻ przygotowała program i realizuje zajęcia w ramach studiów podyplomowych „Żywność człowieka i dietetyka” (uruchomionych w 2016 r.) oraz Żywność Człowieka i Dietetyka - studia kwalifikacyjne dla nauczycieli (od 2017 r.). Podyplomowe studia z zakresu żywienia człowieka zostały uruchomione na WTŻ ok. 20 lat temu. Cieszyły się już wtedy dużą popularnością wśród nauczycieli szkolnictwa ponadpodstawowego, którzy chcieli uzupełnić/podnieść swoje kwalifikacji zawodowe dotyczące nauki przedmiotów zawodowych związanych z żywieniem człowieka i technologią gastronomiczną. Na przestrzeni tych lat zarówno program studiów, jak i nazwa zmieniała się zgodnie z zapotrzebowaniem rynku pracy i informacji płynących od otoczenia społeczno- gospodarczego. Dlatego też od wielu lat studia cieszą się dużym zainteresowaniem. Jest to istotny wkład wydziału w szerzenie

wiedzy i wyników najnowszych badań naukowych nie tylko regionie, ponieważ słuchacze pochodzą z różnych części Polski. Jest to zgodne z misją i strategią URK i WTŻ.

Podsumowując, należy podkreślić iż jednym z celów strategicznych URK jest „odgrywanie przez uczelnię kluczowej roli w regionie i kraju, jako instytucja i partner społeczny do rozwiązywania aktualnych wyzwań gospodarczych i cywilizacyjnych”. W tym kontekście, studia na kierunku DIET doskonale wpisują się w wyzwania przed jakimi stoi troska o zdrowie Polaków i przygotowują absolwentów do oczekiwań branży i rynku pracy.

1.4. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się oraz wskazanie ich związku z koncepcją i profilem studiów, a także z aktualnym stanem wiedzy i praktyki oraz zawodowego rynku pracy właściwymi dla kierunku DIET

Od dłuższego czasu obserwuje się wzrost zapotrzebowania na wyspecjalizowanych dietetyków, co jest wywołane m.in. lawinowo rosnącą liczbą ludzi otyłych, także wśród dzieci i młodzieży. Zwiększa się częstotliwość zachorowań na cukrzycę i inne choroby metaboliczne, różnego rodzaju alergię i nietolerancje pokarmowe. Ponadto, w związku ze zwiększaniem się w populacji odsetka ludzi starszych, wzrasta zapotrzebowanie na specjalistów w zakresie dietetyki geriatrycznej, żywienia osób z chorobami nowotworowymi czy schorzeniami przewodu pokarmowego. Dobrze wykształcony dietetyk powinien umieć zaplanować żywienie indywidualne i zbiorowe dla osób w różnym wieku, zdrowych lub chorych (np. dla dzieci w przedszkolach i żłobkach, dla pacjentów szpitali, dla osób starszych), ale wymagających indywidualnego podejścia (sportowcy, kobiety ciężarne itd.). Stąd w programie studiów I stopnia uwzględniono kluczowe dla przyszłego dietetyka zatrudnionego w takich miejscach kierunkowe EfU obejmujące znajomość zasad racjonalnego żywienia **różnych grup ludności** w oparciu o obowiązujące zalecenia i normy, rodzajów diet oraz zasad żywienia w zależności od rodzaju schorzenia, stanu fizjologicznego i aktywności fizycznej, znajomość rodzajów zakładów żywienia zbiorowego (D1_W15). Dietetyk powinien mieć wiedzę o anatomii i fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego i gruczołów wydzielania wewnętrznego oraz ich roli w trawieniu i przyswajaniu składników pożywienia; jak również wiedzę o zmianach i zaburzeniach w pracy komórek, narządów i układów organizmu będących wynikiem choroby (D1_W12). Przyszły dietetyk powinien wiedzieć jakie są przemiany i zapotrzebowanie energetyczne organizmu człowieka oraz jaką rolę pełnią poszczególne składniki odżywcze i nieodżywcze w zachowaniu dobrego stanu zdrowia, odpowiedniego stanu odżywienia i profilaktyce chronicznych chorób niezakaźnych (D1_W14). Absolwent dietetyki ma rozumieć zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania oraz proponować działania, które należy podejmować w ramach profilaktyki przewlekłych chorób niezakaźnych powstających na tle wadliwego sposobu żywienia, znać podstawy działań interwencyjnych w stosunku do jednostki i grup społecznych oraz zasady promocji zdrowia, jak również rozumieć wpływ stylu życia oraz wpływ modeli zachowań na stan zdrowia jednostki (D1_W13). W programie studiów przewidziano także zajęcia, które przybliżą studentom objawy, przyczyny, metody diagnostyki i leczenia podstawowych chorób pasożytniczych oraz chorób narządów wewnętrznych, wpływ różnych chorób na stan odżywienia człowieka, a także oddziaływanie stanu niedożywienia na przebieg choroby (D1_W17). Za szczególnie istotne w poradnictwie żywieniowym osób przewlekle chorych uważamy efekt uczenia się dotyczący znajomości mechanizmu działania leków, w tym procesu ich metabolizmu; dietetyk powinien rozumieć wpływ stanu fizjologicznego na działanie leków oraz znać mechanizmy interakcji leku z lekiem, leku z pożywieniem i leku z substancjami obecnymi w środowisku (D1_W19).

Warto podkreślić, że w koncepcji kształcenia, nie tylko postawiono na kompetencje inżynierskie (szczegóły w kryterium 1.6), ale też **przyporządkowano kierunkowe EfU do dwóch dyscyplin, przy czym dyscypliną wiodącą jest technologia żywności i żywienia**. Dzięki temu absolwenci oprócz umiejętności przydatnych dietetykom klinicznym i określonych efektami uczenia się z dyscypliny nauki o zdrowiu (D1_W16- D1_W19), **mogą pracować przy produkcji posiłków dietetycznych, w tym w gastronomii, kuchniach, w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, czy też w firmach cateringowych**. Jesteśmy świadomi, że równie ważne oprócz umiejętnego układania jadłospisu jest dobranie odpowiednich surowców oraz zaproponowanie takiego sposobu ich przygotowania i takich posiłków, aby pacjent chciał je spożyć i aby zaproponowaną dietę był gotów stosować przez odpowiedni czas. Stąd nasza koncepcja kształcenia uwzględnia nie tylko EfU dotyczące znajomości diet i układania jadłospisów, ale też te związane ze znajomością: **wpływu przemian (biochemicznych, chemicznych, fizycznych) na przydatność technologiczną i żywieniową surowców oraz gotowych wyrobów żywnościowych (D1_W02); rozumienie wpływu procesów technologicznych i operacji jednostkowych na wartość odżywczą oraz zawartość składników nieodżywczych o właściwościach prozdrowotnych w żywności (D1_W10); świadomością zagrożeń wynikających z chemicznego, biologicznego i fizycznego zanieczyszczenia/skażenia żywności; przydatności i ograniczeń stosowania różnych metod utrwalania oraz ich wpływu na trwałość i bezpieczeństwo żywności, a także znajomość konsekwencji i problemów zdrowotnych (w tym w aspekcie zdrowia publicznego) wynikających z niewłaściwej jakości żywności (D1_W07). Absolwent studiów I stopnia powinien również znać **zasady projektowania procesów produkcji, produktów żywnościowych i potraw wraz z doбором właściwego wyposażenia; wymagania sanitarno-higieniczne; rodzaje oraz zasady eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwarzaniu i dystrybucji żywności, w tym potraw dietetycznych (D1_W08), a także techniki i narzędzia badawcze właściwe dla kierunku DIET, w tym rozpoznawać i charakteryzować typowe techniki stosowane w fizyko-chemicznej, instrumentalnej i sensorycznej analizie żywności oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia (D1_W06)**.**

Mając na uwadze, że zachęcamy naszych absolwentów do uruchamiania własnej działalności gospodarczej (firmy, catering dietetyczny, poradnie dietetyczne) w programie studiów przewidziano EfU dotyczące znajomości **uwarunkowań prawnych, organizacyjnych i etycznych związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka (D1_W16)**, jak również z zakresu ochrony własności intelektualnej oraz zasad funkcjonowania zakładów, w tym tworzenia przedsiębiorczości indywidualnej (D1_W11).

Ogromnie ważne oprócz wiedzy są umiejętności. Program kształcenia na kierunku DIET został zaprojektowany tak, by nauczyć przyszłych dietetyków jak: identyfikować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać typowe zadania inżynierskie, a także **zaplanować dietę/jadłospis** w wybranych jednostkach chorobowych, korzystając z norm i standardów, stosując technologie właściwe dla kierunku DIET i wykorzystując nabytą wiedzę i doświadczenie, dostrzegając również aspekty pozatechniczne, w tym ekonomiczne, etyczne i społeczne (D1_U12); **identyfikować błędy żywieniowe** (także z wykorzystaniem odpowiednich programów komputerowych), **przeprowadzić ocenę stanu odżywienia**, zaproponować działania korygujące sposób żywienia oraz działania profilaktyczne (D1_U10); **dobierać metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej** w zależności od grupy docelowej, sformułować cele podstawowe i szczegółowe programów profilaktycznych oraz zaplanować poszczególne ich etapy (D1_U11). Za istotną, szczególnie dla osób znajdujących zatrudnienie w placówkach służby zdrowia, szpitalach czy domach opieki uważamy umiejętność udzielenia pierwszej pomocy (D1_U14).

W czasie **studiów magisterskich** student ma okazję **pogłębić** swoją wiedzę z zakresu innowacyjnych procesów, trendów rozwojowych, **kierunków badań** czy wyzwań, jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności i racjonalnym żywieniem człowieka; identyfikować żywność jako źródło składników odżywczych i bioaktywnych, które można modyfikować w celu otrzymania określonej charakterystyki i funkcjonalności; zrozumieć **naukowe podstawy kształtowania diety** i jej wpływu na zdrowie człowieka (D2_W01 i W02); poznać fizjologię i patofizjologię człowieka, w tym **wpływu stylu życia i modeli zachowań prozdrowotnych**, kreatornych i rekreacyjnych na stan zdrowia (D2_W03); **przyczyny zaburzeń i zmian chorobowych wynikające ze złego sposobu żywienia** i/lub stanu odżywiania, a także **psychologiczne uwarunkowania** zaburzeń odżywiania (D2_W05) i ryzyko zdrowotne związane z fizycznym, chemicznym i mikrobiologicznym zanieczyszczeniem żywności i środowiska wraz z metodami zmniejszania tego ryzyka (D2_W04). Zna nie tylko zasady postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach, w tym **żywienia różnych grup populacyjnych oraz zasady żywienia zbiorowego**, ale też cele i metody edukacji i poradnictwa żywieniowego oraz założenia i społeczno-ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego (D2_W08, W09, W10). Spośród zdefiniowanych efektów uczenia się dla kierunku DIET istotna w pracy zawodowej jest także umiejętność dobranego do sytuacji sposobu zaprezentowania zasad racjonalnego żywienia, wyjaśniania wpływu sposobu żywienia na zdrowie człowieka, jak również **identyfikowania błędów żywieniowych** (uwarunkowanych również kulturowo, religijnie i etycznie) i wskazywania działań korygujących i profilaktycznych w tym zakresie, czyli umiejętność właściwego doboru metod edukacji zdrowotnej i żywieniowej (D2_U07).

Ponieważ kierunek DIET ma profil ogólnoakademicki, już na studiach pierwszego stopnia niektóre z efektów uczenia się odnoszą się do **wiedzy i umiejętności niezbędnych w prowadzeniu badań naukowych**. Dotyczy to w szczególności: pozyskiwania i przetwarzania informacji z różnych źródeł, także w języku obcym; prawidłowej ich **interpretacji i poddawania krytycznej ocenie**, samodzielnego przeprowadzania standardowych analiz dotyczących składu chemicznego, jakości mikrobiologicznej, cech sensorycznych produktu żywnościowego, **zaplanowania i wykonania prostych zadań badawczych**, projektowych, obliczeniowych, umiejętności właściwego opracowania i **zinterpretowania wyników** uzyskanych w wyniku badań czy analiz, **poprawnego formułowania wniosków, przedstawienia i oceny różnych opinii i stanowisk oraz umiejętności dyskusowania o nich** (D1_U01, U02, U04, U09). Na studiach magisterskich dodatkowo studenci uczą się: uczestniczyć i/lub prowadzić dyskusję, w której prezentują swoje stanowisko, uzasadniają je, argumentują za przyjęciem lub odrzuceniem hipotezy (D2_U01); samodzielnie planować i wykonywać określone zadania badawcze w zakresie nauki o żywności i żywieniu człowieka zdrowego i chorego (D2_U05); wykorzystać, przeanalizować i zinterpretować wyniki zaawansowanych pomiarów stosowanych w nauce o żywieniu człowieka (D2_U06); oraz zastosować technologie informatyczne do pozyskiwania i przetwarzania informacji, zastosować **zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowania wyników badań naukowych**, wraz z przedstawieniem w formie pisemnej i/lub ustnej opracowania na temat badanego problemu (D2_U04). Studia przygotowują więc nie tylko do wykonywania zawodu dietetyka, ale również do prowadzenia badań naukowych i interpretacji uzyskanych wyników.

Do istotnych efektów uczenia się, szczególnie docenianych przez pracodawców (wnioski z posiedzeń SRK – protokoły 3/2016, 4/2017 do wglądu podczas wizytacji), zalicza się umiejętność zaplanowania i organizowania **pracy w zespole** z pełnieniem w nim różnych ról (D1_U13, D2_U03, D1_K04), dobrą **znajomość języków obcych** (D1_U02, D2_U02), rozumienie potrzeby **ciągłego doszkalania się**

(D1_K01, D1_K03, D2_K01, D2_K04), przestrzegania przepisów, norm, standardów i zasad dobrej praktyki zawodowej (D1_U08), jak również sporządzania różnego rodzaju raportów czy sprawozdań (D1_U03) oraz wykonywania obliczeń projektowych, procesowych i technologicznych (D1_U04, D2_U04). Istotnym elementem wykształcenia, pożądanym na rynku pracy, jest umiejętność **właściwego traktowania pacjenta**, w tym odnoszenia się do niego z szacunkiem i z zachowaniem poufności pozyskanych danych (D1_K02, D2_K02).

Student kończący kierunek DIET, osiągnąwszy wszystkie zakładane programem studiów EfU, spełnia oczekiwania rynku pracy stając się wykwalifikowanym specjalistą, w pełni świadomym znaczenia własnej odpowiedzialności społecznej, zawodowej i etycznej.

1.5. Sylwetka absolwenta oraz przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów kierunku

Absolwent studiów na kierunku DIET ma wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, ale także profilaktyki leczniczej, umożliwiającej organizowanie żywienia indywidualnego i zbiorowego, dostosowanego odpowiednio do wieku i stanu zdrowia, przy czym po studiach II stopnia w zakresie pogłębionym. Ma umiejętności pozwalające na wykonywanie oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia oraz rozpoznawania niedożywienia. Umie prowadzić edukację żywieniową. Posiada umiejętność planowania racjonalnego żywienia różnych grup ludności, projektowania i przygotowania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet.

Absolwent DIET ma wiedzę z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności oraz z zakresu systemów kontroli bezpieczeństwa i jakości produktów żywnościowych, w tym potraw. Dzięki temu jest dobrze przygotowany do pracy zakładach żywienia zbiorowego, w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach dostarczających żywność dla szpitali i innych jednostek żywienia zbiorowego (catering), ośrodkach leczenia chorób żywieniowo-zależnych, placówkach sportowych, jak również w przemyśle spożywczym (przetwórstwo żywności) oraz - po uzupełnieniu odpowiedniego wykształcenia pedagogicznego - w szkolnictwie zawodowym.

Absolwent DIET ma wpojone nawyki ustawicznego kształcenia, potrafi obsługiwać programy komputerowe, zna język obcy oraz prawidłowo posługuje się językiem specjalistycznym z zakresu kierunku studiów. Absolwent studiów inżynierskich jest przygotowany do podjęcia studiów magisterskich, a po ukończeniu studiów II stopnia także do prowadzenia badań naukowych oraz podjęcia studiów w Szkole Doktorskiej.

W programie studiów przykładą się również dużą wagę do rozwoju osobistego studentów DIET i przekazywanie im wiedzy także z obszarów nauk humanistycznych, np. poprzez oferowanie przedmiotów humanistycznych dostosowanych do kierunku studiów, jak „Psychologia kliniczna”, „Psychodietetyka” czy „Podstawy etyki zawodowej dietetyka”.

1.6. Kluczowe efekty uczenia się pozwalające na uzyskanie kompetencji inżynierskich przez absolwentów kierunku DIET (z ukazaniem przykładowych rozwinięć na poziomie wybranych zajęć)

Uzyskanie pełnych kompetencji inżynierskich, zarówno z zakresie wiedzy, jak i umiejętności zapewnia osiągnięcie efektów uczenia się oznaczonych kodami: D1_W01, D1_W03, D1_W06, D1_W07, D1_W08, D1_W10, D1_W11, D1_U01, D1_U04, D1_U05, D1_U06, D1_U07, D1_U09, D1_U10, D1_U11, D1_U12. Naszym zdaniem, nowoczesny, innowacyjny i stale doskonalony program kształcenia na studiach I stopnia na kierunku DIET umożliwia uzyskanie kompetencji inżynierskich. **Przykładowe rozwinięcia**

kierunkowych efektów uczenia się, w tym prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich dla kierunku DIET – studia I pierwszego stopnia przedstawiono w Zał. 12)

Kluczowymi (choć nie jedynymi) efektami uczenia się prowadzącymi do uzyskania kompetencji inżynierskich są:

- z zakresu wiedzy - znajomość i zrozumienie

- pojęć, praw i metod z zakresu matematyki, statystyki, informatyki, fizyki, chemii ogólnej i organicznej, biologii i biochemii, dostosowanych do kierunku DIET, które powinny być opanowane na poziomie pozwalającym opisywać i interpretować różnego rodzaju zjawiska (D1_W01), a którą student nabywa m.in. na zajęciach z przedmiotów CHN, MAS, TIN, CHO, FIZ, ANA, BIO (rozwińcie skrótów w **Zał. 13 a, b, c**) oraz w trakcie praktyk zawodowych;
- współczesnych dylematów, problemów i wyzwań, jakie stoją przed nowoczesnym przetwórstwem żywności i racjonalnym żywieniem człowieka, jak również znajomość zasad stosowanych w produkcji i przetwórstwie produktów rolnych oraz produkcji żywności bezpiecznej dla konsumenta (D1_W03), w tym zrozumienie jaki wpływ mają procesy technologiczne i operacje jednostkowe na wartość odżywczą oraz zawartość składników nieodżywczych o właściwościach prozdrowotnych w żywności (D1_W10), czego student może się nauczyć podczas zajęć m.in. z AOJ, DIP oraz EK1, EK2, EK3, EK4, EK6, EK7, EK9, EK10 EL1 oraz w czasie realizacji pracy dyplomowej;
- metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia (D1_W06), którą student nabywa podczas zajęć z PŻ2 i DIP;
- zagrożeń wynikających z chemicznego, biologicznego i fizycznego zanieczyszczenia/skażenia żywności, w tym umiejętność wskazania i oceny przydatności i ograniczeń stosowania różnych metod utrwalania, zrozumienie ich wpływu na trwałość i bezpieczeństwo żywności, znajomość konsekwencji i problemów zdrowotnych (w tym w aspekcie zdrowia publicznego) wynikających z niewłaściwej jakości żywności (D1_W07), a także zasad projektowania procesów produkcji, produktów żywnościowych i potraw wraz z doбором właściwego wyposażenia, wymagań sanitarno-higienicznych, rodzajów oraz zasad eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwarzaniu i dystrybucji żywności, w tym potraw dietetycznych, znajomość zasad grafiki inżynierskiej w zakresie niezbędnym dla kierunku DIET (D1_W08) – te EfU szczególnie istotne dla absolwentów planujących uruchomić własną firmę (np. oferującą catering dietetyczny), a osiągnięte podczas zajęć z GIN, WTŻ, OTŻ, INŻ, PRJ, MIK, HIT, HPP, EL1, EL3, EK2, EK3, EK4, EK5, EK7 oraz w trakcie realizacji praktyk zawodowych i pracy inżynierskiej;
- pojęć z zakresu ochrony własności intelektualnej oraz zasady funkcjonowania zakładów, w tym tworzenia przedsiębiorczości indywidualnej (D1_W11), z którymi student zapoznaje się na OWI, SJŻ oraz w trakcie seminarium;

- w zakresie umiejętności – zdolność/umiejętność:

- zastosowania technologii informatycznych, pozyskiwania i przetwarzania informacji z różnych źródeł, interpretowania i poddawania ich krytycznej ocenie, z wykorzystaniem wiedzy matematycznej, statystycznej i z zakresu grafiki inżynierskiej (D1_U01) – zdobywana m.in. na zajęciach z MAS, TIN, GIN, WTŻ, PRJ, AOJ, INŻ czy proseminarium;
- zaplanowania i wykonania prostego zadania badawczego, projektowego, obliczeniowego; przygotowania oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, w tym z wykorzystaniem technik informatycznych, właściwego opracowania i interpretacji uzyskanych wyników oraz poprawnego sformułowania wniosków (D1_U04) – nabywana m.in. podczas ćwiczeń z CHN,

CHO, FIZ, GIN, BIO, MIK, INŻ, CHŻ, WTŻ, PŻ1, PŻ2, AOJ, OTŻ, HIT, DIE, DIP, ZZZ, PRJ, PRO, niektórych elektywów oraz w czasie realizacji praktyk zawodowych i własnej pracy dyplomowej;

- podejmowania standardowych działań, z doborem odpowiednich technik, metod, technologii, materiałów czy narzędzi, w celu rozwiązania określonego problemu związanego z produkcją i przechowywaniem potraw, żywieniem oraz jakością i bezpieczeństwem żywności (D1_U06), przez co należy rozumieć także samodzielne przeprowadzenie standardowej analizy dotyczącej składu chemicznego, jakości mikrobiologicznej i wykonanie oceny cech sensorycznych produktu żywnościowego (D1_U09), jak również zdolność do przeprowadzenia analizy zagrożeń oraz wskazania potencjalnych, krytycznych punktów kontrolnych w procesach produkcyjnych (D1_U05) – umiejętności te student może osiągnąć w szczególności podczas realizacji praktyk zawodowych, ale także na zajęciach z MIK, CHN, CHO, MIK, CHŻ, OTŻ, HPP, BIO, AOJ, EK4, EK5, EK6, EK9, EK10;
- korzystania i właściwego posługiwania się podstawowym sprzętem laboratoryjnym, w tym także typowymi urządzeniami i aparaturą stosowanymi w analizie żywności oraz w badaniach dotyczących m.in. oceny stanu odżywienia (D1_U07) – te przydatne w praktyce zawodowej dietyka umiejętności student może nabyć m.in. na zajęciach z CHO, CHN, DIE, DIP, MIK, HIT, IMM, CHŻ, AOJ;
- identyfikowania błędów żywieniowych (także z wykorzystaniem odpowiednich programów komputerowych), przeprowadzenia oceny stanu odżywienia, proponowania działań korygujących sposób żywienia oraz działań profilaktycznych (D1_U10) – to umiejętności, które student może zdobyć na zajęciach z PŻ1, PŻ2, DIP, w trakcie realizacji praktyk zawodowych i pracy inżynierskiej;
- doboru metod edukacji żywieniowej i zdrowotnej w zależności od grupy docelowej, sformułowania podstawowych i szczegółowych programów profilaktycznych oraz zaplanowania poszczególnych ich etapów (D1_U11) – tego student nauczy się m.in. na zajęciach z PŻ1, PŻ2, EDU, DIG;
- identyfikowania i rozwiązywania problemów oraz wykonywania typowych zadań inżynierskich, w tym planowania diety/jadłospisu w wybranych jednostkach chorobowych, korzystając z norm i standardów, stosując technologie właściwe dla kierunku DIET i wykorzystując nabytą wiedzę i doświadczenie, dostrzegając również aspekty pozatechniczne, w tym ekonomiczne, etyczne i społeczne (D1_U12) – te umiejętności student rozwija m.in. na zajęciach z DIP, DIG, PRJ, INŻ, ZZZ, PEK, PŻ1 i PŻ2.

Naszym zdaniem w pracy dietyka istotna jest także umiejętność precyzyjnego, zwięzłego i właściwego porozumiewania się w różnej formie (werbalnej, pisemnej i graficznej) z różnymi podmiotami w środowisku akademickim oraz zawodowym (np. z pacjentami o różnym poziomie wiedzy i wykształcenia), w tym zdolność do komunikowania się, wyjaśniania zasad racjonalnego żywienia oraz wpływu sposobu żywienia na zdrowie; przedstawiania i oceny różnych opinii i stanowisk oraz dyskusowania o nich (D1_U02), od czego zależy inna wspomniana już powyżej ważna umiejętność tj. dobrania metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej w zależności od grupy docelowej (D1_U11).

Jak wspomniano powyżej do istotnych z punktu widzenia przyszłego pracodawcy efektów uczenia się, zalicza się umiejętność zaplanowania i organizowania pracy w zespole z pełnieniem w nim różnych

ról (D1_U13, D1_K04), dobra znajomość języków obcych (D1_U02), zrozumienie potrzeby ciągłego dokształcania się (D1_K01, D1_K03), przestrzegania przepisów, norm, standardów i zasad dobrej praktyki zawodowej (D1_U08), jak również sporządzania różnego rodzaju raportów czy sprawozdań (D1_U03) oraz wykonywania obliczeń projektowych, procesowych i technologicznych (D1_U04). Istotnym elementem wykształcenia, pożądanym na rynku pracy, jest również świadomość i gotowość do właściwego traktowania pacjenta, w tym odnoszenia się do niego z szacunkiem i z zachowaniem poufności pozyskanych danych (D1_K02). Dlatego też w **Zał. 14** podano przykładowe rozwinięcia także dla niektórych z tych efektów.

Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy) ²

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.	„Zalecana jest korekta formy sylabusów – należy ją uprościć pozbywając się zbędnych symboli i oznaczeń efektów kształcenia. W sylabusach należy ponadto wyszczególnić podział modułu na poszczególne formy zajęć oraz ich wymiar godzinowy.”	<i>W roku 2019 na URK wprowadzono jednolite wytyczne do opracowania programu studiów prowadzonych w uczelni (ZR 9/2019 i ZR 13/2019), w których zawarto m.in. wzór sylabusu. Obowiązująca do dziś forma sylabusu jest znacznie uproszczona w stosunku do tej z lat 2012-2018, choć nadal zawiera m.in. kody formy studiów, opis statusu przedmiotu, przedmiotowe EfU wraz z kodami i ich odniesienie do efektów kierunkowych oraz kod składnika efektu właściwy dla dyscypliny, której przypisano kierunek, a także strukturę efektów uczenia się i strukturę aktywności studenta. Dla łatwiejszego odbioru informacji zawartych w sylabusie, studenci mają dostęp do jego uproszczonej wersji w systemie USOS. Taki sylabus zawiera jedynie najistotniejsze dla studenta informacje: liczba ECTS oraz godzin z przedmiotu wraz z podziałem na poszczególne formy kształcenia, jednostkę oferującą przedmiot, EfU z informacją o metodach i kryteriach weryfikacji ich osiągnięcia na poszczególnych formach zajęć, zasady uzyskania zaliczenia i oceny końcowej z przedmiotu, treści realizowane podczas poszczególnych form zajęć oraz zalecaną literaturę.</i>
2.	„Niezbędne jest zwrócenie większej uwagi na rodzaj prac proponowanych do realizacji na kierunku dietetyka, tak żeby ich realizacja prowadziła	<i>Na posiedzeniach ówczesnej Rady Wydziału przekazano zalecenia PKA wynikające z raportu po poprzedniej akredytacji. Ustalono, że prace dyplomowe inżynierskie nie mogą być pracami przeglądowymi, tylko muszą zawierać elementy których realizacja prowadzi do uzyskania kompetencji</i>

² *Poprzednia ocena kierunku dietetyka miała miejsce w roku 2016/2017. W ówczesnym raporcie było tylko 6 ocenianych kryteriów i były one ponumerowane w inny sposób niż obecnie. Dlatego w tabeli zalecenia z uchwały PKA wpisano w miejscach najbardziej zbliżonym pod względem treści/tematyki do obecnych kryteriów.*

	<p>do uzyskania kompetencji inżynierskich. Zaleca się także aby recenzenci oceniali prace inżynierskie w sposób bardziej obiektywny, gdyż niektóre oceny są zawyżone zarówno przez recenzenta jak i promotora.”</p>	<p><i>inżynierskich. W roku 2021 szczegółowe wytyczne i zalecenia jakiego rodzaju prace mogą być realizowane jako inżynierskie, a jakie jako magisterskie na kierunku dietetyka opracowała rada programowa tego kierunku (Załącznik 15) działająca ówczesnie w ramach Rady Kierunku na WTŻ.</i></p> <p><i>Ponadto, uczulono recenzentów, na co powinni zwracać uwagę recenzując prace dyplomowe na studiach inżynierskich, a na co na studiach magisterskich (np. wykonanie analizy statystycznej uzyskanych wyników, aktualność i jakość cytowanej literatury).</i></p> <p><i>Z pewnością do większego obiektywizmu przyczyniło się wprowadzenie na URK jednolitego wzoru recenzji (ZR 15/2019, załącznik nr 6), a także zwiększenie (na prośbę przedstawicieli WTŻ) z 2000 do 6000 liczby znaków, jakie można wpisać w recenzji pracy jako komentarz do niej.</i></p>
<p>3.</p>	<p>„Należy zwrócić większą uwagę na oferowany zestaw przedmiotów do wyboru, w szczególności na ich zróżnicowaną liczbę w ramach poszczególnych elektywów i odpowiednie zróżnicowanie.”</p>	<p><i>Oferta przedmiotów do wyboru jest stale aktualizowana i wzbogacana, uwzględniając zarówno propozycje studentów jak i zmieniające się trendy i zapotrzebowanie na rynku pracy. W ciągu ostatnich 6 lat na kierunku dietetyka wprowadzono 16 nowych przedmiotów do wyboru (elektywów), a wiele z nich zmodyfikowano (aktualizacja treści, wprowadzenie nowych interesujących zagadnień).</i></p>
<p>4.</p>	<p>„Zaleca się rozpatrzenie możliwości kontroli praktyk w trakcie ich realizacji.”</p>	<p><i>Prowadzona jest wyrywkowa, telefoniczna kontrola miejsc realizacji praktyk w trakcie ich trwania. Ponadto, instytucje przyjmujące są sprawdzane w czasie wizyt studyjnych, staży czy pobytów pracowników na terenie zakładu instytucji związanych ze współpracą czy realizacją projektu. Z takich wizyt sporządzane są notatki pisemne (przykłady do wglądu na miejscu) albo ustne i przekazywane są do odpowiedniego prodziekana i PDPS. Ponadto, zgodnie z PW-02 student wypełnia anonimową ankietę, w której ocenia miejsce realizacji praktyki. Co więcej, w trakcie ustnego egzaminu, nauczyciel egzaminujący także pyta o opinie studenta i zebrane na tej podstawie informacje przekazuje do PDPS. W szczególności, w sytuacji negatywnej opinii studenta o miejscu realizacji praktyki wypełnia „kartę oceny przebiegu praktyki” zapisując uwagi i zarzuty. Dzięki takim krokom miejsca realizacji praktyk są stale monitorowane, a „niepożądane” zakłady i instytucje, które nie gwarantują osiągnięcia EfU, są usuwane w listy proponowanych lokalizacji.</i></p> <p><i>Należy także podkreślić, że kontrolowana jest również aktywność studenta. W czasie całego okresu praktyki student powinien prowadzić systematycznie i starannie Dziennik praktyki, w którym odnotowuje przebieg praktyki, uwzględniając datę, liczbę godzin i opis wykonanych zadań i</i></p>

		<p><i>czynności zawodowych, przy czym ten dokonany przez studenta wpis musi zostać potwierdzony (podpis) przez osobę reprezentującą Instytucję przyjmującą, czyli Zakładowego Opiekuna Praktyki. Dodatkowo, po odbyciu pełnego wymiaru praktyki Student przedkłada wszystkie karty Dziennika Zakładowemu Opiekunowi Praktyki, który podsumowuje przebieg praktyki i ocenia zachowanie studenta poprzez wyrażenie opinii o jego zaangażowaniu oraz nabytych przez studenta umiejętnościach, co potwierdza podpisem pod swoją opinią. Ponadto, student ma obowiązek złożenia Sprawozdania końcowego z praktyki, w którym zamieszcza on opis wykonanych podczas praktyki zadań zawodowych służących realizacji Ramowego programu praktyki.</i></p> <p><i>Całość dokumentacji ocenia nauczyciel przeprowadzający egzamin z praktyk, który dodatkowo sprawdza osiągnięte przez studenta EfU podczas ustnego egzaminu (może także zweryfikować prawdziwość podanych danych).</i></p>
--	--	--

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 1:

Z uwagi na modyfikacje planu i programu studiów, wynikające m.in. ze zmieniających się aktów prawnych (opisane w kryterium 10) oraz doskonalenia programu kształcenia, do raportu samooceny dołączono jedynie pierwszy zatwierdzony plan i program studiów oraz ten obowiązujący dla cyklu rozpoczynającego się w roku wizytacji, tj. 2022/2023. Cała dokumentacja archiwalna (przejęciowa) jest do wglądu w trakcie wizytacji.

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

2.1. Kluczowe treści kształcenia, w tym treści związane z wynikami działalności naukowej uczelni w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, oraz w zakresie znajomości języków obcych, ze wskazaniem przykładowych powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się oraz dyscyplinami

Jak opisano w kryterium 1 kluczowe kierunkowe EfU są ściśle związane z koncepcją i profilem studiów na kierunku DIET oraz są ściśle powiązane z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinach *technologia żywności i żywienia* oraz *nauki o zdrowiu*, do których kierunek jest przypisany. Istotnym elementem uwzględnianym podczas tworzenia i udoskonalania programu studiów są też sygnały z rynku pracy oraz od interesariuszy zewnętrznych, co szczegółowo opisano w kryterium 6.

Przedmioty, ze względu na prezentowane treści, zostały podzielone na **podstawowe, kierunkowe oraz uzupełniające**. Na studiach inżynierskich (Diet1SI) za podstawowe, jednak niezbędne do zdobycia kompetencji inżynierskich i zrozumienia dalszych treści programu, uznano CHN, CHO, MAS, MIK, EKO, TIN, OCH, FIZ, BIO, GIN, GEN, IMM (**Zał. 13a**). Przedmioty kierunkowe, ściśle powiązane ze studiowanym kierunkiem oraz dyscyplinami, do których jest przypisany, obejmują pulę przedmiotów obowiązkowych, jak ANA, FZJ, PŻ1, PŻ2, HIT, HPP, ZZZ, DIE, EDU, DIP, DIG, ŻSP KŻC, PRZ, KPP, w ramach których prezentowane są treści kluczowe dla kształcenia na DIET1, niezbędne dla wszechstronnego i gruntownego wykształcenia absolwenta tego kierunku, niezależnie od jego przyszłej ścieżki zawodowej. DIET1 jest jedynym kierunkiem w Polsce, który kształci inżynierów dietetyki. Dzięki kompetencjom inżynierskim absolwenci mogą znaleźć pracę nie tylko jako dietetycy w poradniach i szpitalach, ale też w firmach cateringowych, produkujących różnego rodzaju odpowiednio zbilansowane posiłki dietetyczne, oraz w szeroko pojętym przemyśle spożywczym, w tym w działach opracowujących nowe produkty (R&D), gdzie wykorzystują wiedzę zarówno z dietetyki i żywienia człowieka, jak i z technologii żywności. Dlatego też do przedmiotów obowiązkowych w programie DIET1 zaliczono również te, które są niezbędne osobie kończącej inżynierskie studia przyporządkowane do dyscypliny technologia żywności i żywienia, jak OTŻ, AOJ, CHŻ, SJŻ, SBŻ, INŻ, WTŻ, OPA, PRJ.

Przedmioty kierunkowe fakultatywne (tj. Elektywy 1 do 3 oraz Elektywy I do X) umożliwiają studentom elastyczny dobór szczegółowych treści kształcenia zgodnie z ich zainteresowaniami. Dokonano takiego podziału, żeby studenci mogli zgłębiać wiedzę w zakresie technologii przetwórstwa i produkcji różnych produktów spożywczych lub ich właściwości w żywieniu człowieka. Jest to niezmiernie ważny aspekt kształcenia przyszłych dietetyków, ponieważ będą dysponować wiedzą dotyczącą wpływu różnych procesów technologicznych na jakość, wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne produktów spożywczych. Ta wiedza będzie miała istotny wpływ na ich pracę zawodową, m.in. przy opracowaniu jadłospisów czy przygotowywaniu posiłków dla różnych grup ludności zarówno zdrowych, jak i chorych.

Na studiach magisterskich (stacjonarnych DIET2SM i niestacjonarnych DIET2NM) przedmioty również zostały podzielone na podstawowe (INF), kierunkowe obowiązkowe (np. EPI, ŻKL, DGL, OCE, EDU, IMD, ŻCN, FKL, ZPU, ZZZ) oraz kierunkowe fakultatywne (elektywy kierunkowe I do IV, Elektyw 1 do 5).

Całość kształcenia dopełniają przedmioty uzupełniające obowiązkowe (jak m.in. WF, języki obce) i fakultatywne, wśród nich z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych. Na DIET1, pomimo, że jest kierunkiem inżynierskim, w ramach zajęć z tych dziedzin student uzyskuje aż 6 ECTS (m.in. przedmioty

Ochrona własności intelektualnej, Psychologia ogólna). Studenci mogą też wybrać przedmioty humanistyczne związane ze studiowanym kierunkiem, np. Elektyw humanistyczny 2: *Psychodietetyka* lub *Podstawy etyki zawodowej dietetyka*. Na studiach magisterskich, z dziedzin nauk humanistycznych lub społecznych uzyskiwanych jest 5 ECTS (np. *Psychologia kliniczna, Zarządzanie i marketing, Podstawy przedsiębiorczości*).

Programy studiów zostały tak opracowane, żeby absolwent po ich ukończeniu posiadał wiedzę z zakresu dietetyki oraz teorii, praw i procesów w obszarze dyscyplin *technologia żywności i żywienia* oraz *nauki o zdrowiu*, do których przypisane są studia zarówno I, jak i II stopnia. Przy doborze kadry dydaktycznej, szczególnie prowadzącej zajęcia obowiązkowe, kierowano się kryterium kompetencji, tj. aktywnej działalności naukowej z zakresu prowadzonych zajęć i/lub doświadczeniem zawodowym.

Treści kształcenia są stale aktualizowane zarówno w kontekście najnowszych zaleceń różnych gremiów naukowych (np. rekomendacje Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego, WHO, FAO, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej); wyników badań naukowych prowadzonych przez nauczycieli akademickich prowadzących badania w tym obszarze, jak i nowości wprowadzanych do pracy zawodowej dietetyka m.in. przez praktykujących dietetyków, lekarzy, którzy prowadzą zajęcia na *dietetyce* (DIE, EDU, KZC, EK1 lub EK2).

Kształcenie realizowane w ramach lektoratów z **języków obcych**, oprócz zasad gramatyki, kładzie nacisk na umiejętność porozumiewania się w mowie i piśmie, a prezentowane treści obejmują słownictwo z obszarów potrzebnych w przyszłej pracy zawodowej (m.in. marketing, reklama, zarządzanie, rozmowa w sprawie pracy, redagowanie listu formalnego, CV, słownictwo fachowe) (kierunkowe EfU D1_U02; D2_U02).

W trakcie zajęć z języków obcych poruszane są tematy związane ze studiowanym kierunkiem (praca z tekstami popularno-naukowymi i naukowymi oraz interaktywnym podręcznikiem „Feed me English” z którego studenci mogą korzystać on-line (<https://probable-nerve-c31.notion.site/FEED-ME-ENGLISH-23a7a55158a24c84989fe43aedc651b0>)). W 2022 r. ukończono także pracę nad anglojęzycznym podręcznikiem (on-line) pt. Food hygiene. Microbiology in the service of food quality and safety. Licząc, że praca z materiałami ściśle związanymi ze studiowanym kierunkiem zachęci studentów do nauki oraz uatrakcyjni zajęcia, SJO zobowiązało się do wykorzystywania tego podręcznika w ramach lektoratu.

Również w ramach niektórych innych przedmiotów (np. DIE, MIK na DIET1 oraz EK1, ŻCN, EL1 lub EL2 na DIET2SM i DIET2NM) studentom podaje się słownictwo specjalistyczne związane z przedmiotem, analizuje się lub prezentuje wyniki artykułów naukowych oraz przedstawia zalecenia żywieniowe związane z aktualnym stanem wiedzy w języku angielskim, pracuje się na oryginalnych obcojęzycznych dokumentach, normach i wytycznych europejskich lub międzynarodowych oraz na danych ze stron internetowych. Na przedmiocie EK2, SDY, DSA (na DIET2SM) specjalistycznego języka studenci uczą się dzięki temu, że część zajęć prowadzonych jest w j. angielskim.

Dzięki wskazanym rozwiązaniom absolwent kierunku DIET studiów inżynierskich i magisterskich zna język obcy i jest przygotowany do przeprowadzenia rozmowy na tematy branżowe oraz do pracy w międzynarodowym środowisku.

2.2. Formy zajęć i metody kształcenia, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod z efektami uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, w tym w szczególności umożliwiających przygotowanie lub udział studentów w prowadzeniu działalności naukowej w zakresie dyscyplin, do których kierunku jest przyporządkowany, stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również nabycie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego

W trakcie realizowania programu studiów na DIET stosowane są różnorodne metody kształcenia i formy pracy dobrane tak, aby jak najskuteczniej przekazywać wiedzę i umiejętności studentom. Podstawową **metodą przekazu** wiedzy są **wykłady** oraz tzw. teoretyczne wstępy do ćwiczeń, które pozwalają na wszechstronne przedstawienie danego zagadnienia. Służą przede wszystkim do przekazania aktualnego stanu wiedzy z danego zakresu (EfU D1_W01; D2_W01, D2_W02), ale też do opisu i wyjaśnienia zjawisk, definicji, procedur postępowania czy interpretacji poruszanych zagadnień. Inne stosowane metody kształcenia odnośnie przyswajania wiedzy to np. rozwiązywanie problemu, studium przypadku, analiza i ocena tekstów źródłowych, interpretacja i dyskusja wyników. Szczególnie atrakcyjne mogą być dla studentów zajęcia w ramach elektywów humanistycznych (wykład aktywizujący, warsztat, wykład z dyskusją, film, studium przypadku, wycieczka itd.). Na WTŻ wykłady są przygotowywane w formie prezentacji multimedialnych, czasami wspomagane filmami (co ułatwiło kształcenie w okresie pandemii, gdy zainteresowanie słuchaczy siedzących w domu przed monitorem istotnie spadło). Nauczyciele akademicki mają bogate i zwykle długoletnie doświadczenie, potwierdzone dorobkiem naukowym, stażami, szkoleniami, czy pracą zawodową. Szczególnie cenne dla studentów z punktu widzenia zdobywania praktycznych informacji są zajęcia prowadzone przez dietetyków praktyków. Ich doświadczenie zawodowe sprawia, że studenci chętnie zadają pytania i mogą skonfrontować swoją wiedzę z rzeczywistym stanem wiedzy i aktualną praktyką zawodową w czasie aktywnej dyskusji i wymiany poglądów (D1_U02, D1_K01, D1_K03; D2_U02, D2_K01, D2_K04). Zdobytą wiedzę student weryfikuje i utrwala na zajęciach praktycznych realizowanych w ramach ćwiczeń laboratoryjnych, projektowych, audytoryjnych oraz praktyk zawodowych, podczas których nabywa i doskonali swoje umiejętności i kompetencje społeczne.

Na kierunku DIET zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (ćwiczenia, praktyki, seminaria) stanowią ponad 50% zajęć. **Ćwiczenia** specjalistyczne (laboratoryjne, warsztatowe, projektowe) są ukierunkowane głównie na różnego typu eksperymenty badawcze, wykorzystanie szeregu technik analitycznych, zadania projektowe (zarówno indywidualne, jak i grupowe), rozwiązywanie problemu, studium przypadku, analizę i ocenę tekstów źródłowych, interpretację, analizę statystyczną i dyskusję wyników, co wymaga od studentów umiejętności holistycznego i krytycznego spojrzenia na dane, dokonania analizy i syntezy. Udział w takich zajęciach wymaga także samodzielnego pozyskiwania i przetwarzania informacji, poszukiwania literatury czy konkretnej wiedzy lub rozwiązań, m.in. z wykorzystaniem technologii informatycznych, w tym w ramach godzin pracy własnej. Metody te umożliwiają zatem osiągnięcie kierunkowych efektów D1_U01, D1_U02, D1_U03, D1_U04, D1_U05, D1_U06, D1_U07, D1_U12 (DIET1SI) oraz D2_U01, D2_U02, D2_U04, D2_U05, D2_U06 (DIET2SM, DIET2NM) i przygotowują studentów studiów inżynierskich do wykonywania badań naukowych, a od studentów studiów magisterskich wymagają samodzielnego ich zaplanowania, wykonania i interpretacji. W szczególności, przygotowanie i udział w prowadzeniu badań naukowych oraz omawianie i interpretacja wyników badań uzyskanych w dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów, kształtują przedmioty związane w realizacją prac dyplomowych i **seminaria** (PRO, SEM, DYP na DIET1SI; DSA, MB1, MB2, SEM, SDY, MGR na studiach II stopnia).

Warto podkreślić, że część zajęć faworyzuje pracę samodzielną, a część uczy i motywuje do współdziałania w grupie i przyjmowania w niej różnych ról oraz brania odpowiedzialności za działania własne i innych (D1_U08, D1_U13, D1_K04, D1_K07; D2_U03). Na te kompetencje od wielu lat kładą nacisk interesariusze zewnętrzni (członkowie SRK).

Na studiach I i II stopnia, w tym DIET2NM, wykazuje się szczególną dbałość o właściwe i innowacyjne metody nauczania oraz weryfikacji efektów uczenia się, w szczególności dotyczących umiejętności praktycznych (w tym przygotowywania zbilansowanych jadłospisów i układania diet dobranych do konkretnych przypadków), kompetencji inżynierskich oraz pożądaných przez pracodawców kompetencji społecznych (np. kontakt w pacjentem, prowadzenie edukacji żywieniowej). W nabywaniu tych umiejętności i kształtowaniu kompetencji pomagają w pełni wyposażone pracownie: technologiczne, analizy żywności, mikrobiologiczne, chromatograficzne, oceny fizycznych właściwości żywności, technologii gastronomicznej, żywienia człowieka, pracownia sensoryczna. W sali komputerowej wyposażonej w 15 jednoosobowych stanowisk oraz niezbędne programy komputerowe (AutoCad, Gnu R, Statistica, MS Office) realizowane są zajęcia z TIN, GIN oraz INF.

Kompetencje inżynierskie studenci DIET1 nabywają zarówno podczas zajęć podstawowych, jak i związanych ściśle ze studiowanym kierunkiem. Przykładowo na zajęciach z *Wyposażenia technicznego w produkcji żywności* studenci uczą się budowy i zasad działania oraz podstawy eksploatacji wybranych maszyn i urządzeń służących do przeprowadzania operacji i procesów jednostkowych m.in. przetwórstwie żywności i w gastronomii. Na zajęciach z EK9 poznają różne metody obróbki technologicznej wykorzystywane do produkcji potraw, ich wpływ na wartość odżywczą i jakość sensoryczną produktu gotowego oraz zasady związane z planowaniem i kalkulacją cen w zakładach żywienia zbiorowego. Na *Inżynierii procesowej* poznają metody, bilansowanie masy i ciepła, podstawowych fizykochemicznych zjawisk w układzie gaz-ciecz i para-ciecz, procesy wymiany masy w powiązaniu z fizjologią w organizmie człowieka czy o płucach jako wymienniku masy. Podczas zajęć praktycznych student opanowuje wiedzę i umiejętności dotyczące planowania żywienia różnych grup ludności, w tym osób zdrowych i chorych, umiejętności produkcji posiłków w żywieniu otwartym i zbiorowym, metod oceny sposobu żywienia różnych grup ludności. Stricte związane z przyszłym zawodem dietetyka są umiejętności wykonania różnorodnych obliczeń związanych z układaniem jadłospisu, oceną sposobu żywienia (D1_U04, D1_U10; D2_U07) czy technologią produkcji potraw - są one nabywane m.in. podczas zajęć z PŻ1, PŻ2, DIE, DIP, DIG, HPP, PRJ, ZZZ na studiach inżynierskich, czy EK2, EK3, ŻCN, OCE - na magisterskich. Należy przy tym podkreślić, że studenci mogą w tym celu wykorzystywać udostępnione im **specjalistyczne oprogramowanie**. Oprócz wymienionego już udostępnionego im w pracowni komputerowej oprogramowania, korzystają z programu KCalmar.pl podczas układania jadłospisów.

Umiejętności praktyczne student nabywa także w czasie **praktyk zawodowych**, 600 h na studiach inżynierskich i 200 h na studiach magisterskich. Różnorodność instytucji, w których mogą być te praktyki realizowane (szpitale, poradnie dietetyczne, zakłady produkujące żywność specjalnego przeznaczenia lub suplementy diety np. dla sportowców, firmy cateringowe) kształtuje umiejętności, które znacząco zwiększają szanse naszych absolwentów na znalezienie pracy lub otworzenie własnej działalności gospodarczej. Innowacyjne metody realizacji praktyk w okresie pandemii opisano w punkcie 2.5.

Kompetencje społeczne studenci DIET nabywają zarówno w trakcie praktyk zawodowych, jak i ćwiczeń laboratoryjnych, gdzie kształci się wykazywanie odpowiedzialności za pracę własną i innych, przestrzeganie zasad BHP i dobrych praktyk oraz gotowość do pracy w zespole i pełnienie w nim różnych ról. Innowacyjne metody kształcenia, mające za zadanie umożliwić osiągnięcie tych EfU, stosowane są przykładowo na ćwiczeniach z przedmiotów PŻ2, DIE (DIET1SI), EDU, ŻCN (studia II stopnia). Studenci

pracują w 3-4 osobowych grupach, przy czym jeden ze studentów pełni najczęściej rolę pacjenta (za każdym razem ktoś inny). Grupa dostaje zadanie (rzeczywisty problem, z jakim mogą się spotkać w pracy zawodowej). Do zadań grupy na podstawie wywiadu żywieniowego i dostępnej dokumentacji należy opracowanie zaleceń żywieniowych i przykładowego jadłospisu, który umożliwi rozwiązanie problemu, umiejętność pracy w zespole, a na końcu zreferowanie w formie prezentacji przebiegu pracy i uzyskanych wyników. Do tego oczywiście dochodzą umiejętności praktyczne i analityczne związane z treściami kształcenia na danym przedmiocie.

Aby pogłębiać **umiejętności językowe** studentów DIET, część literatury polecanej do nauki przedmiotów stanowią pozycje w j. angielskim. Ponadto, w ramach motywowania do podnoszenia kompetencji językowych SJO zorganizowało w ubiegłym roku akademickim konkurs na najlepszą prezentację w języku obcym, w którym rywalizowali studenci wszystkich Wydziałów URK. Kompetencje językowe i społeczne studenci mogli też wzmacniać dzięki bezpośrednim kontaktom z obcokrajowcami, którzy w ostatnich latach wygłaszali wykłady, realizowali prace dyplomowe i staże na WTŻ.

Studenci mogą też poszerzyć swoją wiedzę poprzez udział w organizowanych przez WTŻ seminariach, w czasie których wyniki swoich badań prezentują przedstawiciele przemysłu oraz świata nauki (także z zagranicy). W okresie pandemii udział w tych seminariach był jeszcze łatwiejszy, gdyż były one realizowane on-line, a studentom przekazywano kody dostępu. Na organizowanych na WTŻ spotkaniach z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego studenci mają możliwość dyskusowania o nurtujących ich problemach natury zawodowej, zebrania informacji o ofertach pracy i wymagań przyszłych pracodawców, a także nawiązywania z nimi kontaktu. Niewątpliwie wieloletnia i efektywna współpraca WTŻ z różnymi podmiotami gospodarczymi działającymi na rynku jest podstawą, a zarazem gwarantem wsparcia studentów DIET w kontaktach z otoczeniem społecznym i gospodarczym, szczególnie w procesie ich wchodzenia na rynek pracy. Należy także podkreślić, że z ofertą praktyk często występują absolwenci WTŻ, którzy prowadzą własne firmy.

Podsumowując, stosowane metody kształcenia są różnorodne, specyficzne i starannie dobrane do zakładanych EfU, umożliwiając integrację wiedzy teoretycznej z jej zastosowaniem praktycznym. Sprzyjają samodzielnemu zdobywaniu wiedzy oraz umiejętności. W trakcie realizacji zajęć praktycznych prowadzący skupiają znaczną uwagę na wykształceniu u studentów zdolności do pracy w zespole i przyjmowania w nim różnych ról, zgodnie z sugestiami interesariuszy zewnętrznych. Komunikatywność i kreatywność to ważne kompetencje społeczne, poszukiwane również przez pracodawców, a kształtowane podczas realizacji programu studiów na kierunku DIET. Kompleksowość, innowacyjność oraz interdyscyplinarny charakter stosowanych metod kształcenia to ważne aspekty sukcesu dydaktycznego.

2.3. Dobór form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebność grup studenckich oraz organizacja procesu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem harmonogramu zajęć

Podstawowymi **formami zajęć dydaktycznych** w programie na kierunku DIET są: wykłady, ćwiczenia specjalistyczne i audytoryjne, seminaria oraz praktyki zawodowe. Proporcje liczby godzin przypisanych poszczególnym formom przedstawiono w tabeli poniżej. Normatywną **liczebność grup studenckich** dla poszczególnych form i rodzajów zajęć dydaktycznych reguluje Regulamin Pracy URK (załącznik 1 do ZR 175/2019 - Zał. 16).

Poziom i forma studiów	Łączna liczba godzin w cyklu kształcenia				
	Suma	Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia	Praktyki
DIET1SI	3092	1238 (40%)	45 (1,5%)	1209 (39,1%)	600 (19,4%)
DIET2SM	1182	422 (35,7%)	90 (7,6%)	470 (39,8%)	200 (16,9%)
DIET2NM	1096	350 (31,9%)	90 (8,2%)	456 (41,6%)	200 (18,3%)

Organizacja roku akademickiego jest regulowana co roku przez Zarządzenie Rektora 48/2022 (**Zał. 17**), które ustala ramowy czas trwania poszczególnych semestrów, terminy sesji egzaminacyjnych, przerw międzysemestralnych, wakacji oraz dni wolne (tzw. rektorskie).

Proces kształcenia na DIET1 i DIET2SM jest realizowany **od poniedziałku do piątku, zgodnie z harmonogramem zajęć** dostępnym w systemie USOS dla każdego studenta, na co najmniej tydzień przed rozpoczęciem semestru (**Zał. 18**). Harmonogramy zajęć są opracowywane zgodnie z aktualnymi wewnętrznymi aktami prawnymi, np. harmonogram zajęć w poprzednim roku akademickim, w semestrze zimowym został opracowany zgodnie z procedurą określoną w ZR 34/2016 (**Zał. 19**), a począwszy od semestru letniego - zgodnie z ZR 171/2021 (**Zał. 20**). Ujęty w harmonogramie łączny wymiar zajęć dydaktycznych, prowadzonych w sposób ciągły przez jednego prowadzącego w określonej formie, o której mowa w Regulaminie studiów, nie powinien przekraczać 3 godzin lekcyjnych. Dlatego, jeśli specyfika przedmiotu wymaga dłuższych zajęć, w harmonogramie uwzględnia się dodatkowe 15 minut na przerwę w trakcie zajęć.

Aby wspomóc **proces kształcenia i uczenia się**, harmonogram w roku akademickim 2021/2022 został ułożony w sposób zapewniający co najmniej godzinę na dojazd na zajęcia realizowane w trybie stacjonarnym (praktyczne) z zajęć realizowanych zdalnie (wykłady). W roku 2022/2023 wszystkie zajęcia planowane są do realizacji w siedzibie uczelni, chyba że sylabus przedmiotu stanowi inaczej. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, na wniosek prowadzącego zajęcia i grupy studentów, dopuszcza się wprowadzenie zmian w harmonogramie zajęć w trakcie trwania semestru, pod warunkiem, że nie zakłóci to realizacji innych, zaplanowanych zajęć.

Na studiach DIET2NM zajęcia odbywają się od godzin popołudniowych **w piątki do niedzieli włącznie**. W roku akademickim 2021/2022 wszystkie wykłady odbywały się zdalnie i planowane były w piątki, a w wybrane zjazdy także w niedziele. W soboty i wybrane niedziele studenci przyjeżdżali na seminaria i ćwiczenia laboratoryjne. W bieżącym roku akademickim wszystkie zajęcia będą odbywać się stacjonarnie (stan na 15 września), przy czym w planowaniu starano się zgrupować wykłady w piątki, a ćwiczenia w soboty. W niedziele planuje się realizować pozostałe ćwiczenia, seminaria, wykłady czy badania do pracy dyplomowej.

2.4. Realizacja programu studiów z uwzględnieniem zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów, zajęć związanych z działalnością naukową prowadzoną w uczelni oraz zajęć rozwijających kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego, jak również zajęć do wyboru

Kolejność przedmiotów w planie studiów jest podyktowana merytorycznym następstwem treści kształcenia, zaś liczba przypisanych każdemu przedmiotowi punktów ECTS zależy od oczekiwanego nakładu pracy studenta niezbędnego do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – są one szczegółowo omawiane przez gremia odpowiedzialne za jakość kształcenia na wydziale, w tym Dziekana i Prodziekanów, przedstawicieli studentów (WRSS), nauczycieli prowadzących, DKJK, Rady Kierunku, Kolegium Wydziału (przed 2020 r. Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich, WKJK, Wydziałowa Komisja ds. Praktyk Studenckich, SRK, Rada Programowa, Rada Wydziału). Plan i program studiów wszystkich poziomów i form studiów na kierunku DIET uległ od czasu ich uruchomienia istotnym zmianom, zarówno jako efekt wymiany informacji między nauczycielami, studentami i otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym członków SRK (doskonalenie), jak i skutek zmieniających się uwarunkowań prawnych.

Obowiązujące od roku akademickiego 2022/23 programy studiów przedstawiają załączniki **Zał. 21a, b, c** (aktualny program DIET1SI, DIET2SM, DIET2NM). Wytyczne do opracowania programów studiów wyższych prowadzonych w Uczelni przedstawia załącznik 1 do ZR 13/2019 (**Zał. 22**). Przyjmuje się, że 1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta, która uwzględnia zarówno zajęcia z bezpośrednim kontaktem z nauczycielem, jak i pracę własną. Liczba przewidzianych planem studiów punktów ECTS dla jednego semestru wynosi 30.

Studia I stopnia na DIET, prowadzone są wyłącznie w trybie stacjonarnym, trwają 7 semestrów i kończą się nadaniem tytułu zawodowego inżyniera. Liczba ECTS uprawniająca do uzyskania kwalifikacji I stopnia wynosi 210, z czego 126,12 ECTS (60,1%) student uzyskuje **w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich** lub innych osób prowadzących zajęcia (pliki z bilansem ECTS (**Zał. 23, 24, 25**)). Student uzyskuje 64 ECTS (30,48%) **za zajęcia fakultatywne** (wybierane przez studentów z oferty przedmiotów). W czasie cyklu studiów student przystępuje do 25 egzaminów, pozostałe zajęcia kończą się zaliczeniem na ocenę. Jedynie zajęcia z wychowania fizycznego (30 h w semestrze 1. + 30 h w semestrze 2.) kończą się zaliczeniem bez oceny. Za pracę inżynierską student otrzymuje 5 ECTS, a za egzamin dyplomowy obejmujący obronę pracy inżynierskiej oraz weryfikację osiągnięcia efektów uczenia się z zakresu całych studiów - 2 ECTS.

Studia DIET2SM trwają 3 semestry i kończą się nadaniem stopnia magistra. Liczba ECTS uprawniająca do uzyskania dyplomu wynosi 90, z czego 52,60 ECTS (58,4%) student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia. Student uzyskuje 42 ECTS (46,67%) za zajęcia wybierane z puli elektywów.

Studia DIET2NM trwają 4 semestry, również kończą się nadaniem stopnia magistra po uzyskaniu 120 ECTS, z czego 50,44 ECTS (42%) student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia. Student uzyskuje 60 ECTS (50%) za zajęcia fakultatywne (wybierane z oferty przedmiotów).

Na studiach II stopnia (stacjonarnych i niestacjonarnych) za egzamin dyplomowy student otrzymuje 2 ECTS, a za pracę magisterską 7 ECTS. W czasie cyklu studiów II stopnia student przystępuje do 10 lub 11 egzaminów (odpowiednio dla formy stacjonarnej i niestacjonarnej).

Łączna **liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie** lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek

studiów wynosi 110 ECTS (52,4%) na studiach DIET1SI, 62 ECTS (68,9%) na DIET2SM oraz 83 ECTS (69,2%) na DIET2NM.

Zgodnie z Uchwałą Senatu 36/2022 oraz 45/2022 (**Załącznik 26 i 27**) od roku akademickiego 2022/2023 program studiów obejmuje **kształcenie z języka obcego** (kilka języków obcych do wyboru) umożliwiające uzyskanie kwalifikacji na poziomie B2 (dla studiów I stopnia) oraz B2+ (na studiach II stopnia) Europejskiego Opisu Kształcenia Językowego. Na studiach DIET1 zajęcia z języka obcego trwają 4 semestry, przy czym student jest zobowiązany do uczestnictwa w lektoracie w łącznym wymiarze 120 godzin i 8 punktów ECTS (zgodnie **Załącznik 22**). Na studiach DIET2SM i DIET2NM łączny wymiar godzin z języka obcego wynosi odpowiednio 30 h i 21 h, a student kończy kurs zaliczeniem na ocenę otrzymując 2 ECTS.

2.5. Program i organizacja praktyk, ich wymiar i termin realizacji oraz dobór i liczby miejsc praktyk (instytucji), w których odbywają się praktyki

Zasady organizacji praktyk zawodowych reguluje procedura PW-02 (**Załącznik 8**), a jej wyjaśnienie wraz z podaniem kluczowych terminów przedstawiono na stronie Wydziału, w zakładce Student. Wymiar godzinowy oraz miejsca odbywania poszczególnych praktyk definiuje Ramowy Program Praktyk, tj. załącznik nr 2 do ww. procedury. Studenci DIET1 odbywają praktyki w łącznym wymiarze 600 godzin, w trakcie których powinni zdobyć szczegółową wiedzę: na temat funkcjonowania kuchni w szpitalu, w żłobku, przedszkolu czy szkole, pracy dietetyka w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego lub zamkniętego, w firmie cateringowej świadczącej usługi dla zakładów opieki zdrowotnej, w zakładzie cateringowym. Studenci mogą też odbyć praktyki w stacji sanitarno-epidemiologicznej w dziale oceny sposobu żywienia, w zakładzie produkującym żywność specjalnego przeznaczenia lub suplementy diety np. dla sportowców, w szpitalu dla dorosłych, w domu spokojnej starości lub w domu opieki społecznej dla dorosłych lub w sanatorium. Po 6. semestrze studiów studenci powinni odbyć praktyki do wyboru w: ośrodku leczenia nadwagi i otyłości lub w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych lub w zakładzie cateringowym świadczącym usługi dla zakładów opieki zdrowotnej oraz w: szpitalu dla dzieci lub w domu dziecka lub w przedszkolu lub w żłobku.

Studenci DIET2SM i DIET2NM odbywają praktyki w łącznym wymiarze 2 × 100 godzin, w trakcie których powinni pogłębić wiedzę dotyczącą pracy dietetyka: (1) w poradni dietetycznej lub w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej lub dziale żywienia w domu opieki społecznej oraz (2) w szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym lub kuchni ogólnej i niemowlęcej lub żłobku/przedszkolu.

Zgodnie z programem i planem studiów miejsce praktyki zależy od etapu studiów i zostało dobrane zgodnie z merytorycznym następowaniem treści odpowiadających poszczególnym etapom zdobywania wiedzy na studiowanych kierunkach. Zakłady, w których studenci realizują praktyki są często znane nauczycielom lub osobom prowadzącym zajęcia, gdyż stanowią ich miejsce pracy, zrealizowanego stażu albo Wydział współpracuje z tymi jednostkami w ramach realizacji projektów badawczych, badań zamawianych, ekspertyz itp. Miejsca realizacji praktyk i ich infrastruktura są weryfikowane podczas wizyt nauczycieli (w tym niezwiązanych z realizacją praktyk, co daje wiarygodniejsze informacje). Również na podstawie informacji zwrotnej od studentów (ankieta, rozmowy podczas egzaminu z praktyk, spotkania z władzami dziekańskimi) zbierane są informacje o jakości praktyk, zastrzeżeniach czy problemach z ich organizacją, realizacją czy właściwą opieką. Wykaz zakładów, w których studenci realizowali swoje

praktyki zawodowe jest dostępny na stronie wydziałowej w zakładce Student/Praktyki studenckie i co roku aktualizowany.

Począwszy od nowej kadencji (2022-2024), biorąc pod uwagę sugestie studentów, w tym z kierunków DIET, po konsultacjach z WRSS, Dziekan zdecydował o powołaniu dla każdego kierunku osobnej Dziekańskiej Komisji ds. Praktyk Studenckich i oddzielnych Pełnomocników Dziekana ds. Praktyk Studenckich (PDPS). Ma to ułatwić studentom kontakt z PDPS w trakcie wyboru instytucji przyjmującej na praktykę, umożliwić lepsze dostosowanie zagadnień omawianych podczas spotkań w sprawie praktyk do potrzeb studentów konkretnego kierunku (inny profil zakładów, inne problemy z realizacją praktyki, np. w okresie pandemii, inne wymiary godzinowe) oraz zapewnić lepsze dostosowanie listy proponowanych Instytucji przyjmujących na praktykę do ramowego programu praktyk na danym kierunku.

Z uwagi na obostrzenia sanitarne wprowadzone w czasie pandemii wielu studentów nie miało możliwości realizacji praktyk zawodowych. Wydział wyszedł naprzeciw oczekiwaniom studentów i zorganizował możliwość udziału w praktykach zdalnych. Dla studentów kierunku DIET oraz specjalności Żywnienie człowieka na kierunku TŻiCz został przygotowany alternatywny i innowacyjny program praktyk pn. „**Wydziałowa poradnia dietetyczna**”. Obejmował on zajęcia wprowadzające z dietetykiem, a także zajęcia praktyczne, w trakcie których studenci mogli zrealizować praktyki i osiągnąć wszystkie zakładane EfU. W tym celu na wydziale nagrano 7 filmów symulujących pracę poradni dietetycznej. W role pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi (m.in. choroby tarczycy, układu krążenia, alkoholizm, choroba wrzodowa, zaburzenia odżywiania, zespół jelita nadwrażliwego, insulinooporność, nadwaga) lub odmiennych stanach fizjologicznych (późna ciąża) wcielili się wydziałowi nauczyciele, którzy z zaangażowaniem i poświęceniem poddali się pełnej charakteryzacji i uczyli się swoich ról (czyli odpowiedzi na pytania wywiadu w poradni dietetycznej). Studenci po obejrzeniu filmu z wywiadem mieli możliwość zadawania dodatkowych pytań dietetykowi (który był również dietetykiem w poradni), przygotowali plany żywieniowe, zalecenia i jadłospisy zgodne z jednostkami chorobowymi, które były przedstawione przez "pacjentów". Podejmowali zatem odpowiednie czynności i ćwiczyli umiejętności przewidziane programem praktyk.

W ramach tych praktyk zorganizowano także zdalne warsztaty z kompetencji miękkich obejmujące takie zagadnienia jak Personal branding – budowanie marki osobistej na rynku pracy, Assessment centre, czyli co czeka kandydata po rozmowie kwalifikacyjnej, Badanie kompetencji poprzez Insigthful Profiler – profilowanie osobowości zawodowej, Transteoretyczny model zmiany oraz efektywnych metod uczenia się. Zajęcia cieszyły się dużym powodzeniem wśród studentów i wyrażono chęć kontynuowania ich w roku akademickim.

2.6. Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość

W wyjściowym programie studiów na DIET nie planowano nauczania z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość, wychodząc z założenia, że umiejętności można uzyskać tylko poprzez samodzielne wykonywanie pewnych czynności, a zatem w pracowniach, laboratoriach, zakładach pracy. Rzeczywistość (pandemia Covid-19) wymogły konieczność dostosowania się do nowych okoliczności. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego oraz wynikającymi z nich aktami wewnętrznymi URK (**Zał. 28**), zajęcia w semestrze letnim roku akademickiego 2019/2020 prowadzono niemal całkowicie zdalnie. Przeprowadzona wśród pracowników (wakacje 2020 r.) anonimowa ankieta na temat spostrzeżeń dotyczących takiego sposobu kształcenia sprawiła, że w roku akademickim 2020/2021 wprowadzono na WTŻ innowacyjny harmonogram schodkowy (szczegóły w

informacjach dodatkowych do kryterium). Pomysł został dostrzeżony, a Wydział doceniony i nagrodzony otrzymując nagrodę „Symbol Nowoczesnego Kształcenia 2021”. W opinii Kapituły nagrody, złożonej z grona specjalistów i ekspertów w swoich dziedzinach o ogromnej świadomości rynku oraz doświadczeniu biznesowym i medialnym „Symbol” plasuje się wśród najbardziej prestiżowych nagród w Polsce.

W roku akademickim 2021/2022, zgodnie z ZR 151/2021 (**Zał. 29**), zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne były realizowane w formie kształcenia stacjonarnego z bezpośrednim udziałem studentów i prowadzących zajęcia, natomiast większość wykładów była prowadzona w formie kształcenia na odległość (wyjątek to np. zajęcia na I roku DIET1SI). Zajęcia w trybie zdalnym są na URK realizowane z wykorzystaniem infrastruktury i narzędzi udostępnionych przez Uczelnię, umożliwiających ich synchroniczną realizację w czasie rzeczywistym (tj. platformy edukacyjnej MS Teams oraz platformy e-learningowej URK – eUReKa). Korzystając z platformy eUReKa, MS Teams oraz usługi OneDrive (Microsoft Office 365), nauczyciele akademicy udostępniali studentom materiały dydaktyczne, linki do stron z materiałami edukacyjnymi, instrukcje, prezentacje, filmy, artykuły naukowe, potrzebne do realizacji zajęć, a także służyli wsparciem w trakcie ustalonych godzin konsultacji on-line. W wielu przypadkach, nagrywano też zajęcia, a nagrania udostępniano, aby studenci, którzy np. z przyczyn technicznych lub zdrowotnych nie mogli uczestniczyć w zajęciach, mieli szansę zapoznać się z prezentowanym materiałem. Egzaminacje dyplomowe w roku akademickim 2021/2022 prowadzone były w formie stacjonarnej, z zachowaniem wszystkich niezbędnych wymogów sanitarnych.

Należy podkreślić, że kadra szybko dostosowała się do warunków nauczania zdalnego, wykorzystując swoje dotychczasowe umiejętności lub doszkalając się w tym zakresie i doposażając wyposażenie do potrzeb zajęć dydaktycznych, które prowadzono w czasie rzeczywistym (zakup komputerów, kamer, słuchawek, mikrofonów). Ponadto, w okresie ograniczonego kontaktu związanego z sytuacją epidemiologiczną, biblioteka URK przystosowała zasady pracy do zaistniałej sytuacji, wprowadzając możliwość zamawiania skanów materiałów czasowo niedostępnych dla studentów oraz możliwości korzystania z e-zasobów (np. bazy czasopism naukowych, IBUK-libra) po uzyskaniu odpowiednich kodów dostępu.

Wykorzystując doświadczenia z tego okresu oraz opinie nauczycieli i studentów, zmodyfikowano program studiów i od roku 2022/2023 programy studiów przewidują kształcenie z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość w czasie rzeczywistym (synchroniczne), odpowiednio dla przedmiotów: EKO i PEK (DIET1SI); ZPU oraz kilka przedmiotów proponowanych w ramach EL2, EL3 i EL5 (DIET2SM); ZPU oraz kilka przedmiotów w ramach EL4 i EL5 (DIET2NM).

W roku 2022/2023 obowiązuje ZR 91/2022 (**Zał. 30**), jednak na WTŻ planuje się prowadzenie zajęć niemal wyłącznie w formie stacjonarnej.

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

Dostosowanie procesu uczenia się oraz sposoby wsparcia OzN opisano szczegółowo w kryterium 8. Należy podkreślić, że Uczelnia przewiduje możliwość ubiegania się OzN o zindywidualizowanie procesu uczenia się lub weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się poprzez przyznanie tzw. indywidualnej organizacji studiów (IOS) (§8 Regulaminu studiów – **Zał. 31 i 31a**, Procedura Wydziałowa PW-07 – **Zał. 32**). O IOS mogą także ubiegać się cudzoziemcy realizujący studia w Uczelni, studenci przyjęci na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się, studentki w ciąży i studenci będący rodzicami, także

studenci wybrani do kolegialnych organów Uczelni, studiujący na drugim kierunku studiów w Uczelni, odbywający część studiów w innej uczelni krajowej lub zagranicznej, studenci innych uczelni, studiujący w ramach wymiany, także studenci znajdujący się w trudnej sytuacji życiowej.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 2 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.	brak	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 2:

Wprowadzenie **innovacyjnego rozwiązania, jakim był harmonogram schodkowy**, umożliwiło utrzymanie wysokiej jakości kształcenia mimo pandemii. To nowatorskie podejście polegało na takim organizowaniu kształcenia, aby dany rocznik studentów Wydziału miał przez 3 tygodnie z rzędu skumulowane wszystkie zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne. Zajęcia te były realizowane stacjonarnie w laboratoriach, przy zachowaniu zasad reżimu sanitarnego (ubrania ochronne, dystans min. 1,5 m, dezynfekcja rąk, maseczki, rękawiczki, wietrzenie i dezynfekcja sal, zmniejszona liczebność grup). Dla zapewnienia bezpieczeństwa studentów i pracowników ruch osób w budynku został skanalizowany (osobne wejście i wyjście, jednokierunkowe schody, wyznaczone miejsca do siedzenia), a na korytarzach rozłożono środki do dezynfekcji rąk.

Pozostałe zajęcia, w tym wykłady, zajęcia teoretyczne, obliczeniowe, weryfikacja wiedzy, obrony prac dyplomowych i inne, niewymagające korzystania z aparatury laboratoryjnej, prowadzone były w czasie rzeczywistym, ale w trybie zdalnym. Takie rozwiązanie problemu kształcenia w czasie pandemii pozwoliło na 5-krotne zmniejszenie liczby studentów przebywających w danym czasie w budynku Wydziału, znacząco ograniczając ryzyko rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2, szczególnie istotne w okresie, gdy szczepienia nie były dostępne. Realne stało się też zmniejszenie liczebności grup do max. 10 osób, co zagwarantowało utrzymanie dystansu 1,5 m w trakcie zajęć laboratoryjnych. Do minimum ograniczyło to także przemieszczanie się studentów spoza Krakowa po kraju (jednokrotna podróż na zajęcia i po 3-4 tygodniach powrót do domu), a także ułatwiło im znalezienie miejsca w domach studenckich i zakwaterowanie w pokojach o zmniejszonej liczebności (pokoje 1-osobowe). Brak mieszania się poszczególnych grup studenckich (schodków) miał też istotne znaczenie w przypadku wykrycia ogniska choroby – pozostałe grupy (roczniki) były bezpieczne, nie podlegały kwarantannie i mogły realizować swoje zajęcia.

Przede wszystkim jednak harmonogram schodkowy wykluczył ryzyko, że studenci na skutek pandemii nie osiągną zakładanych programem studiów efektów uczenia się z zakresu umiejętności praktycznych. Ponadto, taki harmonogram zajęć umożliwił utrzymanie tak ważnych dla właściwego funkcjonowania i zdrowia psychicznego człowieka kontaktów bezpośrednich, dając możliwość współdziałania i pracy zespołowej oraz kształtowania kompetencji społecznych (odpowiedzialność za swoje zachowanie, troska o zdrowie innych, stosowanie się do przepisów BHP itd.). Student miał też możliwość bezpośredniego kontaktu z nauczycielem, który jest niezastąpiony w trakcie kształcenia, szczególnie w trakcie realizacji prac dyplomowych z zakresu nauk rolniczych i przyrodniczych.

Późniejsza weryfikacja wykazała, że taka forma realizacji nie tylko zagwarantowała możliwość osiągnięcia zakładanych dla poszczególnych przedmiotów efektów uczenia się, szczególnie tych z zakresu umiejętności praktycznych, ale też mocno pomogła kształtować kompetencje społeczne studentów. Harmonogram schodkowy niemal wymuszał wśród studentów zachowania uwzględniające odpowiedzialność za zdrowie i bezpieczeństwo własne, jak i całej grupy (społeczności), stosowanie się do przepisów, przestrzeganie zasad BHP i reżimu sanitarnego.

Przy omawianiu kryterium 2 warto wspomnieć także o nietypowych metodach, które pozornie nie mają nic wspólnego z programem studiów czy kształceniem, a jednak wnoszą bardzo dużo w rozwój osobisty studentów, lepsze rozumienie siebie, świata i innych ludzi oraz poszerzenie świadomości. Od wielu lat, corocznie na WTŻ organizowane są różnorodne akcje prospołeczne (Szlachetna paczka, Paczka dla zwierzaka, Kredki zamiast kwiatów, akcja krwiodawstwa itd.), w których wszyscy studenci WTŻ poznają poza-studenckie aspekty życia. Weszły one na stałe w cykl życia i harmonogram roku akademickiego, a pozwalają zintegrować środowisko studentów i nauczycieli. Po wybuchu wojny na Ukrainie społeczność akademicka URK w tym WTŻ zaangażowała się w różne formy pomocy dla uchodźców (np. przygotowanie kanapek dla podróżnych czekających na Dworcu Głównym w Krakowie, organizowanie ubrań, środków higien osobistej dla osób przebywających w różnych miejscach noclegowych w Krakowie). Pomoc organizowana jest też dla osób, które pozostały na Ukrainie.

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

3.1. Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji oraz kryteria kwalifikacji kandydatów na dany poziom studiów

Rekrutacja na kierunek DIET odbywa się zgodnie z warunkami określonymi w Uchwale Senatu nr 58/2021 z dnia 25 czerwca 2021 r. (ZR 92/2021), znowelizowanej Uchwałą Senatu nr 37/2022 z dnia 25 maja 2022 roku (ZR 52/2022), zwanej dalej Uchwałą rekrutacyjną. Limity przyjęć na rok akademicki 2022/2023 zostały wprowadzone ZR 45/2022 (odpowiednie Zarządzenia Rektora do wglądu w trakcie wizytacji).

Każdy kandydat ma równe szanse w staraniu się o przyjęcie na studia, przy czym na studia pierwszego stopnia, z pominięciem postępowania kwalifikacyjnego, przyjmowani są laureaci i finaliści olimpiad stopnia centralnego oraz laureaci konkursów ogólnopolskich i międzynarodowych. Lista uprawnień zawarta jest w Załączniku nr 5 do Uchwały rekrutacyjnej. Przyjęcie na studia może też nastąpić na skutek potwierdzenia efektów uczenia się (punkt 3.2.) lub przeniesienia z innej uczelni (punkt 3.3.).

W roku akademickim 2022/2023 na szczególnych zasadach przyjmowani są obywatele, o których mowa w art. 1 ust. 1 i 2 Ustawy z dnia 12 marca 2022 r. o pomocy obywatelom Ukrainy w związku z konfliktem zbrojnym na terytorium tego państwa (Dz. U. z 2022 r. poz. 583 ze zm.) – przybyłych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej z terytorium Ukrainy w związku z działaniami wojennymi prowadzonymi na terytorium tego państwa, zwani dalej „kandydatami z Ukrainy”. Kandydaci z Ukrainy są zwolnieni z opłaty rekrutacyjnej.

Nad prawidłowym przebiegiem postępowania rekrutacyjnego czuwa Uczelniana Komisja Rekrutacyjna (UKR), powoływana przez Rektora (ZR 46/2022), która działa w oparciu o regulamin

określony stosownym zarządzeniem (ZR 47/2022). W skład UKR wchodzi Zespoły Rekrutacyjne, odpowiadające za rekrutację na konkretny kierunek/formę studiów.

Nabór odbywa się za pośrednictwem systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów (IRK), na podstawie przeliczenia wyników egzaminów maturalnych (nowa matura) lub ocen z egzaminu dojrzałości (stara matura), według zasad określonych w Uchwale rekrutacyjnej. W rekrutacji na studia I stopnia na kierunku DIET uwzględnia się oceny z egzaminu maturalnego z biologii, chemii, fizyki z astronomią lub matematyki, a także dodatkowo wynik z egzaminu z języka obcego. Komisja ustala listę zakwalifikowanych do przyjęcia na studia na podstawie kolejności wynikającej z obliczonej punktacji.

Dla absolwentów techników, posiadających świadectwo dojrzałości i legitymujących się dyplomem potwierdzającym kwalifikacje zawodowe w zawodzie nauczonym na poziomie technika lub dyplomem zawodowy w zawodzie nauczonym na poziomie technika, w przypadku gdy zawód ten jest związany z kierunkiem studiów (dla kierunku DIET są to: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik chemik), przy obliczaniu wyniku postępowania kwalifikacyjnego stosuje się bonus punktowy UR, którego wartość zależy od wyników na dyplomie, zgodnie z wytycznymi podanymi w Uchwale rekrutacyjnej. Przy czym ostateczny wynik postępowania kwalifikacyjnego nie może przekroczyć liczby 100.

O przyjęcie na studia II stopnia w formie stacjonarnej mogą ubiegać się absolwenci studiów inżynierskich na kierunku DIET lub kierunku pokrewnym. Z kolei o przyjęcie na studia magisterskie w formie niestacjonarnej mogą się starać, oprócz wymienionych dla formy stacjonarnej, także absolwenci studiów licencjackich z kierunku DIET i pokrewnych.

Za kierunek pokrewny może zostać uznany kierunek studiów, którego program studiów umożliwia realizację wszystkich kompetencji inżyniera, o ile wymóg ich realizacji wynika z kontynuowania kształcenia na kierunku studiów drugiego stopnia, o przyjęcie na który ubiega się kandydat, a EfU uzyskane na dotychczas ukończonym kierunku studiów umożliwiają kontynuację kształcenia. Porównania efektów dokonuje się biorąc pod uwagę przyporządkowanie kierunku studiów do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, do których odnoszą się EfU oraz zbieżność treści kształcenia realizowanych przez wykazane w suplemencie zajęcia lub grupy zajęć określone w programie studiów. Po przeprowadzeniu porównania efektów uczenia się i programu studiów Komisja rekrutacyjna dopuszcza kandydata do dalszych etapów, przy czym kandydaci posiadający dyplom ukończenia kierunku pokrewnego, po przyjęciu na studia będą zobowiązani do uzupełnienia efektów uczenia się (ich łączny wymiar nie może przekraczać 30 ECTS). Podjęcie studiów drugiego stopnia po kierunkach innych niż wskazane w Uchwale rekrutacyjnej jako pokrewne jest możliwe pod warunkiem uzyskania pozytywnej opinii prodziekana odpowiedzialnego za sprawy dydaktyczne i studenckie na wybranym kierunku studiów.

Na podstawie oceny określonej na dyplomie ukończenia studiów, a w przypadku gdy jest ona nierozstrzygająca – dodatkowo na podstawie oceny średniej arytmetycznej z ocen wykazanych w suplemencie, tworzone są listy rankingowe. Na pierwszy rok studiów II stopnia zakwalifikowani zostają kandydaci, którzy uzyskali najwyższe oceny postępowania kwalifikacyjnego.

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

Osobom ubiegającym się o przyjęcie na studia, zgodnie z przepisami określonymi w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018, poz. 1668), uczelnia może potwierdzić

EfU uzyskane w procesie uczenia się poza systemem studiów. Szczegółowe zasady uznawania i potwierdzania efektów uczenia się są opisane w Regulaminie studiów (**Zał. 31 i 31a**), ZR 68/2015 (**Zał. 33**), ZR 22/2016 (**Zał. 34**) oraz w Załączniku nr 3 do Uchwały rekrutacyjnej.

Pierwszy raz wniosek o potwierdzenie efektów uczenia się wpłynął w trakcie rekrutacji na studia II stopnia na kierunku DIET na rok akademicki 2022/2023 (w chwili przygotowywania raportu samooceny sprawa jest w trakcie procedowania).

3.3. Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni

Zapisy §22 Regulaminu studiów (**Zał. 31 i 31a**) podają, że „Student może przenieść się z jednego kierunku na drugi, w tej samej lub innej Uczelni, krajowej lub zagranicznej oraz zmienić formę studiów, w trybie uznania i przeniesienia osiągnięć, na podstawie zajęć dotychczas zaliczonych” i określają zasady i tryb tego przeniesienia. Jak dotąd, na kierunku DIET z możliwości uznania efektów uczenia się i przeniesienia osiągnięć podczas przyjęcia na etap programu studiów skorzystało, w latach 2016/17 do 2021/22, 26 studentów. Wszyscy zostali przyjęci na Diet1SI, przy czym 2 osoby przenosiły się z innej uczelni, a pozostali z innego kierunku oferowanego na URK (**Zał. 35**).

3.4. Zasady, warunki i tryb dyplomowania oraz charakterystyka rodzajów, tematyki i metodyki prac dyplomowych, ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz kompetencji inżynierskich

Zasady dyplomowania na kierunku DIET zależą od poziomu studiów, przy czym student może podejść do egzaminu dyplomowego tylko pod warunkiem uzyskania zaliczenia z wszystkich zajęć określonych w programie studiów. Studenci studiów I stopnia na zakończenie studiów przygotowują pracę inżynierską (5 ECTS), a studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych II stopnia przygotowują pracę magisterską (7 ECTS). W obu przypadkach studia kończą się ustnym egzaminem dyplomowym (inżynierskim lub magisterskim za 2 ECTS) połączonym z obroną pracy dyplomowej.

Obrony prac dyplomowych odbywają się w oparciu o obowiązującą w URK procedurę składania, sprawdzania i archiwizowania prac dyplomowych ZR 15/2019 (**Zał. 36**), ZR 216/2020 (**Zał. 37**) oraz Regulamin studiów (**Zał. 31, 31a**). Szczegółowy tryb postępowania podczas przygotowania, składania i archiwizowania prac dyplomowych oraz zasady przeprowadzania egzaminu w ramach procesu dyplomowania studentów studiów I stopnia o profilu ogólnoakademickim na Wydziale Technologii Żywności przedstawia procedura PW-06 (**Zał. 38**), natomiast procedurę dyplomowania na studiach II stopnia – PW-04 (**Zał. 39**).

Zgodnie z Regulaminem studiów **prace inżynierskie** są pracami pisemnymi, najczęściej eksperymentalnymi lub projektowymi, w których student **podejmuje się rozwiązania zadania inżynierskiego lub problemu postawionego w tytule** pracy dyplomowej, przy wykorzystaniu wiedzy ogólnej i specjalistycznej zdobytej w czasie studiów (**Zał. 38**). W przypadku kierunku DIET prace inżynierskie często mają charakter ekspertyzy. Dbając o jakość prac dyplomowych na DIET, Rada Programowa kierunku ściśle sprecyzowała jakie typy prac są dopuszczone jako prace dyplomowe na studiach I stopnia, a jakie na studiach magisterskich (**Zał. 15**). Zamysłem tych wytycznych było dołożenie

wszelkich starań, aby praca inżynierska prezentowała nie tylko ogólną wiedzę i umiejętności studenta związane z kierunkiem studiów, ale też umiejętności samodzielnego analizowania i wnioskowania oraz – w przypadku prac inżynierskich – wymagała użycia kompetencji inżynierskich, a w przypadku prac magisterskich – wykonania badań naukowych. Stąd wśród dozwolonych tematów (typów) prac inżynierskich są: projekt jadłospisu dla różnych jednostek chorobowych, projekt jadłospisu dla ludzi zdrowych o konkretnych wymaganiach (np. z ryzykiem wystąpienia niedoborów składników odżywczych deficytowych w racjach pokarmowych, dla kobiet ciężarnych i karmiących, sportowców), ocena sposobu żywienia i zalecenia żywieniowe dla indywidualnej osoby z wybraną jednostką chorobową, ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia wybranych grup ludności, ocen częstotliwości spożycia wybranych grup produktów, ocena zwyczajów i nawyków żywieniowych populacji, praca laboratoryjna lub projekt zakładu żywienia zbiorowego.

Na studiach II stopnia praca dyplomowa jest pisemną **pracą magisterską**, której cel i zakres wynika z **przeprowadzonych przez studenta badań naukowych właściwych dla dyscyplin**, do których przyporządkowano kierunek DIET, tj. technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Zgodnie z procedurą PW-04 (**Zał. 39**) przygotowanie pracy magisterskiej powinno ukształtować lub pogłębić umiejętności:

- 1) czynnego posługiwania się nabytą w czasie studiów wiedzą i wykorzystania jej do wnioskowania teoretycznego i zastosowania w praktyce,
- 2) krytycznej analizy i oceny dorobku teoretycznego w danej dyscyplinie,
- 3) samodzielnego poszukiwania materiałów źródłowych związanych z jej tematem,
- 4) posługiwania się literaturą przedmiotu i innymi materiałami z powołaniem się na źródła, w tym także obcojęzyczne,
- 5) dostrzegania prawidłowości występujących w obrębie badanych zjawisk,
- 6) diagnozowania i oceny problemu badawczego w praktyce gospodarczej,
- 7) stosowania warsztatu badawczego w zakresie posługiwania się naukowymi metodami badań, prowadzenia logicznego toku wywodów,
- 8) posługiwania się jasnym, precyzyjnym oraz poprawnym stylistycznie i gramatycznie językiem polskim lub językiem obcym, w którym były prowadzone zajęcia.

W związku z tym, zgodnie z wytycznymi Rady Programowej, jako tematy prac magisterskich na kierunku DIET mogą być proponowane: ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zalecenia żywieniowe dla wybranych grup ludności (przy czym określono minimalną wielkość grup badawczych/populacji) lub laboratoryjne prace badawcze (np. ocena właściwości prozdrowotnych produktów spożywczych/żywności specjalnego przeznaczenia będących aktualnie w sprzedaży oraz opracowanie nowych produktów dietetycznych; badania tzw. diet „pudełkowych”, w tym np. ocena racji żywnościowych pod kątem spełniania norm i wymagań; analiza produktów lub żywności pod kątem zawartości składników odżywczych, w tym bioaktywnych i deficytowych, ale też niebezpiecznych (pozostałości pestycydów, toksyny, metale ciężkie – ich wpływ na zdrowie). W pracy magisterskiej, zarówno ankietowej, jak i laboratoryjnej powinna być wykonana analiza statystyczna, w przypadku pracy inżynierskiej – zależnie od jej typu.

Tematy prac dyplomowych na WTŻ są proponowane przez przyszłego promotora (zgodnie z jego zainteresowaniami badawczymi i dorobkiem naukowym) lub studenta (możliwość zaproponowania własnego tematu), a szczegółowy tryb zgłaszania i zatwierdzania tytułów określa procedura PW-03 (**Zał.**

40). Temat pracy powinien być zgodny z EfU dla kierunku, co weryfikuje właściwa RK i zatwierdza Dziekan. Studenci DIET mają swobodny wybór promotora oraz jednostki, w której chcą realizować pracę dyplomową, mogą też realizować pracę w jednostce związanej z dietetyką (np. zakładzie cateringowy) pod opieką osoby tam zatrudnionej oraz pracownika naukowego z WTŻ, przy czym opiekunem studenta przygotowującego pracę magisterską może być osoba posiadająca co najmniej stopień doktora, a w przypadku pracy inżynierskiej także z tytułem zawodowym magistra, magistra inżyniera lub równorzędnym.

Tematy prac dyplomowych są merytorycznie związane z kierunkiem studiów, np. „Ocena sposobu żywienia osób cierpiących na nietolerancję glutenu”, „Postępowanie żywieniowe w chorobach tarczycy - ocena sposobu żywienia i projekt diety”, „Analityczna ocena aktywności antyoksydacyjnej posiłków dzieci w wieku przedszkolnym”, „Personalizacja żywienia - Ocena sposobu żywienia oraz projekt diety ograniczającej ryzyko zaburzeń cyklu menstruacyjnego”, „Wpływ ekstraktów z yerba mate na aktywność lipazy trzustkowej”, „Opracowanie produkcji i wybrane właściwości fermentowanego napoju na bazie owsa”, „Wpływ niedoboru witaminy K1 w diecie na wytrzymałość kości i zawartość w nich wapnia u myszy C57BL/6J”, „Projekt diety i zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach neurodegeneracyjnych”, „Ocena wybranych właściwości prozdrowotnych mniszka lekarskiego”, „Ocena wartości prozdrowotnej biofortyfikowanych w jod i selen nasion fasoli poddanych obróbce termicznej”, „Ocena poziomu zanieczyszczenia karbaminianami roślinnych suplementów diety”, „Opracowanie receptury lodów wegańskich na bazie napoju migdałowego”, „Projekt systemu HACCP w cateringu dietetycznym”, „Ocena sposobu żywienia osób starszych z przewlekłymi chorobami niezakaźnymi oraz zaprojektowanie indywidualnego 7 dniowego jadłospisu”. Wykaz prac dyplomowych (zrealizowanych w latach 2020/2021 i 2021/2022) na kierunku DIET przedstawiono w **załączniku B6**.

Każda praca dyplomowa jest sprawdzana pod kątem oryginalności w JSA, a także podlega co najmniej 2 recenzjom (w URK obowiązuje jednolity wzór recenzji – **Zał. 41**), które **weryfikują** m.in. czy praca odpowiada danemu poziomowi studiów, czy właściwie zaplanowano badania i przyjęto odpowiednie metody, czy dokonano rzetelnej interpretacji wyników lub zagadnień oraz przedyskutowano je z dostępną literaturą tematu. Recenzje pracy są jawne. Tryb postępowania w trakcie dyplomowania jest opisany w Regulaminu studiów.

Osiągnięcie efektów uczenia się jest także **weryfikowane w trakcie ustnego egzaminu dyplomowego**. Na **egzaminie inżynierskim** student prezentuje założenia, wyniki pracy dyplomowej i odpowiada na pytania związane z pracą (obrona), a następnie komisja egzaminacyjna sprawdza czy osiągnął on EfU zakładane w programie studiów I stopnia. W tym celu student losuje 3 pytania z puli 170 pytań sprawdzających wiedzę i umiejętności z zakresu treści programowych przypisanych do kierunku DIET (**Zał. 42**). Przedmiotem egzaminu magisterskiego jest prezentacja pracy dyplomowej, dyskusja uzyskanych wyników (obrona), a następnie weryfikacja osiągnięcia przez studenta efektów uczenia się właściwych dla tego poziomu studiów, która polega na zadaniu studentowi min. 3 pytań z zakresu całego programu studiów. Pytania oraz oceny uzyskane podczas egzaminu są wpisywane w protokole egzaminu dyplomowego.

Jakość prac dyplomowych, także pod kątem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów umiejętności i kompetencji inżynierskich, podlega analizie przez DKJK, która analizuje m.in. samą pracę, obiektywizm i adekwatność ocen wystawionych w recenzjach tej pracy i ich ewentualne rozbieżności, ocenę z egzaminu dyplomowego. Tryb postępowania ewaluacji osiągania zakładanych efektów uczenia się prac dyplomowych i ich recenzji opisano w procedurze PW-10 (**Zał. 43**). Przewodniczący DKJK przedkłada Dziekanowi wyniki uzyskane w trakcie tej oceny w corocznym raporcie dot. jakości procesu dydaktycznego.

Przykładowo, w roku akademickim 2021/22 na kierunku DIET dokonano oceny 4 prac inżynierskich, co stanowi 10% wszystkich prac dyplomowych złożonych w tym roku akademickim na ocenianym kierunku. Ocena prac magisterskich, odbędzie po zakończeniu semestru tj. na początku października. Wykazano, że charakteryzowały się one zgodnością z efektami kierunkowymi, zgodnością ocen w recenzjach oraz w większości odpowiednim doбором literatury.

3.5. Zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się oraz sposoby i narzędzia służące monitorowaniu i ocenie postępów studentów (np. liczby kandydatów, przyjętych na studia, odsiewu studentów, liczby studentów kończących studia w terminie), działania podejmowane na podstawie tych informacji i sposoby wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów

Zgodnie z danymi komisji rekrutacyjnej w ostatnich 3 latach liczba kandydatów na studia na studia kierunku DIET utrzymuje się mniej więcej stałym poziomie, dane dla poszczególnych poziomów i form studiów prezentuje tabela poniżej.

Liczba kandydatów na kierunek DIET w kolejnych latach akademickich

Forma i stopień	2019/2020	2020/2021	2021/2022
stacjonarne I stopień	478	491	457
stacjonarne II stopień	76	42	53
niestacjonarne II stopień	50	40	53

Spośród tych kandydatów, na I rok studiów przyjęto na podstawie rankingu powstałego w toku rekrutacji między 30 a 83 osoby (zależnie od limitu przyjęć na dany rok akademicki, poziomu i formy studiów) – szczegóły tabela poniżej.

Liczba osób przyjętych na I rok studiów na kierunku DIET w kolejnych latach akademickich

Forma i stopień	2019/2020	2020/2021	2021/2022
stacjonarne I stopień *	67	71	83
stacjonarne II stopień **	32	30	32
niestacjonarne II stopień *	34	30	41

* stan na 1 października danego roku akademickiego

** stan na początek semestru danego roku akademickiego

W uczelni obowiązuje rozliczenie semestralne, tzn. student na koniec każdego semestru powinien wykazać się zdobyciem 30 punktów ECTS. Weryfikacja efektów uczenia się oraz zasady zaliczania zajęć dydaktycznych, praktyk i semestru są określone w §9 do §13 Regulaminu studiów. Studenci, którzy nie osiągną zakładanych planem studiów efektów uczenia się, a co za tym idzie nie zdobędą punktów ECTS

potwierdzających ten fakt mogą kontynuować studia pod ściśle określonymi warunkami. Regulamin studiów reguluje szczegółowe zasady dotyczące uzyskania wpisu warunkowego na kolejny semestr (§13), powtarzania semestru (§15) oraz skreślenia z listy studentów (§20). Ocena końcowa ze studiów jest wyliczana jako suma średnich ocen z: zajęć dydaktycznych (60%), egzaminu dyplomowego (20%) oraz z pracy dyplomowej (20%).

Zgodnie z Regulaminem studiów zaliczenie końcowe przedmiotów/kursów jest potwierdzane jedną oceną końcową, uwzględniającą zaliczenie różnych form kształcenia, w oparciu o prowadzoną dokumentację. **Dozwolonymi formami zaliczenia końcowego przedmiotu są: egzamin, zaliczenie na ocenę oraz zaliczenie bez oceny.** Na pierwszych zajęciach prowadzący przedstawia zasady i kryteria zaliczenia zajęć, tzn. powinien określić wymogi w zakresie przygotowania do zajęć i czynnego udziału studenta w tych zajęciach, zasady oceniania, w tym kryteria uzyskania zaliczenia z poszczególnych zajęć i uwarunkowania przystępowania do zaliczenia powtórnego, w przypadku braku takiego zaliczenia, warunki zaliczenia końcowego określonej formy kształcenia oraz warunki ustalania oceny końcowej z przedmiotu, warunki usprawiedliwiania nieobecności i odrabiania zajęć. System weryfikacji i oceniania efektów uczenia się na WTŻ jest przejrzysty i bezstronny, a jasno sprecyzowane zasady i kryteria zaliczenia przedmiotów są opisane także w sylabusach dostępnych dla studentów (USOS, BiP URK).

Narzędziami służącymi do monitorowania postępów studenta w nauce są 2 typy ocen: **formująca** (częstkowa, wystawiana za zaliczenie konkretnych zajęć lub ich części, powinna pomagać w zdefiniowaniu okresowych osiągnięć studenta oraz wskazywać studentowi na potrzebę uzupełniania wiedzy, stymulować do doskonalenia efektów pracy) oraz **podsumowująca** (całościowa, podsumowuje i prezentuje stopień osiągnięcia przez studenta założonych efektów uczenia się, stanowi podstawę do wystawienia oceny z przedmiotu). Oceny mogą mieć formę „binarną” (zaliczenie/niezaliczenie), bądź też formę wartości z zakresu z przyjętej w URK skali ocen (od 2 do 5).

Oceny z cząstkowych sprawdzianów wiedzy czy prac zaliczeniowych są przekazywane studentom na bieżąco (na zajęciach lub przez USOS) wraz z omówieniem wyników i wskazaniem możliwości poprawy, natomiast oceny końcowe z przedmiotu **podawane są w systemie USOS. Terminy zaliczeń/egzaminów studenci (starości) ustalają w** porozumieniu z koordynatorem przedmiotu zgodnie z datami sesji podanymi w organizacji roku akademickiego. Informacje te są także przekazywane na zajęciach i wywieszane w gablotach przy Dziekanacie.

Ocena końcowa potwierdza stopień osiągniętych przez studenta wszystkich zakładanych dla danych zajęć efektów uczenia się, przy czym uzyskanie oceny końcowej co najmniej 3,0 lub „zaliczone” jest równoznaczne z zaliczeniem studentowi wszystkich punktów ECTS, przypisanych do tego przedmiotu. Studentowi, który uzyskał w I terminie ocenę niedostateczną przysługuje prawo do dwukrotnego poprawienia oceny. Na egzaminach dyplomowych oraz komisyjnych obowiązuje zasada losowania pytań. Zgodnie z Regulaminem studiów, na prośbę studenta w zaliczeniu/egzaminie komisyjnym może, w charakterze obserwatora, uczestniczyć przedstawiciel studentów.

Matryce pokrycia (Zał. 44, 45, 46), w których przyporządkowano kierunkowe EfU do poszczególnych przedmiotów, wskazują, że realizacja przedmiotów obowiązkowych przewidzianych programem studiów na danym poziomie zapewnia osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się zaplanowanych dla danego poziomu studiów na kierunku DIET. Ponadto, EfU dla studiów I stopnia na kierunku DIET uwzględniają zdobycie przez studentów pełnego zakresu kompetencji inżynierskich zakładanych dla studiów o profilu ogólnoakademickim zgodnie z charakterystykami podanymi w obowiązujących aktach prawnych (**Zał. 47**

i 48). Kompetencje inżynierskie są osiągnięte przez studentów DIET1 w trakcie realizacji przedmiotów wymienionych w Tabeli 5.

Monitorowaniu i weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się służy m.in. opracowana na WTŻ **procedura PW-10 (Zał. 43)**. Bieżące sprawdzanie osiągnięcia efektów uczenia się prowadzone jest przez nauczycieli akademickich (opisane dalej), natomiast okresowe, przez DKJK i Radę Programową/Radę Kierunku. Wnioski z posiedzeń tych gremiów przekazywane są Prodziekanom ds. Dydaktycznych i Studenckich, którzy co roku na podstawie tych danych oraz dodatkowych pozyskanych z USOS i APD, przygotowują sprawozdanie z oceny osiągnięcia efektów uczenia się w danym roku akademickim. Sprawozdanie jest prezentowane członkom Kolegium Wydziału (dawniej Radzie Wydziału) oraz SRK. Prodziekani przekazują informacje m.in. o przebiegu rekrutacji, w tym liczbie kandydatów oraz osób ostatecznie przyjętych na poszczególne kierunki studiów, liczbie studentów w kolejnych semestrach, liczbie studentów kończących studia w terminie, liczbie rezygnacji oraz studentów, którzy nie osiągnęli zakładanych efektów uczenia się i nie ukończyli studiów. Podawane także są statystyki dotyczące weryfikacji efektów uczenia się na podstawie analizy ocen prac dyplomowych, egzaminów i zaliczeń na ocenę. Przedstawiana jest lista przedmiotów sprawiających studentom największe trudności i analizowane są przyczyny dużej liczby ocen negatywnych, jak również analizuje się główne przyczyny rezygnacji ze studiów.

Na podstawie analizy tych danych Dziekan, Prodziekani, DKJK, Rada Kierunku oraz Kolegium Wydziału **formułują zalecenia** na kolejny rok akademicki i starają się wypracować działania naprawcze/doskonające. Przykładowo, z danych zawartych w sprawozdaniach Prodziekanów wyraźnie widać, że najwięcej skreśleń z listy studentów (nawet 23% w 2017/2018) odnotowywanych jest na I roku studiów inżynierskich (**Zał. 49**), a powodem są przede wszystkim niepodjęcie studiów, rezygnacja ze studiów oraz niezaliczenie I semestru (głównie z powodu problemów z przedmiotami z zakresu chemii i matematyką). W kolejnych latach studiów, przyczynami skreśleń są zwykle niezaliczenie semestru/brak postępów w nauce, rezygnacja lub przeniesienie na inny kierunek/formę/uczelnię oraz niezłożenie pracy dyplomowej. Z tego też powodu, w ramach działań mających na celu zmniejszenie liczby studentów skreślanych oraz rezygnujących ze studiów po I roku, od wielu lat na Wydziale prowadzone są dla chętnych **zajęcia wyrównawcze** z chemii w semestrze I. Warto podkreślić, że dzięki pozyskaniu w roku akad. 2021/2022 dodatkowego finansowania ze środków MEiN na nadrobienie zaległości wynikających z nauki zdalnej w okresie pandemii, zajęcia wyrównawcze z chemii w wymiarze 30 h były obowiązkowe dla wszystkich studentów I roku studiów inżynierskich na WTŻ (aż 90% tych studentów uzyskało wpis na drugi semestr studiów inżynierskich). W przypadku studentów, którzy na dalszych etapach kształcenia zgłaszają chęć rezygnacji ze studiów z powodów osobistych, zdrowotnych czy finansowych, proponowane są im alternatywne rozwiązania (IOS, urlop zdrowotny, okolicznościowy itd.).

Dokonywana jest także ocena prawidłowości sformułowania EfU w kontekście ich przydatności w pracy zawodowej, przeprowadzana wśród absolwentów i interesariuszy zewnętrznych. Władze wydziału za niezwykle cenną uważają opinię, którą pozyskują w trakcie spotkań z otoczeniem społeczno-gospodarczym, m.in. w ramach prac badawczych, badań zleconych, a także gdy pracownicy wydziału spotykają studentów i absolwentów WTŻ, w tym kierunku DIET, pracujących w różnych instytucjach. Istotnym elementem weryfikacji procesu kształcenia i osiągniętych przez studentów efektów uczenia się są informacje pozyskiwane od potencjalnych pracodawców, którzy umożliwili studentom odbywanie praktyk zawodowych i staży oraz od przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, którzy prowadzą zajęcia dydaktyczne na tym kierunku. Uzyskane w ten sposób opinie nt. procesu nauczania są

przekazywane władzom WTŻ, Radzie Kierunku/Kolegium Wydziału, które omawiają kwestie przydatności metod i treści nauczania w pracy zawodowej oraz sytuacji, w jakiej znajdują się absolwenci na rynku pracy i inicjują zmiany w programach lub metodach kształcenia.

3.6. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania) i na praktykach zawodowych

Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się ma miejsce na wszystkich etapach procesu dydaktycznego, dotyczy wszystkich jego aspektów i jest przeprowadzana również w trakcie hospitacji zajęć prowadzonych przez nauczycieli. Dobór metod sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się zależy przede wszystkim od specyfiki przedmiotu i należy do koordynatora, przy czym sposoby weryfikacji są także zasugerowane w Regulaminie studiów.

Ocena/zaliczenie formujące są wystawiane najczęściej na w odniesieniu do wiedzy, kompetencji i umiejętności zdobywanych na ćwiczeniach i obejmują: kolokwium (test, pytania otwarte, opisowe, zadanie obliczeniowe na podstawie dostarczonych danych); demonstrację praktycznych umiejętności, w tym: zaplanowanie i przeprowadzenie krótkiego doświadczenia, wykonanie zadania obliczeniowego na podstawie wyników samodzielnie uzyskanych w doświadczeniu, wykonanie konkretnej czynności w laboratorium/zakładzie, wykonanie zadania analitycznego, rysunku; grupowe lub indywidualne ułożenie jadłospisu lub diety, wykonanie projektu, przygotowanie raportu lub sprawozdania z prac laboratoryjnych/ćwiczeń praktycznych, pracy pisemnej, prezentacji na zadany temat, a także na podstawie wypowiedzi ustnej, aktywności na zajęciach, zaangażowania w dyskusji, umiejętności interpretacji, podsumowania, wartościowania, dziennika praktyk, pełnienia nałożonej funkcji w zespole.

Z kolei ocena podsumowująca wystawiana jest w oparciu o: egzamin pisemny (testy jedno- lub wielokrotnego wyboru, pytania otwarte), rozwiązanie zadania problemowego, wykonanie interpretacji przedstawionych danych/wyników, rozwiązanie problemu, analizę przypadku, demonstrację praktycznych umiejętności, egzamin ustny, pracę dyplomową. Formy weryfikacji oraz kryteria uzyskania zaliczenia z poszczególnych form zajęć określone są w sylabusach przedmiotów. W ocenie osiągnięcia efektów uczenia się z zakresu kompetencji społecznych brana jest pod uwagę systematyczność pracy, staranność, zaangażowanie, umiejętności działania w zespole, przestrzegania przepisów BHP i dobrych praktyk laboratoryjnych.

Kompetencje społeczne są oceniane m.in. poprzez obserwację studentów podczas prac grupowych, jego zaangażowanie w prace indywidualne i zespołowe realizowane podczas zajęć, obserwację i ocenę postawy studenta (aktywność) w trakcie dyskusji w czasie zajęć.

Praktyki służą uzyskaniu praktycznej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych nabytych w procesie kształcenia oraz wykształceniu zdolności do ich wykorzystywania w środowisku zawodowym. Praktyki zawodowe, podobnie jak inne przedmioty, posiadają sylabus, który zawiera EfU jakie student musi osiągnąć zaliczając praktykę zawodową w danym środowisku zawodowym. Efekty są spójne z matrycą efektów uczenia się dla kierunku DIET. Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się właściwych dla praktyk zawodowych (na studiach I i II stopnia) odbywa się w trakcie egzaminu ustnego, po przedstawieniu przez studenta dziennika praktyk, wypełnionego w trakcie trwania praktyki, oraz przygotowanego sprawozdania. Warunkiem uzyskania zaliczenia jest również pozytywna opinia o

praktykancie wystawiona i podpisana przez zakładowego opiekuna praktyki (sprawującego nadzór nad studentem w miejscu odbywania praktyki). Osiągnięcie efektów uczenia się zakładanych dla praktyk zawodowych jest weryfikowane na bieżąco w trakcie egzaminu, a okresowo przez Radę Programową/Radę Kierunku oraz podczas wizyt w zakładach pracy.

3.7 Przykładowe powiązania metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do działalności naukowej w zakresie dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany, do uzyskiwanych kompetencji inżynierskich (na studiach I stopnia), w tym stosowania właściwych metod i narzędzi

Tematyka cząstkowych/etapowych prac zaliczeniowych oraz zaliczeń i egzaminów końcowych jest ściśle powiązana z programem przedmiotu, a w związku z tym z dyscyplinami, do których jest przyporządkowany kierunek DIET.

Studia I stopnia na kierunku DIET w dużej mierze koncentrują się na osiągnięciu efektów uczenia się związanych z kompetencjami inżynierskimi (wykaz przedmiotów, w których weryfikuje się EfU w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich jest zamieszczony w Tabeli 5), jednak – z uwagi na profil ogólnoakademicki – mają również przygotować studentów do prowadzenia badań naukowych w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Dlatego też, dużą uwagę przykładają się do umiejętności samodzielnego zaplanowania i wykonania eksperymentów i prostych zadań badawczych z zakresu ww. dyscyplin, takich jak realizacja doświadczenia analitycznego w laboratorium (na zajęciach z CHN, CHO, BIO, CHŻ, EK10 - wykaz skrótów nazw przedmiotów podano w **Zał. 13 a, b, c**, ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia (PŻ2), wykonanie analizy składu chemicznego, analizy mikrobiologicznej, oznaczenie wartości odżywczej czy przeprowadzenie oceny sensorycznej (m.in. AOJ, HIT, MIK, EK3, EK4, EK5, EK6, EK7, EK9, EL1, EL2), wymagające doboru właściwej metody, techniki, narzędzi, sprzętu (efekty kierunkowe D1_U04, D1_U06, D1_U09).

W weryfikacji EfU powiązanych z kompetencjami inżynierskimi (w tym D1_W08, D1_U01, D1_U03, D1_U04) warto wspomnieć o ocenie: umiejętności wykorzystania dokumentacji technicznej do zrozumienia i przedstawienia zasady działania maszyn, urządzeń i procesów technologicznych oraz umiejętności przedstawienia graficznego konstrukcji urządzeń oraz przebiegu procesu technologicznego z wykorzystywaniem programów komputerowych (np. AutoCad) (GIN); znajomości zasad projektowania, umiejętności przygotowania projektu technologicznego, wraz z doбором wyposażenia czy wykonaniem rysunków technicznych zadanych urządzeń (GIN, PRJ, WTŻ); wykorzystania programu komputerowego KcalMar.pro do układania jadłospisów zarówno w żywieniu indywidualnym, jak i zbiorowym (studenci używają programu na różnych przedmiotach, i obowiązkowych i fakultatywnych, np. DIE, PŻ1, PŻ2, EDU na studiach I stopnia oraz EK1, EK2, EDU, ŻCN na studiach II stopnia).

Istotnymi metodami weryfikacji osiągnięcia EfU są sprawdziany umiejętności manualnych, np. na zajęciach z MIK student losuje materiał badawczy i typ preparatu po czym indywidualnie, pod czujnym okiem prowadzącego, musi się wykazać umiejętnością obsługi mikroskopu, wykonania preparatu mikrobiologicznego, jego barwienia i interpretacji uzyskanego wyniku (weryfikacja kierunkowego efektu D1_U04, D1_U06, D1_U07 i D1_U09). Podobnie, praktyczna umiejętność obsługi wybranych urządzeń laboratoryjnych (D1_U07) jest oceniana m.in. na zajęciach z OTŻ, BIO czy EK10. Zaliczenie ćwiczeń z PŻ2, DIE, DIP, DIG PŻ2 wymaga wykazania się niezbędną w zawodzie dietetyka umiejętnością wykorzystania wiedzy do rozwiązania konkretnego problemu, tj. opracowania diety lub jadłospisu (indywidualnego lub

dla zadanych populacji), a w przypadku ZZZ - opracowania jadłospisu dekadowego dla wybranej grupy w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego (osiągnięcie efektów D1_U10, D1_U12). Osiągnięcie efektu D1_U11 weryfikowane jest na zajęciach z EDU na podstawie opracowanego i zaprezentowanego własnego programu edukacyjnego, na potrzeby którego student musi właściwie dobrać formę, metody i środki dydaktyczne z uwzględnieniem potrzeb odbiorców.

Na studiach II stopnia większy nacisk kładzie się na EfU związane z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi oraz przygotowaniem studenta do pracy naukowej, w tym na śledzenie i przyswajanie nowości w nauce, zdobywanie zaawansowanej wiedzy, pozyskiwanie potrzebnych informacji z literatury, baz danych i innych źródeł (także z zastosowaniem technologii informatycznych) wraz z ich przetworzeniem, interpretacją, syntezą i analizą (kierunkowe EfU D2_W01, D2_W02, D2_U01, D2_U04, D2_K01). Stopień zaawansowania wiedzy jest weryfikowany w trakcie zaliczeń (gł. pisemnych), np. w ramach zaliczenia ŻKL, DGL, ŻCN, OCE. Student nie tylko powinien umieć precyzyjnie porozumiewać się, ale też brać aktywny udział w dyskusji, prezentować swoje stanowisko, uzasadniać je i argumentować (w oparciu o uzyskane wyniki, materiały i w konfrontacji z odpowiednimi źródłami) (D2_K02). Umiejętności te są weryfikowane przede wszystkim podczas pisania pracy dyplomowej (MGR), przygotowania i przedstawiania prezentacji z najnowszych osiągnięć nauki oraz ich dyskusowania na seminariach (SEM, SDY), w czasie zaliczenia z ZPU i w trakcie egzaminu magisterskiego (EGZ).

Oprócz umiejętności samodzielnego zaplanowania i wykonania określonego zadania badawczego, (D2_U05), wykorzystania, analizy i interpretacji wyników z zaawansowanych pomiarów (D2_U06) student ma umieć krytycznie ocenić różne rozwiązania, techniki, metody i zaproponować ich modyfikację, oraz zastosować zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowania wyników badań naukowych (D2_U04). Osiągnięcie tych efektów uczenia się sprawdzane jest na zajęciach z DSA, INF, EPI, MB1, MB2, MB3.

Magister dietetyki powinien znać zasady postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach, w tym żywienia różnych grup populacyjnych, zasady żywienia zbiorowego (D2_W09), cele i metody edukacji i poradnictwa żywieniowego (D2_W08) oraz umieć zaprezentować zasady racjonalnego żywienia, wyjaśnić wpływ sposobu żywienia na zdrowie człowieka, zidentyfikować różnego typu błędy żywieniowe, wskazać działania korygujące i profilaktyczne w tym zakresie oraz właściwie dobrać metody edukacji zdrowotnej i żywieniowej (D2_U07). Osiągnięcie tych efektów kierunkowych jest weryfikowane m.in. na zajęciach z EK3 (na podstawie m.in. opracowanie projektu diety w cateringu dietetycznym), EDU (przygotowanie prezentacji dotyczącej poradnictwa i edukacji dla zadanej grupy), EPI (gdzie student przygotowuje ocenę stanu odżywienia populacji), ŻKL (prezentacja leczenia żywieniowego w wybranych schorzeniach), EK2 i ŻCN (przygotowanie jadłospisu) oraz praktyk zawodowych.

Umiejętność pracy w zespole z pełnieniem w nim różnych ról sprawdza się m.in. podczas ćwiczeń z OCE, a kompetencje społeczne, w szczególności dotyczące zachowania poufności danych, w tym tych dotyczących pacjenta – podczas praktyk zawodowych.

3.8 Przykładowe powiązania metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do stosowania zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również kompetencji językowych

Praktyczną umiejętność wykorzystania przez studenta technologii informatycznych, znajomość obsługi komputera oraz umiejętność korzystania z oprogramowania do przeprowadzania powtarzalnych obliczeń, wykonania rysunku, projektu, ułożenia jadłospisu, a także gromadzenia, wyszukiwania oraz selekcjonowania potrzebnych informacji (D1_U01 do D1_U04) sprawdza się np. w trakcie zaliczenia TIN

(praktyczny sprawdzian umiejętności), GIN (wykonanie rysunku z wykorzystaniem programu AutoCad), PRJ (wykonanie projektu układu funkcjonalnego wraz z wyposażeniem technologicznym wybranego zakładu gastronomicznego) czy WTŻ (wykonanie obliczeń projektowych). Ponadto, osiągnięcie ww. efektów uczenia się weryfikowane jest w trakcie tych wszystkich zajęć, gdzie student ma opracować statystycznie czy przedstawić graficznie w formie sprawozdania uzyskane wyniki.

Z kolei umiejętność przygotowania prezentacji multimedialnej na temat zadany bądź związany z realizowaną pracą dyplomową (często w oparciu o obcojęzyczne pozycje literatury), a następnie wygłoszenie tej prezentacji i dyskusowanie w grupie weryfikowana jest m.in. na zajęciach z PEK, PRZ, PRO i SEM.

W czasie pandemii, kiedy kształcenie w dużej mierze odbywało się zdalnie, nauczyciele i studenci wykorzystywali niezbędne i bezpieczne technologie informacyjno-komunikacyjne, które umożliwiały (i) realizację zajęć w czasie rzeczywistym (MS Teams, Discord, platforma Moodle), (ii) weryfikację – na podstawie ZR 233/2020 (**Zał. 50**) – efektów uczenia się w formie zdalnych testów/egzaminów (gł. MS Forms, platforma e-learningowa eUReka oparta na sprawdzonym i powszechnie używanym rozwiązaniu Moodle), (iii) udostępnianie plików, filmów video, prezentacji, materiałów dydaktycznych w chmurze, co pozwalało na dostęp i korzystanie z tych materiałów w dowolnym miejscu i na dowolnym urządzeniu (Microsoft One Drive).

Znajomość języka obcego (D1_U02, D2_U02) jest weryfikowana w trakcie zajęć i oceniana na zakończenie kursu (4 semestry po 30 h lektoratu na Diet1SI, 30 h na Diet2SM, 21 h na Diet 2NM) w Studium Języków Obcych (SJO). Odbywa się w formie testów i kartkówek, obejmujących słownictwo ogólne oraz branżowe (specjalistyczne z zakresu studiowanego kierunku), gramatykę, zwroty idiomatyczne, a także poprzez ocenę wypowiedzi ustnych i pisemnych, czytania, słuchania, prezentacji oraz ćwiczeń aktywizująco-sprawdzających. Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent powinien porozumiewać się w języku obcym na poziomie B2, a po ukończeniu studiów magisterskich na poziomie B2+.

3.7. Sposoby dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów

Dokumenty potwierdzające osiągnięcie przez studenta efektów uczenia się zakładanych dla danego przedmiotu (prace etapowe, kolokwia, sprawozdania, karty pracy, projekty, egzaminy itd.) są archiwizowane przez koordynatorów przedmiotu przez 2 kolejne semestry zgodnie z ZR 23/2012 (**Zał. 51**). Po zakończeniu sesji prowadzący ma obowiązek wydrukowania z systemu USOS protokołów z ocenami z wszystkich terminów z danego przedmiotu, które po podpisaniu dostarcza do Dziekanatu (gdzie są archiwizowane). Pracownicy Dziekanatu przechowują i archiwizują sporządzone protokoły w formie papierowej i elektronicznej.

W teczce akt osobowych studenta (w Dziekanacie) przechowuje się zgodnie z ZR 4/2021 (**Zał. 52**) m.in. dokumenty wymagane od kandydata podczas rekrutacji na studia, karty okresowych osiągnięć studenta, dzienniki praktyk, wszelkie decyzje dotyczące przebiegu studiów (decyzje o urloпах, wpisach warunkowych, umowy, skreśleniu, itd.), pracę dyplomową, raport JSA, recenzje pracy, protokół z egzaminu dyplomowego oraz dyplom ukończenia studiów. Sposoby dokumentowania prac dyplomowych zostały określone w ZR 15/2019 (**Zał. 36**).

3.8. 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.

Monitorowanie karier absolwentów, realizowane jest przez Biuro Karier i Kształcenia Praktycznego i ma na celu lepsze dostosowanie kierunków i programów studiów do potrzeb rynku pracy. Narzędziem badań jest ankieta, przesyłana absolwentom w formie elektronicznej po 12 miesiącach oraz 5 latach od daty zakończenia przez nich studiów (Załącznik 53). Badanie ma na celu:

- określenie planów edukacyjnych i zawodowych absolwentów Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja;
- określenie sytuacji, w jakiej znajdują się absolwenci na rynku pracy;
- gromadzenie informacji dotyczących otoczenia gospodarczo-społecznego absolwenta poszukującego pracy;
- określenie poziomu przydatności programu studiów w pracy zawodowej.

Niestety, od wielu lat absolwenci niechętnie wypełniają ankietę, zwykle jest to kilka osób w ciągu roku, co uniemożliwia dokonanie rzetelnej interpretacji pozyskanych w ten sposób danych (raport do wglądu w czasie wizytacji).

Należy jednak podkreślić, że władze wydziału pozyskują informacje o przydatności na rynku pracy efektów uczenia się i realizowanych na kierunku DIET treści zajęć od absolwentów podczas spotkań z nimi w czasie uroczystości wydziałowych i uczelnianych (m.in. wręczenie dyplomów, inauguracja roku akademickiego, Bale Technologa Żywności, Festiwale, Zasmakuj z UR), a także podczas staży, praktyk, ćwiczeń terenowych oraz wizyt studyjnych w firmach i instytucjach zatrudniających absolwentów Wydziału. Opinie te są następnie dyskutowane na forum wydziału i wdrażane są modyfikacje w programie lub metodach kształcenia.

Większość absolwentów I stopnia DIET kontynuuje studia na II stopniu, choć niekoniecznie na kierunku DIET. W roku 2021/2022 wszyscy kandydaci na studia stacjonarne II stopnia byli po studiach inżynierskich na WTŻ, z czego aż 94% to absolwenci DIET. Z kolei na studia niestacjonarne II stopnia, na 41 przyjętych aż 11 to osoby z WTŻ.

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.	brak	-

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

4.1. Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobek naukowy nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na kierunku DIET, jak również ich kompetencje dydaktyczne. Najważniejsze osiągnięcia dydaktyczne jednostki z ostatnich 5 lat w zakresie ocenianego kierunku studiów.

W Uczelni wykazuje się szczególną dbałość o dobór kompetentnej kadry, prowadzącej zajęcia na najwyższym poziomie, także tej związanej z prowadzeniem zajęć na kierunku DIET. W Załączniku **B2a, B2b i B2c** przedstawiono planowaną obsadę kadrową w roku 2022/2023. Ponieważ jest to jednak dopiero plan, który zostanie zweryfikowany po zakończeniu rekrutacji na rok akademicki 2022/2023 dane poniżej prezentują kompetencje nauczycieli WTŻ, z których większość prowadzi zajęcia na kierunku DIET lub jest promotorem prac dyplomowych realizowanych na tym kierunku.

W skład kadry WTŻ wchodzi (stan na 1 września br.) nauczyciele akademicy z URK o uznanym dorobku naukowym, legitymujący się również odpowiednimi kompetencjami dydaktycznymi oraz doświadczeniem, w tym:

- 104 nauczycieli z Wydziału Technologii Żywności, prowadzących badania w dyscyplinie technologia żywności i żywienia lub nauki o zdrowiu (z udziałem 25-100%),
- nauczyciele z innych wydziałów URK (np. WR-E, WIŚiG), prowadzący specjalistyczne zajęcia np. z matematyki, fizyki, z zakresu nauk społecznych, humanistycznych itd.,
- pracownicy z jednostek ogólnouczelnianych: SJO i SWF.

Ponadto, zajęcia na DIET prowadzą specjaliści-praktycy (np. ratownik medyczny, dietetyk, lekarz, psycholog).

Wśród pracowników WTŻ 15 osób posiada tytuł profesora, 80 ma stopień doktora habilitowanego, 9 osób to doktorzy zatrudnieni na stanowisku profesora URK, do tego 40 doktorów i 6 magistrów. Z niemal wszystkimi nauczycielami stosunek pracy nawiązany jest na podstawie umowy na pełen etat, a URK jest ich podstawowym miejscem pracy.

Wśród nauczycieli akademickich z WTŻ, 101 osób to osoby prowadzące działalność naukową w dyscyplinie *technologia żywności i żywienia* (74 osób z udziałem 100%, 23 – 75%, 3 – 50%, 1 – 25%), pozostali nauczyciele są zatrudnieni na etacie dydaktycznym lub są doktorantami, publikującymi wyniki swoich badań w uznanych czasopismach o zasięgu międzynarodowym lub periodykach branżowych. Pozostali realizują swoje badania w dyscyplinach: nauki o zdrowiu (4) (druga dyscyplina, do której przyporządkowanie DIET), rolnictwo i ogrodnictwo (10), zootechnika i rybactwo (5), nauki chemiczne (4), nauki biologiczne (3), inżynieria chemiczna (3), nauki medyczne (1), weterynaria (1) oraz inżynieria mechaniczna (1).

Oceniana kadra nauczycieli tworzy zwarty i zasadny, z punktu widzenia kierunku i profilu, zespół zapewniający prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów wiedzy i umiejętności związanych z: prowadzeniem badań naukowych, realizacją i osiąganiem założonych efektów uczenia się, jak również wszystkim zdobywaniem doświadczenia zawodowego. Zajęcia te zlecono osobom o

odpowiednim doświadczeniu i dorobku naukowo-badawczym czy kompetencjach zawodowych: np. KPP – czynny zawodowo ratownik medyczny, KZC – profesor nauk medycznych, ŻKL – dietetyk kliniczny z Narodowego Instytutu Onkologii, DIG, EL1_a, PŻ2, a także ŻCN – dietetycy o doświadczeniu zawodowym z Centrum Leczenia Otyłości, NUT i EPI – prof. dr hab. z dyscypliny tژیż z doktoratem z nauk medycznych, EDU – aktywni zawodowo dietetycy, w tym zatrudnieni w Poradni Leczenia Otyłości przy Krakowskim szpitalu Specjalistycznym oraz Ośrodek Dietetyki Szpitala Uniwersyteckiego w Krakowie, przedmiot PEK – prowadzą pracownicy Wydziału Nauk o Zdrowiu UJ CM, o wykształceniu ekonomicznym, a ZPU – lek. med. ze specjalizacją ze zdrowia publicznego. Z kolei zajęcia związane z Higieną produkcji czy planowaniem czy organizacją żywienia zbiorowego powierzono osobom o doświadczeniu zawodowym w firmach przetwórstwa żywności, firmach cateringowych czy centrach monitoringu i atestacji żywności.

Wysokie kwalifikacje kadry prowadzącej zajęcia potwierdza m.in. fakt jej docenienia w świecie nauki, zarówno na forum krajowym (wybór na członków Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka PAN, Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, grupy dyskusyjnej pracującej nad dokumentem Wytyczne dla żywności „terapeutycznej” gotowej do spożycia /Ready To Use Therapeutic Foods/), jak i zagranicznym (nauczyciel mikrobiologii w roku 2020 i 2021 znalazł się w rankingu Stanford University w gronie 2% najczęściej cytowanych naukowców świata). Nauczyciele kształcący na DIET są członkami licznych towarzystw i stowarzyszeń międzynarodowych (np. European Federation of Biotechnology, European Chemical Society, European Society for Pigment Cell Research, European Nutrition Leadership Programme Alumni, American Chemical Society, Czech Chemical Society, Global Food Microbiology Teachers Network, Institute of Food Technologists, Poultry Science Association (USA), World Poultry Science Association, European Society of Rheology, International Society of Food Engineering, European Cooperation in Science and Technology) oraz krajowych (Polskich Towarzystw: Technologów Żywności, Biologii Komórki, Biochemicznego, Biotechnologii, Chemicznego, Dietetyki, Nauk Żywnościowych, Magnezologicznego, Reologii Technicznej, Zootechnicznego, Żywienia Pozajelitowego i Dojelitowego i in., jak również Rady Fundacji Żywności Funkcjonalnej, Krajowej Izby Diagnostów Laboratoryjnych, Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego NOT, Stowarzyszenia Inżynierów i Techników Rolnictwa, Forum Naukowego przy Polskiej Federacji Producentów Żywności Związku Pracodawców i wielu innych).

Ponadto, nauczyciele podnoszą swoje kwalifikacje i kompetencje zarówno naukowe, jak i dydaktyczne, uczestnicząc w licznych stażach naukowych i przemysłowych, ale też różnych formach dokształcania i podnoszenie swoich kompetencji, takich jak:

- **studia podyplomowe** ściśle związane z kompetencjami nauczyciela (m.in. dające uprawnienia pedagogiczne, z zakresu psychologii, pedagogiki, oligofrenopedagogiki) oraz specjalistyczne, „Zarządzanie zasobami ludzkimi”, „Biologia molekularna”, „Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym”, „Zarządzanie badaniami naukowymi”, „Żywienie Człowieka z Elementami Gospodarstwa Domowego”, „Żywienie kliniczne i opieka metaboliczna”, „Analiza instrumentalna w ocenie jakości żywności”, „Biomateriały – Materiały dla Medycyny”, „Praktyczna psychologia kierowania i negocjacji”, „Prawo o żywności”, „Nowoczesne technologie ekologicznej uprawy ziół a jakość i wykorzystanie surowca”, itd.)

- **szkolenia** (dla osób odpowiedzialnych za planowanie i wykonywanie procedur i doświadczeń oraz ich przeprowadzanie, jak również dla osób uśmiercających zwierzęta, dla kierowników projektów „Zarządzanie zespołem naukowym”, „Standardy leczenia dietetycznego”, „Znakowanie żywności.

Interpretacja przepisów prawa”, „Postępowanie żywieniowe w mukowiscydozie”, „Dietetyka Sportowa”, „Interakcja leków z żywnością”, „Żywność kobiet w czasie ciąży i karmienia piersią”, „Badania kliniczne produktów leczniczych w ujęciu praktycznym”, „Postępowanie dietetyczne w chorobach jelit”, „Psychodietetyka w pigułce”, „Nutrigenomika w praktyce dietetyka”, „Zarządzanie ryzykiem w łańcuchu produkcji i dystrybucji żywności”, „Uprawa i możliwości wykorzystania winorośli”, „Wystąpienia publiczne i autoprezentacja”, „Mediacje – alternatywny sposób rozwiązywania konfliktów”, „Zastosowanie statystyki i Statistica w planowaniu badań empirycznych i opracowywania ich wyników w naukach przyrodniczych – metody podstawowe”, „Obsługa programu R i podstawy statystyki”, „PRINCE2® Practitioner Certificate in Project Management”, „Wsparcie studentów z niepełnosprawnościami w warunkach środowiska akademickiego”, „Zarządzanie uczelnią w kontekście zapewnienia dostępności i równych szans osób ze szczególnymi potrzebami (w tym osób z niepełnosprawnościami)”, „Wdrażanie i audytowanie systemów: GMP, GHP, HACCP, ISO 9001:2000, ISO 22000:2005” i wiele innych),

- **kursy** („Prowadzenie zajęć dydaktycznych w środowisku multikulturowym”, „Efektywna komunikacja”, „Dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów”, „Rola żywienia w zapobieganiu nowotworom”, „Obsługa parowych autoklawów sterylizacyjnych”, „Efektywna komunikacja”, „Discord i Jamboard jako przykłady narzędzi do prowadzenia zajęć online”, „Sensory Course & Analytical Best Practices to Monitor Beer freshness”,

- **warsztaty** („Aktywizujące metody nauczania z wykorzystaniem narzędzi informatycznych”, dot. rozwoju kompetencji cyfrowych nauczycieli akademickich, kompetencji językowych, kompetencji miękkich – np. Design Thinking Methodology).

Najważniejsze informacje o dorobku naukowym i dydaktycznym nauczycieli prowadzących zajęcia na DIET przedstawiono w **Załączniku B4** do raportu samooceny, natomiast szczegółowe informacje, kolejne awanse, wykaz publikacji za ostatnich 6 lat, udział w konferencjach, projektach, podnoszenie kwalifikacji i kompetencji będzie do wglądu w czasie wizytacji.

Warty podkreślenia jest fakt udziału zarówno nauczycieli w wielu konferencjach i sympozjach ściśle związanych z dyscypliną w której prowadzą badania, jak i z przedmiotami których uczą. Kadra wyjeżdża też zagranicę, w celach zarówno naukowych, jak i badawczych (por. Kryterium 7). Część wyjazdów finansowana jest z projektów specjalnie pozyskanych w tym celu przez Uczelnię ze środków europejskich (np. „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie” projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach działania 3.5. Kompleksowe programy szkół wyższych). Z uwagi na fakt, że językiem dominującym na międzynarodowych konferencjach jest język angielski, większość nauczycieli posługuje się nim na poziomie zaawansowanym, także z uwzględnieniem języka branżowego. Spora część nauczycieli prowadzi/prowadziła już zajęcia w języku angielskim w ramach programu Erasmus+, albo na anglojęzycznym kierunku Food Technology and Human Nutrition (studia stacjonarne II stopnia) lub w ramach FOODINOVO.

Wszyscy nauczyciele akademicy są przygotowani do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Uczelnia zapewniła bezpłatne szkolenia w zakresie obsługi i użytkowania systemów videokonferencyjnych, a kadra sama jeszcze wyszukiwała kursy czy webinaria aby doskonalić swoje kompetencje cyfrowe. Z powodu pandemii Covid-19, większość wykładów przez

ostatnie 2 lata na wszystkich oferowanych przez WTŻ kierunkach odbywała się z wykorzystaniem platformy e-learningowej eUReKa URK Kraków lub systemu MS Teams.

Baza aparatury naukowo-badawczej oraz doświadczenie i kompetencje pracowników pozwalają nie tylko na prowadzenie badań naukowych, ale też opracowywanie nowych technologii i produktów, które cieszą się dużym zainteresowaniem przemysłu, o czym świadczy szeroka współpraca i 100 badań zamawianych przez przedsiębiorców w latach 2016-2022 (**Zał. 11**). Wymienić tu należy m.in. opracowywanie nowych produktów (o właściwościach prozdrowotnych, probiotycznych, funkcjonalnych, o zwiększonej zawartości błonnika lub obniżonej zawartości glutenu, z wprowadzonymi zamiennikami za surowce szkodliwe, alergizujące czy drogie, nowe receptury) czy technologii (np. innowacyjna technologia pasteryzacji produktów żywnościowych z wykorzystaniem mikrofal również w atmosferze zmodyfikowanej; innowacyjne linie do produkcji brzożki, propagacji drożdży; wykorzystanie pieczywa odpadowego, technologia produkcji piw z zastosowaniem zamiennika ziołowego chmielu, innowacyjna technologia wytwarzania lodów i ciastek o właściwościach funkcjonalnych, zawierających składniki prozdrowotne; technologia produkcji beztłuszczowych, pieczonych wyrobów przekąskowych typu chipsy o wysokiej zawartości białka i walorach prozdrowotnych; innowacja procesowa i produktowa w zakresie monoporcji żywności bezglutenowej na naturalnym zakwasie mąki kasztanowej i gryczanej; produkcja naturalnie bezglutenowych chlebów w technologii głębokiego mrożenia opartych o innowacyjny wielofazowy proces technologiczny). Warto podkreślić, że tematyka wielu z nich jest związana z przedmiotami realizowanymi na kierunku DIET, dzięki czemu problemy branżowe, sposoby ich rozwiązania ale też nowe technologie i innowacyjne pomysły produktów są przedstawiane studentom.

O wysokich kwalifikacjach i kompetencjach nauczycieli świadczy ich znaczący dorobek, obejmujący publikacje naukowe (w tym bardzo liczne w czasopismach z listy JCR). Warto dodać, iż WTŻ uzyskał w ostatniej oceny parametrycznej kategorię „A”, co świadczy o wysokim poziomie naukowym. W okresie bieżącej oceny dorobek naukowy nauczycieli akademickich (w tym prowadzących zajęcia na kierunku DIET) znacząco się powiększył, a dotyczyło to liczby i punktacji publikacji oraz sumarycznej wartości indeksu H. W latach 2017-2022 pracownicy Wydziału opublikowali niemal 1200 prac, w tym znakomitą większość w czasopismach z listy Ministerialnej i JCR, przygotowali kilkadziesiąt ekspertyz oraz prac wdrożeniowych (**Zał. 7**). Ponadto, w latach 2017-2022 pracownicy WTŻ byli autorami niemal 40 patentów i zgłoszeń patentowych (**Zał. 54**), brali też udział w realizacji ponad 40 projektów finansowanych prof. przez NCN i NCBiR, H2020, NAWA, MEiN, ARiMR (**Zał. 10**).

Znaczący rozwój naukowy kadry WTŻ w latach 2017-2022 uwidocznił się w postaci uzyskania przez pracowników aż 6 tytułów profesorskich, zakończeniem 31 postępowań habilitacyjnych oraz 29 przewodów doktorskich (w tym, wśród nauczycieli prowadzących zajęcia na DIET odpowiednio, 5 profesur – prof. Renata Kostogrys, prof. Agnieszka Filipiak-Florkiewicz, prof. Aleksandra Duda-Chodak, prof. Aneta Kopeć, oraz prof. Mariusz Witczak, 17 habilitacji i 4 doktoraty). Na podkreślenie zasługuje też podnoszenie kwalifikacji dydaktycznych młodej kadry nauczycieli, która podejmuje dodatkowe studia dające im przygotowanie pedagogiczne. Nauczyciele ci mogą się starać o dofinansowanie studiów przez Wydział (zwykle w wysokości 50%). W latach 2016-2020 Wydział Technologii Żywności był też liderem międzynarodowego projektu w ramach programu Horyzont 2020 EJDFoodSci, w ramach którego kilka osób realizowało międzynarodowe prace doktorskie z browarnictwa i słodownictwa, w tym pod opieką pracowników Wydziału. Aktywne kontakty nawiązane w trakcie projektu zwiększyły istotnie wymianę międzynarodową pracowników związanych branżą browarniczą, ale też pozwoliły na organizację na

Wydziale wykładów i seminariów prowadzonych przez zagranicznych ekspertów prof. browarnictwa (Dr Gert De Rouck, KU Leuven, prof. Mogen Larsen Andersen, University of Copenhagen, prof. David Cook, University of Nottingham).

Warto też zaznaczyć, że w 2018 r. dr Maja Grabacka uzyskała stopień doktora habilitowanego w obszarze nauk medycznych, dyscyplina biologia medyczna, a prof. Renata Kostogrys, w 2020 ukończyła studia doktoranckie na UJ i uzyskała kolejny stopień doktora, tym razem w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina nauki medyczne.

Ważną pozycję w dorobku z punktu widzenia własnych zasobów dydaktycznych stanowią materiały dydaktyczne dla studentów. W 2017 r. ukazał się „Chemia 1. Skrypt do ćwiczeń laboratoryjnych z chemii nieorganicznej i analitycznej” (ISBN 978-83-64758-54-6), w 2018 „Podstawy analizy i oceny jakości żywności – Skrypt do ćwiczeń”, następnie podręcznik on-line w j. angielskim „Food hygiene. Microbiology in the service of food quality and safety”, a kolejne skrypty (z chemii organicznej oraz żywienia człowieka) są w przygotowaniu.

Reasumując, dorobek naukowy i kompetencje zawodowe kadry prowadzącej zajęcia na kierunku DIET zapewniają właściwą realizację programu, system jej wsparcia nauczycieli sprzyja ich rozwojowi, a co za tym idzie wysokiemu poziomowi kształcenia i osiągnięciu przez studentów zakładanych efektów uczenia się.

4.2. Obsada zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz inżynierskich

Prowadzenie zajęć powierzane jest nauczycielom akademickim i specjalistom zgodnie z ich kompetencjami, doświadczeniem zawodowym lub aktywną współpracą z otoczeniem społecznym. Przy doborze kadry brane są pod uwagę: tematyka realizowanych badań naukowych i dorobek publikacyjny nauczycieli akademickich związany z treściami prowadzonego przedmiotu oraz doświadczenie praktyczne z danego zakresu. Istotne również są kompetencje, doświadczenie oraz kwalifikacje zawodowe pracownika związane z zakresem prowadzonych zajęć.

Obsadę kadry na poszczególnych poziomach i formach studiów przedstawiają **załączniki 55a, 55b, 55c**, zaś przykładowe powiązanie efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich z wybranymi przedmiotami w ramach programu studiów na kierunku DIET przedstawia **Zał. 12**.

4.3. Łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową lub zawodową oraz włączanie studentów w prowadzenie działalności naukowej

Nauczyciele prowadzący zajęcia na DIET są przede wszystkim pracownikami badawczo-dydaktycznymi lub dydaktycznymi, dla których zakres obowiązków regulują zapisy Regulaminu Pracy URK (**Zał. 16, Zał. 56**) oraz regulamin podnoszenia kwalifikacji zawodowych (ZR 66/2021 – **Zał. 57**). Uczelnia wspiera rozwój zawodowy i naukowy pracowników umożliwiając i finansując kursy podnoszące kwalifikacje dydaktyczne, ale także staże naukowe w kraju oraz za granicą, działania (projekty), wymiany oraz wyjazdy studyjne (NAWA). W Uczelni tworzone są wysokokwalifikowane zespoły dydaktyczne i

badawcze, których zakresy działań interferują wzajemnie umożliwiając efektywne kształcenie studentów oraz rozwój naukowy na każdym etapie działalności.

W celu ułatwienia oraz zachęcenia pracowników do podejmowania działań w zakresie podnoszenia kwalifikacji zawodowych Uczelnia umożliwia im uzyskanie w tym celu urlopu szkoleniowego, zapewnia częściowe lub całkowite zwolnienie z obowiązku stawienia się w pracy, wynagrodzenie za czas nieobecności w pracy oraz finansuje lub współfinansuje koszty dokształcenia. Uczelnia dysponuje także własnym funduszem stypendialnym na pokrycie kosztów staży zagranicznych oraz fundusz stypendialny dla młodych naukowców (**Załącznik 58 i 59**).

Wybrane, specjalistyczne zagadnienia z klinicznego zarysu chorób, prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia, kwalifikowanej pierwszej pomocy, zdrowia publicznego oraz edukacji żywieniowej są przekazywane studentom przez profesjonalistów o odpowiednim wykształceniu akademickim lub aktywnych zawodowo praktyków. Uzasadnienie wyboru osób prowadzących te zajęcia przedstawiono w **Załączniku 60**.

Warto podkreślić, że studenci Wydziału, w tym kierunku DIET, są włączani w badania naukowe. Wiele prac dyplomowych jest realizowanych w ramach grantów, projektów czy badań zamawianych. Wymiernym wskaźnikiem sukcesu w tej kwestii z pewnością są liczne publikacje naukowe, które powstały z udziałem studentów i doktorantów WTŻ. Wykaz 450 takich publikacji opublikowanych w latach 2017-2022 zawiera **Załącznik 7**.

4.4. 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.

Polityka kadrowa Uczelni oraz Wydziału jest regulowana przepisami wewnętrznymi w zakresie m.in.: trybu i warunków postępowania rekrutacyjnego, wymagań odnośnie kwalifikacji osób zatrudnionych na poszczególnych stanowiskach i ich ciągłego doskonalenia, czasu pracy, zasad zatrudniania, awansu oraz okresowej oceny kadry, w tym Statutu URK – dział V, rozdział paragrafy 105 do 116 (**Załącznik 61**), ZR 163/2019 (**Załącznik 62**), ZR 175/2019 (**Załącznik 16**), znowelizowany w ZR 229/2020 (**Załącznik 56**), załącznik 1 do ZR 4/2020 (**Załącznik 63**), ZR 5/2020 (**Załącznik 64**), ZR 18/2020 (**Załącznik 65**). Obowiązują zasady równego traktowania w zatrudnieniu (**Załącznik 16**). Proces rekrutacji na stanowiska badawcze, badawczo-dydaktyczne i dydaktyczne w Uczelni odbywa się na zasadzie otwartego konkursu (ogłoszenia na stronach internetowych Uczelni - BIP, urzędu obsługującego ministra właściwego ds. szkolnictwa wyższego, a także Komisji Europejskiej w Europejskim Portalu dla Mobilnych Naukowców). Gwarantuje to dostęp do oferty oraz możliwość uczestnictwa w konkursie wszystkim kandydatom z kraju i z zagranicy. Postępowanie rekrutacyjne prowadzone przez odpowiednie komisje konkursowe powołane są przez Rektora (dla jednostek ogólnouczelnianych) lub dziekana (dla jednostki wydziałowej). Na WTŻ, w monitorowaniu jakości kadry uczestniczą: KW, DKJK, DKOKNO, DKORB, DKWM.

Zarządzeniem Rektora Nr 44/2022 (**Załącznik 66**) powołano Rektorską Komisję ds. Planu Równości Płci, której nadrzędnym zadaniem jest opracowanie i wdrożenie „Planu równości płci” dla URK w Krakowie, który ma służyć społeczności akademickiej, tak, aby nasza Uczelnia stała się jeszcze bardziej przyjaznym miejscem dla wszystkich pracowników i studentów. Plan równości płci został wprowadzony w lutym 2022 r. (**Załącznik 67**). Ponadto, Uczelnia jest w trakcie procedury uzyskiwania certyfikatu znaku HR Excellence in Research poprzez wdrożenie zasad „Europejskiej Karty Naukowca”(EKN) i „Kodeksu Postępowania przy Rekrutacji Naukowców” (KPRN). Dnia 21 września 2022 r. Senat podjął Uchwałę nr 96/2022 w

sprawie przyjęcia „Strategii HRS4R URK – Plan działań w zakresie wdrożenia zasad Europejskiej Karty Naukowca i Kodeksu Postępowania przy Rekrutacji Pracowników Naukowych w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie” (**Załącznik 68**).

Zgodnie ze Statutem, wszyscy nauczyciele akademicy podlegają ocenie okresowej, nie rzadziej niż raz na trzy lata (lub na wniosek Rektora). Ocena dotyczy działalności: naukowej, dydaktycznej oraz organizacyjnej i prowadzona jest na podstawie ankiet: „Kwestionariusz oceny okresowej nauczyciela akademickiego” oraz „Karta oceny okresowej nauczyciela akademickiego” wypełnianych odpowiednio przez pracownika i bezpośredniego przełożonego lub Dziekana (**Załącznik 64**). W ankietach uwzględniane są także informacje o podnoszeniu kwalifikacji zawodowych nauczycieli, co sprawia, że stale aktualizują oni i poszerzają zakres swoich umiejętności i kwalifikacji, m.in. na szkoleniach, warsztatach, konferencjach i kursach. Od 2018 r. nauczyciele akademicy, oprócz oceny okresowej, podlegają co roku ocenie działalności naukowej - ODN (**Załącznik 69 i 70**), kolejne zarządzenia i komunikaty dot. ODN do wglądu podczas wizytacji). Dodatkowo, nauczyciele podlegają ciągłej ocenie przez studentów, którzy w anonimowych ankietach pod koniec każdego kursu oraz całego cyklu kształcenia mają możliwość ocenienia ich poziomu, kompetencji prowadzącego oraz zgłosić swoje uwagi (**Załącznik 71 i Załącznik 72**). Wyniki tych ankiet są uwzględniane w trakcie oceny okresowej, ankiety zaś są analizowane przez DKJK, a wnioski są przedstawiane Dziekanowi, który wdraża działania korygujące (np. zmiana prowadzącego zajęcia). W aspekcie oceny dydaktycznej narzędziem monitorowania procesu kształcenia są także hospitacje.

4.5. System wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych. Awanse naukowe kadry związanej z ocenianym kierunkiem

Zgodnie z Misją i Strategią URK jest instytucją bezpieczną, wolną od dyskryminacji, szanującą zasady równości i różnorodności. Uczelnia jest jednostką inspirującą i wspierającą całą społeczność akademicką w rozwoju zawodowym oraz osobistym (**Załącznik 57**). Władze Uczelni czynnie wspierają proces aktywizacji działalności naukowej pracowników. W tym celu został opracowany Regulamin aktywizacji działalności naukowej (**Załącznik 73 i 74**), który stanowi skuteczne narzędzie motywujące pracowników do rozwoju naukowego. Ważnym czynnikiem motywującym w zakresie działalności naukowej jest wprowadzony w roku 2018 system ODN, który bazując na zasadach zgodnych z założeniami ewaluacji jakości działalności naukowej wprowadza zdywersyfikowany dodatek pieniężny do pensji (na podstawie zasad określonych w ZR 84/2021 i późn. nowelizacji (**Załącznik 75 i 75a**), którego wysokość uzależniona jest od liczby i jakości publikacji naukowych oraz środków pozyskanych na badania ze źródeł zewnętrznych. Wprowadzenie systemu reguluje ZR 141/2018 (**Załącznik 69**), które było w kolejnych latach aktualizowane (do wglądu). Pracownicy mają również możliwość pozyskania stypendiów z Własnego Funduszu Stypendialnego, których przyznawanie regulowane jest ZR 48/2019 (**Załącznik 58**).

Pracownicy mogą także otrzymywać coroczne, indywidualne lub zespołowe, nagrody JM Rektora za działalność naukową, dydaktyczną lub organizacyjną bądź nagrody za całokształt działalności. Wprowadzenie systemu nagród reguluje Statut URK oraz aktualizowany Regulamin przyznawania nagród Rektora Uniwersytetu Rolniczego nauczycielom akademickim zgodnie z ZR 101/2020 z późn. zmianami (**Załącznik 76**). Nagrody mogą także otrzymać pracownicy niebędący nauczycielami akademickimi, a stanowiący istotne wsparcie w procesie dydaktycznym (ZR 123/2020 – **Załącznik 77**).

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.	brak	-

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

Przy omawianiu kompetencji kadry Wydziału warto dodać, że nasi pracownicy otrzymali w ostatnich tylko 2 latach następujące nagrody:

2020 – Brązowy medal za technologię otrzymywania mikrokapsulek na bazie furcelleranu oraz hydrolizatu żelatynowego na Międzynarodowej Warszawskiej Wystawie Wynalazków w Warszawie (nagroda międzynarodowa);

2020 – w Ranking Top20 opracowany przez analityków z Uniwersytetu Stanforda, wydawnictwo Elsevier oraz firm analitycznej SciTech Strategies została doceniona prof. dr hab. Aleksandra Duda-Chodak;

2020 – Brązowy medal dla zespołu naukowców podczas XIV Międzynarodowej Warszawskiej Wystawy Wynalazków - IWIS 2020 za współautorstwo wynalazku pt. „Carp gelatin hydrolysate in a form of microcapsules increasing shelf-life of fish and fish products”;

2020 – Polska Nagroda Innowacyjności 2020/2021 dla Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie,

2021 – Wydział Technologii Żywności otrzymał nagrodę otrzymał nagrodę Symbol Kształcenia 2021 w XI edycji programu;

2021 – Nagroda Naukowców Przyszłości 2021 w kategorii: Nauka dla lepszego życia w przyszłości (dr hab. inż. Joanna Tkaczewska, prof. URK);

2021 – wyróżnienie za projekt „Total Biodegradable Packaging” w I Edycji Konkursu „Startup School UR”, zrealizowanego w ramach Projektu „Inkubator Innowacyjności 4.0”.

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

5.1. Stan, nowoczesność, rozmiary i kompleksowość bazy dydaktycznej i naukowej służącej realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku w dyscyplinie technologia żywności i żywienia

Proces dydaktyczny na kierunku DIET w zdecydowanej większości realizowany jest w 20-letnim budynku WTŻ, zlokalizowanym w mini-kampusie uniwersyteckim znajdującym się przy ul. Balickiej 122. Znaczna powierzchnia samego budynku, jak i należącego do Uniwersytetu terenu otaczającego, stwarza możliwości dalszego rozwoju zaplecza naukowo-dydaktycznego. Aktualnie, w bezpośrednim sąsiedztwie budynku powstaje Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności (Centrum), w którym w przyszłości będą realizowane prace badawczo-rozwojowe m.in. w dyscyplinie, do której przyporządkowany jest kierunek Dietetyka.

Infrastruktura wykorzystywana do realizacji zajęć dydaktycznych, objętych programem studiów oraz wykonywania przez studentów badań do prac dyplomowych, a także zajęć i prac prowadzonych w ramach działalności sekcji Koła Naukowego Technologów Żywności obejmuje: 2 duże amfiteatralne sale wykładowe, salę konferencyjną, sale seminaryjne we wszystkich katedrach, sale ćwiczeniowe, laboratoryjne i inne specjalistyczne pomieszczenia badawczo-dydaktyczne, których łączna liczba wynosi 57 (dokładny opis sal dydaktycznych wykorzystywanych w procesie dydaktycznym, wraz z podaniem ich powierzchni oraz wyposażenia w aparaturę i inne elementy infrastruktury przedstawiono w (zał. 78).

Wyposażenie ww. pomieszczeń umożliwia realizację programu studiów oraz uzyskanie efektów uczenia się, m.in.: dla studiów inżynierskich: D1_W02 do D1_W04, D1_W06 do D1_W08, D1_W10, D1_W15, D1_U01, D1_U04 do D1_U09, D1_U12 oraz dla magisterskich: D2_W01, D2_W02, D2_W04, D2_U03, D2_U04, D2_U05. W salach dydaktycznych łącznie zamontowanych jest na stałe 19 rzutników multimedialnych. Duża powierzchnia i liczba miejsc na salach wykładowych umożliwia przeprowadzenie zajęć, zaliczeń i egzaminów także z zachowaniem zasad reżimu sanitarnego, który obowiązywał w czasie pandemii.

W celu zapewnienia studentom odpowiedniego miejsca do odpoczynku, konsumpcji i relaksu między zajęciami dydaktycznymi zakupiono sofy, fotele oraz stoliki, które znajdują się na parterze w budynku. Studenci mogą również wykorzystać czas wolny na czytanie (książki udostępnione na ogólnodostępnych regałach w ramach akcji „Przerwa na lektURę”). Wokół budynku zagospodarowano tereny zielone i umieszczono ławki, co umożliwia odpoczynek na świeżym powietrzu. WRSS planuje zorganizować i uruchomić od wiosny też strefę „chill out pod chmurką”.

Lokalizacja WTŻ jest korzystna również pod względem komunikacyjnym. Dojazd do obiektu jest możliwy zarówno autobusami komunikacji miejskiej, jak również niedawno zmodernizowaną linią szybkiej kolei aglomeracyjnej. Wokół budynku dostępne są także liczne miejsca parkingowe dla studentów i pracowników.

Szczególnie istotnym elementem infrastruktury, pozwalającym osiągnąć efektu uczenia się zaplanowane na kierunku DIET są poszczególne pracownie technologiczne i laboratoria, które są cyklicznie doposażane i dostosowywane do potrzeb kształcenia na ocenianym kierunku oraz do wykonywania badań naukowych. Na szczególną uwagę zasługuje w tym względzie m.in.:

- pracownia wypiekowa,
- mini wędzarnia,
- pracownie chromatografii cieczowej i gazowej (łącznie 6 chromatografów), olfaktometr,
- pracownia absorpcyjnej spektrometrii atomowej (analiza jonów metali z atomizacją w płomieniu i kuwecie grafitowej),
- w pełni wyposażone laboratorium mikrobiologiczne (myjnia, pożywkarnia, boks szczepień),
- laboratorium z elektronowym mikroskopem skaningowym,
- pracownia mikrobiologii molekularnej,
- laboratoria fizykochemiczne (analiza barwy, zmętnienia, pH),
- pracownia gastronomiczna,
- pracownia sensoryczna,
- pracownia mikroskopii i histologii,
- pracownia żywności funkcjonalnej,
- pracownia nutrigenomiki i hodowli komórkowych,
- pracownia badań mechanicznych i reologii,
- zwierzętarnia.

Pracownie te i laboratoria pozwalają na poznanie procesów technologicznych i ich wpływu na wartość odżywczą produktu gotowego, uczenie się metod analitycznych, obsługi urządzeń, kontroli higieny produkcji czy wpływu różnych składników żywności na organizmy.

5.2. Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza uczelnią oraz praktyki zawodowe

Oprócz infrastruktury zlokalizowanej w budynku WTŻ, studenci korzystają także z sal audytoryjnych SJO mieszczącego się w odrestaurowanym Dworku Janczewskiego (al. 29 Listopada 52) oraz nowoczesnej, niedawno wybudowanej pasywnej hali sportowej – siedziby SWF (al. 29 Listopada 58).

Praktyki zawodowe są kluczowe dla nabycia umiejętności praktycznych przez studentów *dietetyki*. Odbywają się one w podmiotach gospodarczych i instytucjach związanych z kierunkiem studiów, których profil działalności, pozycja w branży i wyposażenie umożliwiają studentom praktyczną naukę na wysokim poziomie. Oferta zajęć praktycznych jest przygotowywana z dużą starannością i dbałością o realizację wszystkich założonych efektów uczenia się, co zostało opisane w kryterium 2. Wyposażenie wielu instytucji przyjmujących na praktyki jest znane pracownikom WTŻ, gdyż od wielu lat współpracują oni w ramach badań naukowych i badań zamawianych, jest także przybliżane studentom podczas wybranych zajęć prowadzonych na terenie zakładów przez specjalistów. Podlega także kontroli w trakcie stażów przemysłowych nauczycieli oraz wyjazdów studyjnych do różnych zakładów ze studentami. Pełna lista proponowanych miejsc realizacji praktyk obejmuje 122 pozycje i jest co roku aktualizowana o nowe miejsca, a dostęp do niej studenci mają poprzez stronę WTŻ (do wglądu podczas wizytacji).

5.3. Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej oraz stopień jej wykorzystania w procesie dydaktycznym oraz w działalności i komunikacji naukowej

Ważną częścią infrastruktury wykorzystywanej w procesie dydaktycznym i realizacji programu studiów są zasoby informatyczne, na które składa się pracownia komputerowa wyposażona w 15 komputerów oraz specjalnie dostosowany komputer dla osób OzN, a także sprzęt informatyczny zlokalizowany w innych salach laboratoryjnych. Daje to łącznie 30 dostępnych dla studentów stanowisk komputerowych wraz z 89 licencjami na specjalistyczne oprogramowanie. Wydział zakupił m.in. licencje na oprogramowanie Statistica i AutoCAD oraz Kcalmar, które umożliwiają układanie jadłospisów, a także przygotowanie sprawozdań, prac dyplomowych oraz publikacji naukowych. W najbliższym czasie planowany jest zakup kolejnych dwóch programów dedykowanych szczególnie studentom dietetyki: Mapi jadłospis 2 i Wikt.

WTŻ uczestniczy w programie Microsoft Imagine (dawne MSDN Academic Alliance), dzięki któremu może udostępniać studentom oraz pracownikom wybrane oprogramowanie Microsoft. Funkcjonujące na Uczelni Centrum Informatyki pełni nadzór nad całością infrastruktury teleinformatycznej. Jego pracownicy są także do dyspozycji studentów, m.in. przydzielają każdemu studentowi adres mailowy w domenie Uczelni oraz konto użytkownika, dzięki czemu ma on możliwość korzystania w pełni z zasobów e-learningowych, pakietu Office 365, w tym dostępu w chmurze do materiałów szkoleniowych, filmów, prezentacji. Podczas nauczania zdalnego wykorzystywane są platformy MS TEAMS oraz eUReka (oparta na rozwiązaniu Moodle) dające możliwość komunikacji bezpośredniej w czasie rzeczywistym, jak również zamieszczania różnych materiałów dydaktycznych oraz informacji przez nauczycieli. Podczas „lockdown’u” wykorzystywano je również w procesie weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia z obszaru wiedzy.

Studenci (i pracownicy) mają dostęp do serwisu „Helpdesk”, gdzie mogą zgłaszać ewentualne problemy z dostępem do systemów informatycznych URK, a na Wydział został oddelegowany jeden pracownik do bezpośredniej pomocy. W budynkach Uczelni dla studentów dostępna jest bezpłatna sieć bezprzewodowa Wi-Fi, co zwiększa dostępność, np. do baz danych literatury wykorzystywanych w procesie dydaktycznym i badaniach naukowych, do stron internetowych katedr (w tym udostępnionych na nich materiałów do zajęć), do informacji dostarczanych przez katedry oraz systemy USOS, APD i inne wspomagające organizację studiów i nauczanie.

W ramach programu Małopolska Chmura Edukacyjna, Wydział został też wyposażony w profesjonalny sprzęt do bezpośredniej transmisji zajęć w czasie rzeczywistym.

Rozumiejąc potrzebę stosowania współczesnych kanałów informacyjnych w kontakcie ze społecznością akademicką, Wydział wykazuje się także aktywnością w mediach społecznościowych, m.in. Facebook, YouTube i Instagram. Publikowane w nich są informacje o bieżących wydarzeniach z życia Uczelni i Wydziału.

5.4. Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnością (OzN)

Dostosowanie infrastruktury WTŻ dla osób z niepełnosprawnością zostało szczegółowo opisane w kryterium 8. Nadal dąży się do jej ciągłego doskonalenia pod względem dostosowania do potrzeb OzN. W ramach udogodnień m.in. przeorganizowano ustawienie mebli na korytarzach, aby nie utrudniały swobodnego poruszania się osobom na wózku inwalidzkim, zamontowano dzwonki przy drzwiach dziekanatu (na odpowiedniej wysokości) oraz zakupiono specjalny mobilny stół o obniżanym blacie, aby osoby niepełnosprawne mogły w pełni korzystać także z ćwiczeń laboratoryjnych. Wydział dąży, aby wszyscy studenci mieli równe szanse rozwoju i nie byli ograniczani w możliwości pełnego uczestnictwa w procesie dydaktycznym oraz w życiu społeczności akademickiej z powodu jakiegokolwiek niepełnosprawności.

5.5. 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

Większość infrastruktury jest dostępna dla studentów wykonujących zadania w ramach pracy własnej. W szczególności mogą oni, pod nadzorem pracowników Wydziału, korzystać ze specjalistycznych laboratoriów (opisanych w p. 5.1), w których odbywają się ćwiczenia i warsztaty oraz realizowana jest działalność naukowa studentów, w tym wybranych sekcji Koła Naukowego Technologów Żywności. Specjalistyczne oprogramowanie zainstalowane jest na komputerach dostępnych w poszczególnych laboratoriach, jak również w ogólnodostępnej (poza godzinami zajęć dydaktycznych) pracowni komputerowej. Warto także nadmienić, że część wartościowych zasobów informatycznych studenci mogą wykorzystywać na prywatnych komputerach, co umożliwiają umowy licencyjne zawarte przez Uczelnię. Zainteresowani studenci (gł. dietetyki) mogą korzystać także w domu z programów niezbędnych przy układaniu jadłospisów (np. Kcalmar). Dla chętnych możliwe jest uzyskanie zdalnego dostępu do baz danych i czasopism prenumerowanych przez Bibliotekę Główną URK.

Niewątpliwie, naukę i pracę własną studentów umożliwiło sprawne przystosowanie się Uczelni do zdalnej formy pracy. Należy podkreślić, że w bardzo krótkim czasie od wprowadzenia tzw. „pierwszego lockdown'u” (marzec 2020), Wydział zapewnił pracownikom i studentom narzędzia do nauczania zdalnego. Nauczyciele bardzo szybko oswoili się z nową rzeczywistością i rozpoczęli prowadzenie zajęć przy pomocy platform do kształcenia na odległość w czasie rzeczywistym. Ponadto, komputery pracowników oraz w salach dydaktycznych (w tym w laboratoriach) zostały wyposażone w potrzebny sprzęt (np. kamery, mikrofony, słuchawki) tak, aby możliwe było filmowanie oraz prowadzenie zajęć bezpośrednio z laboratoriów, a w niektórych przypadkach z domu. Przygotowano także liczne filmy instruktażowe i nowe materiały dydaktyczne, aby mimo kształcenia w formie zdalnej zaaktywizować studentów i umożliwić im uzyskanie zakładanych efektów uczeni się. W efekcie uzyskano znaczące zwiększenie dostępności materiałów dydaktycznych dla studentów, które mogły być przez nich wykorzystane do pracy własnej i z których można korzystać również po pandemii.

5.6. System biblioteczno-informacyjny uczelni, dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej

W trakcie studiów studenci mogą korzystać z rozbudowanej bazy bibliotecznej, która oferuje szeroki zasób bibliografii w formie tradycyjnej i/lub elektronicznej. Studenci kierunku DIET mogą korzystać z zasobów Czytelni przy Wydziale Technologii Żywności oraz Czytelni Głównej, w których znajdują przydatną literaturę zgodną z treściami przekazywanymi na zajęciach. W Czytelni WTŻ studenci mają do dyspozycji księgozbiór liczący ponad 5,7 tys. woluminów (w tym ok. 260 książek wydanych i zakupionych w latach 2010-2022 przydatnych dla kierunku DIET). Księgozbiór Czytelni Głównej pokrywa się z zasobem Czytelni przy Wydziale, zatem dotarcie do literatury przedmiotu nie powinno stanowić problemu dla studentów.

Poza Czytelnią Wydziałową oraz Biblioteką Główną, studenci mogą korzystać z pozostałych czytelni, a także z bibliotek katedralnych, które umożliwiają najszybszy i najłatwiejszy sposób pozyskania potrzebnej do danego przedmiotu literatury. Wśród zgromadzonej w tych zasobach bibliografii znajduje się większość pozycji zalecanych studentom w sylabusach jako literatura podstawowa lub uzupełniająca, a także inne pozycje ściśle powiązane z tematyką badawczą pracowników jednostki. Wykaz dostępnych pozycji, zasady korzystania z nich oraz szczegółowy opis systemu biblioteczno-informacyjnego przedstawiono w **Zał. 79**, a wykaz ponad 500 zakupionych nowych pozycji przedstawiono w **Zał. 80**.

5.7. Sposoby, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia bazy dydaktycznej i naukowej oraz systemu biblioteczno-informacyjnego, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów

Ocena infrastruktury i zasobów edukacyjnych wykorzystywanych w procesie dydaktycznym oraz dostępności stron internetowych przeprowadzana jest raz w roku przez DKJK z przedstawicielami studentów (nie tylko ocenianego kierunku), zgodnie z procedurą wydziałową PW-08 (**Zał. 81**), po czym jest omawiana w rocznym raporcie z działania systemu zapewniania jakości kształcenia na WTŻ. Ocena wyposażenia sal dydaktycznych, pracowni komputerowej oraz biblioteki jest także przeprowadzana przez studentów w ankietach procesu studiowania. W oparciu o powyższe dane planowane są niezbędne remonty, modernizacje oraz doposażenia zaplecza dydaktyczno-naukowego Wydziału, zmierzające do poprawy warunków studiowania i jakości kształcenia. W ostatnim roku przeprowadzono m.in. wymianę części oświetlenia na lampy typu LED, wyremontowano część pomieszczeń w budynku WTŻ oraz złożony został wniosek o wsparcie finansowe rozbudowy sieci internetowej WTŻ.

Ponadto, co roku pracownicy Uczelni stają do konkursu o środki finansowe z funduszy centralnych (ZR 175/2021 – **Zał. 82**) na rzecz odtworzenia, modernizacji lub zakupu nowej aparatury naukowo-badawczej. W roku 2021, konkurs wygrał wniosek z KZCzID, dzięki czemu zakupiono na Wydział MiSeq Sequencing System wraz z instalacją służącą do identyfikacji gatunków bakterii (kwota dofinansowania: 469 238 zł). W roku 2022 również wygrał wniosek z WTŻ, tym razem KPPZ uzyskała dofinansowanie na zakup aparatu do posiewu spiralnego z funkcją wykonywania rozcieńczeń (kwota dofinansowania: 104 000 zł). Od 2021 roku, Kolegium Dziekańskie WTŻ uznało potrzebę wyodrębnienia puli środków z przeznaczeniem na najbardziej potrzebną na Wydziale aparaturę do zajęć dydaktycznych i badań. W wyniku dyskusji na forum kolegium zdecydowano, że w 2022 r. dofinansowanie zostanie przyznane na doposażenie pracowni mikrobiologicznej (KTPRiHŻ) oraz zakup Multiscan'u do badań stabilności emulsji i wielkości cząstek w fazie rozproszonej (KAiOJŻ) (zakupy w trakcie realizacji).

Ciągłe doskonalenie bazy naukowo-dydaktycznej jest także związane z rozwojem nowych trendów badań w ramach dyscypliny technologia żywności i żywienia. W składanych wnioskach grantowych i innych realizowanych na zlecenie projektach badawczo-rozwojowych planowane są zakupy aparatury, która stanowi cenne uzupełnienie lub rozszerzenie aktualnie wykorzystywanego wyposażenia badawczego. W doborze aparatury uwzględniane są również potrzeby związane z podnoszeniem jakości zajęć dydaktycznych. Takie postępowanie umożliwia studentom dostęp do najnowocześniejszej aparatury badawczej oraz procedur analitycznych podczas zajęć programowych oraz realizacji prac dyplomowych. Dzięki takim działaniom absolwenci kierunku DIET są bardzo dobrze przygotowani zarówno do podjęcia pracy zawodowej w nowoczesnych zakładach produkcyjnych i laboratoriach badawczych, szpitalach i poradniach dietetycznych, jak również mogą kontynuować kształcenie na kolejnych poziomach studiów.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 5 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.	„Wskazane jest uzupełnienie zbiorów bibliotecznych o brakujące książki”	<i>W latach 2016-2020 znacząco wzbogacono zasoby biblioteczne URK, o ok. 500 pozycji, w tym przydatne studentom kierunków realizowanych na WTŻ. Podręczniki te są wykorzystywane do kształcenia z przedmiotów związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia, nauki o zdrowiu, nauki chemiczne, nauki biologiczne. Wykaz nowych pozycji przedstawiono w zał. 80.</i>

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 5:

Na szczególne podkreślenie zasługuje budowa Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności, którego ideą jest prowadzenie badań związanych z żywnością począwszy od surowca poprzez produkt, który przedsiębiorca chce wprowadzić na rynek, poprzez testowanie, czy jego wytwarzanie na liniach produkcyjnych nie zmieni jego właściwości i wartości odżywczej i w finale opracować technologię, którą przedsiębiorca może wdrożyć we własnej firmie, aż po zagospodarowanie odpadów. Będą też specjalistyczne laboratoria i pracownie naukowe np. pracownia sensoryczna, mikrobiologiczna, chromatograficzne, jak i nutrigenomiki. W przyszłości zatem w Centrum będą realizowane różne prace badawczo-rozwojowe, zaś studenci będą mogli zobaczyć różne innowacyjne rozwiązania z produkcją żywności w tym żywności prozdrowotnej. Uruchomienie Centrum planowane jest na 2023 r.

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

6.1. Zakres i formy współpracy uczelni z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami oraz jej wpływ na koncepcję kształcenia, efekty uczenia się, program studiów i jego realizację, w tym realizację praktyk zawodowych

Współpraca WTŻ z otoczeniem społeczno-gospodarczym obejmuje szereg działań kluczowych zarówno dla zapewnienia wysokiego poziomu jakości kształcenia na Wydziale, w tym na kierunku DIET, jak również dla interesariuszy zewnętrznych, w tym pracodawców, zakładów przetwórstwa żywności, żywienia zbiorowego, firm cateringowych, szpitali, poradni dietetycznych oraz specjalistycznych poradni lekarskich oferujących porady dietetyczne, a także uczniów i nauczycieli szkół średnich. W chwili obecnej Wydział aktywnie współdziała z blisko 100 podmiotami głównie z Małopolski, Śląska i Podkarpacia, z którymi często ma podpisane umowy lub porozumienia o współpracy, listy intencyjne czy umowy patronackie. Są wśród nich wiodące zakłady z branży spożywczej, przedsiębiorstwa prywatne, producenci dodatków do żywności, sprzętu, urządzeń przemysłu spożywczego i materiałów pomocniczych, jednostki naukowe, przedszkola i szkoły średnie. Wykaz podpisanych umów znajduje się na stronie <https://wtz.urk.edu.pl/index/site/8048>.

Przedstawiciele jednostek otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi Wydział współpracuje, wchodzi w skład reaktywowanej w 2012 r. na WTŻ Społecznej Rady Konsultacyjnej (SRK). Jest to kluczowe gremium interesariuszy zewnętrznych uczestniczące m.in. w opiniowaniu nowych inicjatyw dydaktycznych, przeglądzie programów studiów i efektów uczenia się, proponujące ich modyfikacje, wychodzące naprzeciw aktualnym potrzebom rynku pracy. Skład rady jest na bieżąco uzupełniany o przedstawicieli kolejnych branż czy instytucji istotnych dla procesu kształcenia na WTŻ. Obecnie w skład SRK wchodzi przedstawiciele wiodących zakładów reprezentujących różne branże przemysłu spożywczego, zarówno dużych firm, jak i małej firmy rodzinnej, pracownik szpitala czy zawodowy dietetyk (https://wtz.urk.edu.pl/wladze_spoeczna_rada_konsultacyjna.html). Spotkania SRK z władzami Wydziału odbywają się każdego roku (z przerwą w okresie pandemii), na których szczegółowo przedstawiane są wszelkie zmiany w programach studiów i nowe inicjatywy dydaktyczne oraz zbierane są uwagi i postulaty przedstawicieli przemysłu odnośnie modyfikacji programów studiów. Uwagi SRK stanowią istotny element doskonalenia jakości kształcenia i mają wpływ na wprowadzanie do programu studiów treści kształcenia i efektów uczenia się, niezbędnych zdaniem potencjalnych pracodawców absolwentom, którzy mogą stać się ich pracownikami. Jest to zatem współpraca korzystna zarówno dla Uczelni, absolwentów Wydziału, jak i wymienionych jednostek zewnętrznych. Przykłady konkretnych działań wychodzących naprzeciw postulatam i zaleceniom SRK podano w pkt 6.2. oraz w kryterium 1. Ważnym zadaniem SRK jest także integrowanie środowiska naukowego z przemysłem i gospodarką regionalną oraz opiniowanie i ustalanie głównych kierunków badań niezbędnych dla zakładów przemysłu spożywczego.

Od roku 2017, staraniem władz dziekańskich oraz DKJK, Wydział aktywnie współdziała z Biurem Karier i Kształcenia Praktycznego URK. Zaowocowało to m.in. spotkaniami on-line na platformie MS TEAMS z przedstawicielami różnych firm reprezentującymi sektor spożywczy, w trakcie których studenci mogli wymienić się doświadczeniami z absolwentami oraz poznać wymagania pracodawców względem potencjalnych pracowników. BKiKP w porozumieniu z władzami wydziału zorganizowało także szereg wyjazdów studyjnych, które cieszyły się dużym zainteresowaniem studentów. W ramach takich wyjazdów odwiedzono m. in. Zoot Jogobella w Opolu, Młyn GoodMeals w Raduni, Maspex w Tychach,

Animex Foods Sp. z o.o. w Starachowicach, zakład produkcji wędlin Madej Wróbel czy Browar Kazimierz Sp. z o.o. W trakcie takich wyjazdów studenci mają możliwość nie tylko poznania specyfiki zakładu, ale także - poprzez bezpośrednie spotkania z pracownikami i kadrą kierowniczą - poznania problemów dotyczących zakładu oraz możliwości zatrudnienia i wymagań odnośnie przyszłych pracowników. W obecnym roku akademickim planowane są wyjazdy do kolejnych zakładów.

Innym aspektem współpracy Wydziału z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego jest organizacja praktyk studenckich oraz części zajęć dydaktycznych realizowanych w szpitalach, przedszkolach, przychodniach specjalistycznych, zakładach żywienia zbiorowego, jednostkach odpowiedzialnych za kontrolę jakości żywności, w firmach produkujących suplementy diety, a także programy stażowe, o których jest mowa w kryterium 1 i 8. Dzięki takiej współpracy Wydział ma możliwość pozyskania wysoko wykwalifikowanej kadry, ze szczególnym uwzględnieniem wiedzy i umiejętności o charakterze praktycznym, a pracownicy zakładów mają bezpośrednią możliwość wpływania na proces dydaktyczny, sygnalizując w bezpośrednich kontaktach potrzeby rynku pracy, wymagania odnośnie nowych technologii i produktów, czy w końcu biorąc samodzielnie udział w procesie dydaktycznym, tj. prowadząc zajęcia. Taka forma zajęć jest cennym praktycznym uzupełnieniem teoretycznej wiedzy przekazywanej studentom podczas zajęć dydaktycznych na Uczelni. Nawet w okresie pandemii, kiedy utrudniony był bezpośredni kontakt z zakładami tę formę zajęć starano się kontynuować, przenosząc ją w tryb zdalny, zastępując wizyty w zakładach materiałami filmowymi i szkoleniowymi przedstawiającymi funkcjonowanie zakładów produkcyjnych i poszczególnych linii technologicznych. O istotnym wsparciu studentów we wchodzeniu na rynek pracy może świadczyć fakt, że wielu z nich podejmuje swoją pierwszą pracę w zawodzie jeszcze w czasie trwania studiów, często w miejscu, w którym odbywali praktyki zawodowe lub staże.

W chwili obecnej Wydział obejmuje patronatem 6 szkół ponadpodstawowych, w tym o profilu kształcenia żywnościowo-żywnościowym. W Małopolskiej Szkole Gościnności w Myślenicach pracownik Wydziału na stałe prowadzi zajęcia z zakresu ogólnej technologii, chemii żywności, mikrobiologii oraz dietetyki w wymiarze 2 h tygodniowo z danego przedmiotu (w każdym roku 5-letniego cyklu kształcenia uczniowie mają inny przedmiot patronacki). Od 6 lat Wydział uczestniczy także w realizacji programu „Małopolska Chmura Edukacyjna” w ramach projektu „Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II” prowadząc zajęcia i lekcje pokazowe dla 23 szkół ponadpodstawowych z regionu Małopolski. Jeden z pracowników Wydziału pełni w tym projekcie funkcję koordynatora obszaru „Żywność”.

Wydział współpracuje także z wieloma podmiotami gospodarczymi w zakresie realizacji projektów naukowych i badań zamawianych. Oferta naukowo-badawcza jednostek Wydziału jest dostępna dla zainteresowanych na stronie <https://wtz.urk.edu.pl/index/site/5639>, co sprawia, że na Wydział stale spływają zapytania o współpracę lub pomoc w rozwiązaniu konkretnego problemu w zakładzie. Dzięki tej współpracy, pracownicy badawczo-dydaktyczni biorący udział w badaniach naukowych o charakterze użytecznym lepiej poznają oczekiwania podmiotów komercyjnych wobec szeroko pojętej nauki. Z kolei podmioty zewnętrzne, dzięki takiej współpracy mają możliwość podzielenia się z naukowcami problemami i wyzwaniem swoich środowisk. Wynikiem takiej współpracy są wspólne projekty badawcze zgłaszane do NCBiR (np. projekty Lider), a także wspólne zgłoszenia patentowe i patenty (**Zał. 10, Zał. 11, Zał. 54**), ale też wprowadzanie do treści dydaktycznych zagadnień związanych z bieżącymi i rzeczywistymi problemami środowiska zawodowego.

Niewątpliwie, bardzo ważnym ogniwem rozszerzenia i dalszej aktywizacji takiej współpracy będzie Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności, którego otwarcie planowane jest w I kwartale 2023 r. Coraz aktywniej rozwija się także współpraca pracowników Wydziału z Kołami

Gospodyń Wiejskich z terenu Polski Południowej, obecnie realizowana w ramach projektu Nauka dla społeczeństwa: „Włączanie zanikającego dziedzictwa kulinarnego do innowacyjnej strategii rozwoju obszarów wiejskich”. Ponadto, pracownik Wydziału uczestniczy jako Przewodniczący Jury w kulinarnych „Bitwach Regionów” – wydarzeniach organizowanych przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa o/Kraków, mających na celu promowanie tradycyjnych, regionalnych potraw Małopolski.

Stosowaną praktyką jest również realizacja prac dyplomowych ściśle powiązanych ze studiowanym kierunkiem we współpracy z różnymi firmami np. dotyczących oceny jakości soków przecierowych i smoothie owocowo-warzywnych uzyskanych z wykorzystaniem liofilizowanej lub mrożonej marchwi biofortyfikowanej w jod i/lub selen we współpracy z firmą InterMag Sp. z o.o. w Olkuszu, prace dotyczące składu i jakości czarnego czosnku we współpracy z firmą Przetwory z Natury w Krakowie oraz prace realizowane we współpracy z takimi zakładami jak FHW „Juvita” w Dulczy Wielkiej, Kulinaria S.A w Tychach, firmą F-Case w Myślenicach i ZPM „Szlagor” w Andrychowie. Przykładami prac doktorskich realizowanych przez doktorantów Wydziału we współpracy z zakładami są: praca doktorska pt. "Porównanie postrzegania obróbki żywności z użyciem mikrofal przez konsumentów z innymi metodami utrwalania – preferencje, oczekiwania oraz obawy konsumentów związane z użyciem technologii mikrofalowych" wykonana przy współpracy z firmą Weindich Sp. J. w Chorzowie oraz praca doktorska pt. "Development of a new food additive to improve the shelf-life and quality of stored boiled rice" realizowana przy współpracy z firmą Innoaim Sp. z o.o. w Stalowej Woli (**Zał. 83**).

6.2. Sposoby, częstość i zakres monitorowania, ocena i doskonalenie form współpracy oraz wpływ jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji

Stałym sposobem monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy Wydziału i otoczenia społeczno-gospodarczego oraz wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji są coroczne spotkania SRK, podczas których szczegółowo omawia się realizację zaleceń Rady z poprzednich spotkań oraz dyskutuje się nad dalszym doskonaleniem programów kształcenia. W trakcie takich spotkań przedstawiciele SRK zwracali uwagę np. na rozwój kompetencji „miękkich” u studentów i późniejszych absolwentów, jak również na brak w programie studiów przedmiotów z zakresu socjologii pracy, zarządzania ludźmi oraz wykorzystywania czasu pracy. Sugerowali też spotkania z psychologiem przygotowujące przyszłych absolwentów do rozmów kwalifikacyjnych. Efektem tych postulatów było zorganizowanie w ramach programu „Szansa na sukces po UR” oraz „Programu rozwoju kompetencji UR na okres 2017-2020” szkoleń dla studentów dotyczących autoprezentacji, zarządzania czasem, standardów jakościowych w sieciach handlowych, audytora wewnętrznego systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności czy tworzenia biznesplanu. Wyjściem naprzeciw tym postulatom są także organizowane przez Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości warsztaty dla studentów na temat zakładania własnej firmy i prowadzenia działalności gospodarczej, a przez Biuro Karier i Kształcenia Praktycznego – warsztaty z zakresu autoprezentacji i budowania własnej marki. Dzięki współpracy z firmą BIEDRONKA (Jerónimo Martins Polska) udało się zorganizować wirtualne szkolenia otwarte dotyczące ściśle kompetencji społecznych, w których udział mogli wziąć wszyscy studenci. W maju i październiku 2021 roku odbyły się wykłady i szkolenia dla studentów w ramach akcji URK „SkuMAJ jakoś kształcenia” (**Zał. 84**). W trakcie tych wydarzeń organizowane było szereg szkoleń dotyczących umiejętności autoprezentacji, mowy ciała, przygotowania korespondencji, sposobów radzenia sobie ze stresem, relaksu podczas zajęć zdalnych i zarządzania czasem. W bieżącym roku akademickim planowane są także kolejne warsztaty z zakresu „Design Thinking” (dla studentów DIET i TŻiZCz). Do

programu studiów DIET wprowadzono: elektwy humanistyczne *Psychodietetyka, Efektywne metody uczenia się i rozwój osobisty, Podstawy etyki zawodowej dietetyka*.

Członkowie SRK i pracodawcy wielokrotnie podczas spotkań z władzami Wydziału podkreślali także rolę kształcenia studentów w zakresie języków obcych. Wychodząc naprzeciw tym postulatami SJO opracowało interaktywny podręcznik do języka angielskiego ze słownictwem specjalistycznym z zakresu nauki o żywności, który ma być stale rozbudowywany i udoskonalany, o czym wspomniano już w innych kryteriach.

Ocena współpracy z otoczeniem, jej doskonalenie oraz monitorowanie wpływu jej rezultatów na program studiów jest dokonywana w sposób ciągły przez gremia odpowiedzialne za konstrukcję programów kształcenia. Na przykład, modyfikacja i aktualizacja merytoryczna treści programowych poszczególnych przedmiotów jest realizowana w toku bieżących działań i często uwzględnia uwagi studentów i absolwentów (m.in. ww. przykłady, wprowadzenie *Psychodietetyki, Immunodietetyki*), jak również efekty, wynikające ze współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, bieżącej analizy potrzeb i oczekiwań pracodawców w zakresie programów kształcenia (np. możliwość realizacji praktyki w firmach cateringowych).

Wydział prowadzi i dokumentuje okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie oceny poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na realizację procesu dydaktycznego, w tym właściwy przebieg praktyk studenckich na podstawie ankiet studentów oceniających przebieg praktyk, czy też ankiet pracowników wypełnianych po bezpośrednich rozmowach ze studentami lub przedstawicielami zakładów pracy oraz po wizytach w zakładach. Na skutek krytycznych uwag studentów zaprzestano współpracy z niektórymi podmiotami w zakresie praktyk zawodowych.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego zapraszani są także na konferencje naukowe i inne wydarzenia organizowane na WTŻ, takie jak Małopolska Noc Naukowców, Dni Otwarte, Festiwal Nauki, Uniwersytet Dzieci, Targi Żywności „Zasmakuj z UR”, na których mają możliwość spotkań i wymiany poglądów na temat perspektyw współpracy, wspólnych badań oraz przedsięwzięć o charakterze promocyjnym i edukacyjnym. Przedstawiciele przemysłu zapraszani są także na organizowane corocznie w okresie karnawału „Bale Technologa”, co z jednej strony służy integracji środowiska przemysłu ze środowiskiem naukowym, a z drugiej strony pozwala w bardziej swobodnej atmosferze omówić aktualne problemy obu środowisk i możliwości współpracy.

Reasumując Wydział prowadzi stałą, aktywną i wielopłaszczyznową współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym dla wszystkich kierunków studiów, których prowadzenie powierzono WTŻ, w tym dla kierunku DIET.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 6 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.	„Zaleca się dalsze rozwijanie współpracy i większy udział partnerów z otoczenia w prowadzeniu zajęć i realizacji	<i>Mimo okresu pandemii i zamknięcia wielu instytucji związanych z ochroną zdrowia, jak również ograniczeniem dostępu do pozostałych, utrzymano współpracę ze szpitalami. Nadal też niektóre z zajęć dydaktycznych prowadzą praktycy,</i>

	prac inżynierskich, a w przyszłości magisterskich”	<i>np. czynni zawodowo dietetycy, ratownik medyczny, ale też pracownicy naukowcy i lekarze zatrudnieni w szpitalach. Od 2022 r. skład SRK poszerzono o kolejną osobę, której aktywność zawodowa dotyczy żywienia i dietetyki. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest także rozwijana na niwie licznych wspólnych projektów, badań zamawianych, ekspertyz czy opinii o innowacyjności, w których biorą udział pracownicy WTŻ. Istotnym przyczynkiem do nawiązania jeszcze szerszej współpracy będzie uruchomienie od 2023 r. Centrum Innowacji oraz Badań Prozdrowotnej i Bezpiecznej Żywności. W ramach zainteresowania otoczenia studentom proponowane są także tematy prac dyplomowych powiązane z rozwiązaniem konkretnego problemu inżynierskiego lub badawczego.</i>
--	--	--

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

7.1. Rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia jest bardzo ważnym elementem i – szczególnie w ostatnim trudnym okresie pandemicznym – władze Wydziału przywiązują do niego szczególną uwagę. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku DIET ma na celu dążenie do uzyskania jak najwyższego poziomu nauczania studentów, umożliwiającego im podejmowanie dalszego kształcenia lub doksztalcenia również za granicą, a także ich przygotowania do dalszej kariery zawodowej, w tym korzystania z osiągnięć naukowców i dietetyków z całego świata. W odniesieniu do nauczycieli, w większości aktywnych naukowców badaczy i praktyków, podniesienie stopnia umiędzynarodowienia ma pozwolić na nabycie nowych kompetencji, nowoczesnej wiedzy i umiejętności. Część ważnych aspektów związanych z umiędzynarodowieniem kierunku została już wstępnie przedstawiona w innych kryteriach omawianych w raporcie samooceny (m.in. Kryterium 1 - koncepcja kształcenia, Kryterium 4 – dorobek kadry, w tym jej działalność na forum międzynarodowym, staże, stypendia, organizacja i udział w projektach i konferencjach międzynarodowych, Kryterium 5 - zasoby biblioteczne oraz dostęp do międzynarodowych baz danych bibliotecznych i naukowych, Kryterium 8 – informacja o programach wymiany, formach wsparcia międzynarodowej mobilności studentów).

We wzmacnianiu umiędzynarodowienia badań naukowych, praktyk, staży itp. na WTŻ, w tym na kierunku DIET, istotną rolę odgrywają projekty mające na celu zbudowanie międzynarodowej sieci jednostek badawczych (Cultural Heritage of Small Homelands International Academic Partnerships The NAWA Programme). Pracownicy WTŻ są członkami wielu międzynarodowych towarzystw naukowych, a Wydział jest członkiem stowarzyszenia European Polysaccharide Network of Excellence, które umożliwia badania, edukację i transfer wiedzy między środowiskiem akademickim, przemysłem i społeczeństwem obywatelskim we wszystkich dziedzinach związanych z nauką i technologią polisacharydów. Władze Wydziału stale poszerzają ofertę dydaktyczną w j. angielskim (blok specjalizacyjny Z realizowany w j.

angielskim na kierunku TŻ2SM, studia I stopnia Food Processing Safety and Quality oraz studia II stopnia Food Engineering, w całości w j. angielskim).

7.2. Aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu

Na studiach II stopnia na kierunku DIET niektóre z zajęć (wykłady z Elektywu kierunkowego II, ćwiczenia z Doświadczalnictwa i statycznej analizy danych oraz Seminarium dyplomowe) są prowadzone częściowo w j. angielskim. Dzięki długoletniej współpracy WTŻ z University of British Columbia, w Vancouver w Kanadzie, od 2017 roku gościnnie (jako profesor wizytujący) prowadzi zajęcia prof. Jerzy Zawistowski. Zajęcia z nim cieszą się dużą popularnością i studenci podkreślają, że mogą się „osłuchać” ze specjalistycznym j. angielskim związanym ze studiowanym kierunkiem.

Studenci na wszystkich poziomach studiów korzystają podczas zajęć z obcojęzycznych materiałów dydaktycznych lub pracują z oryginalnymi dokumentami (np. instrukcje obsługi sprzętu, normy czy wytyczne europejskie lub międzynarodowe). W ramach niektórych zajęć wprowadza się również specjalistyczne słownictwo z zakresu tych przedmiotów. Przykładowo, instrukcje do ćwiczeń z MŻY zawierają słowniczek pojęć dotyczących mikrobiologii. Studenci korzystają także z zasobów bibliotecznych URK, WTŻ i katedr, w których liczne pozycje w językach obcych dotyczą diety oraz żywienia człowieka czy dyscypliny technologia żywności i żywienia. Szczególnie istotne są one do przygotowania się na zajęcia seminaryjne, podczas których studenci przygotowują prezentacje na temat aktualnych zagadnień z zakresu studiowanego kierunku, bazując na obcojęzycznej bibliografii. Podobnie zresztą jak w przypadku przygotowywania pracy dyplomowej magisterskiej, gdzie przegląd światowej wiedzy na podstawie literatury jest elementem obowiązkowym.

Warto przypomnieć, że ramach podnoszenia kwalifikacji językowych lektorzy j. angielskiego opracowali, specjalnie dla studentów WTŻ, elektroniczny, interaktywny skrypt „Feed me English”, z którego studenci korzystają na zajęciach oraz podczas nauki języka w domu. W celu umiędzynarodowienia procesu kształcenia URK przystąpił wraz z uczelniami z Koszyc, Brna oraz Nitry do unijnego projektu współfinansowanego z program Erasmus+ „Innovation of the structure and content of study programs profiling food study fields with a view to digitizing teaching (akronim FOODINOVO), w którym przygotowano materiały dydaktyczne z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia przeznaczone do nauki zdalnej w języku angielskim.

Podnoszeniu kompetencji kadry i studentów służą organizowane od kilku lat seminaria wydziałowe, na które zapraszani są naukowcy z różnych ośrodków, także zagranicznych (m.in. Armenia, Chorwacja, Czechy, Rumunia, Włochy, Słowacja), w celu prezentacji swoich osiągnięć i wyników badań. Prelekcje są wówczas prowadzone w języku angielskim, a udział w nich może brać cała wspólnota akademicka URK, w szczególności pracownicy i studenci WTŻ. Informacje o tych wydarzeniach były rozsyłane drogą elektroniczną, dodatkowo zamieszczano ogłoszenia w gablotach przy dziekanacie czy na drzwiach wejściowych. W ostatnich 2 latach, z uwagi na pandemię, seminaria często miały formę on-line, dzięki czemu udział w nich dla studentów był jeszcze łatwiejszy. Warto też podkreślić, że Wydział prowadzi rozmowy z uczelniami we Włoszech, Armenii i Łotwie celem uruchomienia studiów wspólnych w j. angielskim z zakresu technologii żywności i żywienia.

Nauczyciele akademicy WTŻ uczestniczą też w bezpłatnych szkoleniach mających na celu podniesienie kompetencji i uzyskanie kwalifikacji językowych w zakresie prowadzenia dydaktyki w danym języku (np. kurs j. angielskiego w roku 2019/2020 uruchomiony na wniosek Dziekana oraz kursy

językowe w ramach projektu POWR.03.05.00-00-z222/17 „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie”) oraz wyjeżdżają na staże naukowe i dydaktyczne do różnych krajów w Europie i na świecie (m.in. Kanada, Belgia, Wielka Brytania, Czechy, Słowacja itd.).

7.3. Stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych oraz sposoby i ocena weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych

Studenci I stopnia są zobowiązani do uczestnictwa w 120 godzinach zajęć języka obcego oraz 30 godz. na studiach II stopnia (zgodnie z załącznikiem do Uchwały Senatu nr 36/2022 oraz 45/2022 (**Zał. 26 i Zał. 27**) prowadzonych przez SJO. Weryfikacja kompetencji językowych jest oceniana na bieżąco podczas zajęć (wypowiedzi ustne, pisemne, prezentacje, listening itd.) oraz podczas egzaminu końcowego na I stopniu i zaliczenia na ocenę na II stopniu. W ramach działalności SJO organizowane są dla studentów konkursy dotyczące znajomości języka obcego np. na najlepszą prezentację ściśle powiązaną ze studiowanym kierunkiem.

Kształcenie realizowane w ramach lektoratów z języków obcych, oprócz zasad gramatyki kładzie nacisk na umiejętność porozumiewania się w mowie i piśmie, a prezentowane treści obejmują słownictwo z obszarów potrzebnych w przyszłej pracy zawodowej (m.in. marketing, reklama, zarządzanie, rozmowa w sprawie pracy, redagowanie listu formalnego, CV, technologia, urządzenia i ich działanie) (kierunkowe EfU D1_U02, D2_U02).

7.4. Mobilność i wymiana międzynarodowa studentów i kadry

Uczelnia ma Kartę Uczelni Erasmusa na lata 2021–2027, co pozwala aplikować i partycypować w projektach dydaktycznych Unii Europejskiej, w tym projektach mobilności studentów i kadry. Każdego roku studenci WTŻ, w tym studenci Dietetyki mogą uczestniczyć w projektach mobilności międzynarodowej programu ERASMUS+ oraz CEEPUS (Central European Exchange Program for University Studies) w celu realizacji studiów lub praktyk w uczelniach partnerskich. W związku z tym organizowane są spotkania informacyjne dotyczące możliwości i zasad wyjazdów międzynarodowych. W latach 2020-2021 ze względu na pandemię spotkania informacyjne odbywały się przez MS Teams, wcześniej stacjonarnie. Na spotkaniach tych podawane są informacje dotyczące programu, jego finansowania oraz jak, krok po kroku, złożyć wniosek o wyjazd (<https://erasmus.urk.edu.pl>). Informacje o terminie spotkań zamieszczone są na stronie WTŻ, portalach społecznościowych oraz wysyłane do studentów drogą mailową. W spotkaniach tych uczestniczą również studenci, którzy wrócili już z takiej wymiany i dzielą się swoimi doświadczeniami. Należy podkreślić, że w roku akademickim 2020/2021, pomimo dużych obostrzeń, jeden ze studentów DIET zdecydował się na wyjazd na semestr studiów na Hamburg University of Applied Sciences.

Organizacja wymiany międzynarodowej ściśle powiązanej ze studentami, doktorantami i pracownikami naukowymi odbywa się w trybie ciągłym, m.in. na bieżąco przyjmowani są stażyści zagraniczni w celu realizacji staży naukowych oraz realizacji części badań do prac dyplomowych (inżynierskich, magisterskich, doktorskich) w ramach różnych projektów i programów. Stażyści pochodzą z wielu krajów i uczestniczą w programach wymiany międzynarodowej, finansowanych przez Erasmus, Erasmus Mundus, Horyzont 2020 czy lokalnych programów danego państwa. Stażyści i dyplomanci odbywający praktyki w ramach różnych programów (3-6 miesięcy) reprezentowali m.in. Czech University of Life Sciences Prague (Czechy), University of Veterinary Sciences Brno VETUNI (Czechy), University of

Pardubice (Czechy), Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja), University of Udine (Włochy), University of Debrecen (Węgry), Katholieke Universiteit Leuven (Belgia), University of Copenhagen (Dania), a także różne jednostki naukowo-badawcze z Niemiec, Portugalii w ramach międzynarodowego doktoratu (projekt EJDFoodSci).

Również kadra naukowo-dydaktyczna WTŻ, w tym prowadząca zajęcia dla kierunku DIET, wyjeżdża na zagraniczne staże naukowe, kursy i szkolenia podnosząc swoje umiejętności i kompetencje oraz prowadząc wspólne badania z wieloma ośrodkami naukowymi na terenie całej Europy i w innych krajach. Poparte jest to publikacjami naukowymi. Od wielu lat pracownicy i doktoranci Wydziału korzystają z możliwości odbywania staży zagranicznych w jednostkach naukowych, najczęściej ośrodkach uniwersyteckich. Środki na te wyjazdy pozyskiwane są: z rektorskiego funduszu stypendialnego (**Zał. 58 i Zał. 59**), w ramach projektu „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie” (ZR 34/2019, ZR 151/2020, ZR 46/2020 do wglądu w trakcie wizytacji) oraz z programu Erasmus+ Teaching mobility. Jak dotąd pracownicy Wydziału odbyli staże m.in. na Uniwersytecie w Pardubicach (Czechy); University of Leicester - Cardiovascular Research Centre (Wielka Brytania), University of Ghent (Belgia), KU Leuven (Belgia), University of British Columbia, Vancouver (Kanada), Czech University of Life Sciences Prague, (Czechy), Stanford University, Kalifornia, (USA). Z drugiej strony, w ramach tego programu na Wydział przyjeżdżają pracownicy zagranicznych Uczelni i współuczestniczą w prowadzonych na WTŻ badaniach oraz prezentują wykłady z tematów związanych z ich aktywnością naukową.

7.5. Udział wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku

W URK zasady przyjazdu profesorów wizytujących regulują zapisy ZR 179/2019. Należy przy tym podkreślić, że większość naukowców dających wykłady dla społeczności akademickiej robi to w ramach krótkich programów mobilnościowych.

Od semestru letniego roku akademickiego 2016/2017 (z wyjątkiem 2018 r.) na kierunku DIE2SM w semestrze letnim prowadzone są przez profesora wizytującego zajęcia w wymiarze 60 godz., przy czym podczas lockdown'u w 2020 r. i 2021 r. zajęcia prowadzone były zdalnie, przez platformę MS Teams. W semestrze letnim roku akademickiego 2021/2022 zajęcia prowadzone były stacjonarnie.

Studenci wszystkich kierunków studiów, zarówno I i II stopnia, mogą także uczestniczyć w seminariach naukowych/wykładach prowadzonych przez gości z zagranicy odwiedzających nasz wydział, najczęściej w ramach programu Erasmus+, o których była mowa w punkcie 7.2.

7.6. Sposoby, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenie warunków sprzyjających podnoszeniu stopnia umiędzynarodowienia

Na wydziale na bieżąco podejmowane są próby zwiększania stopnia umiędzynarodowienia, nie tylko na kierunku DIET. Umiędzynarodowienie podlega monitorowaniu i ocenie m.in. na posiedzeniach kompetentnych gremiów, w tym Dziekańskiej Komisji ds. Współpracy Międzynarodowej, DKJK oraz właściwych Rad programowych i Rad Kierunku. Wnioski są formułowane w corocznie opracowywanych rekomendacjach wskazujących na potrzebę zmian m.in. w celu doskonalenia procesu kształcenia. Efektem takich spotkań i ustaleń jest chociażby wprowadzenie realizacji wybranych zajęć obowiązkowych w j. angielskim (przez *visiting professor*) zamiast oferowania przedmiotu do wyboru w tym języku (studenci go nie wybierali). Podobnie, w efekcie dyskusji wielokrotnie podnoszono, by w

pracach magisterskich dokładać wszelkich starań, aby cytowana i wykorzystywana bibliografia pochodziła z czasopism międzynarodowych (w j. obcym).

W ramach podnoszenia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na WTŻ, w 2020 oraz 2021 r. Wydział aplikował do NAWA o wsparcie finansowe na Intensywne Międzynarodowe Programy Kształcenia (program SPINAKER) w projektem pt. Kurs specjalistyczny z zakresu technologii żywności i metod analitycznych pt. "Pyszna Polska – Polska od kuchni". Niestety, wnioski nie uzyskały finansowania mimo pozytywnych recenzji.

Doskonalenie warunków sprzyjających wymianie międzynarodowej kadry jest dokonywane poprzez zwiększenie możliwości dofinansowania takich wyjazdów nie tylko w ramach Erasmus+ Mobility Programme, ale też dzięki projektom z NAWA, Fundacji Nauki Polskiej, Europejskiego i Polskiego Portalu dla Mobilnych Naukowców, stypendium DEKABANA, czy w ramach projektu „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie”. Ponadto, URK zawiera coraz to nowe umowy o współpracy z uczelniami w UE i na świecie (wykaz dostępny na stronie Biura Wymiany i Współpracy Międzynarodowej <https://bwm.urk.edu.pl/index/site/3503>, **Zał. 85**). Wykaz uczelni, z którymi aktualnie obowiązują porozumienia umożliwiające studiowanie i wymianę Erasmus+ przedstawia **Zał. 86**.

Ponadto, URK jest członkiem wielu międzynarodowych sieci współpracy, jak The European University Association (EUA), Visegrad University Association (VUA), The European Polysaccharide Network of Excellence (EPNoE), The European Forest Institute (EFI) czy International Union of Forest Research Organizations (IUFRO) co wspiera mobilność oraz nawiązywanie współpracy, zarówno na polu badań naukowych, jak i kształcenia. URK jest też członkiem International Relation Offices Forum (IROs Forum) - sieci biur współpracy międzynarodowej polskich akademickich uczelni państwowych, której celem jest zwiększenie jakości, efektywności i zakresu współpracy międzynarodowej polskich uczelni poprzez:

- wymianę informacji i przykładów dobrej praktyki,
- organizowanie konferencji, warsztatów i seminariów,
- realizację wspólnych projektów,
- promocję uczelni partnerskich IROs Forum w Polsce i za granicą,
- wyrażanie opinii dotyczących uregulowań prawnych szkolnictwa wyższego.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 7 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.	„Oferta wymian powinna zostać wzbogacona o możliwość uczestnictwa w międzynarodowych projektach badawczych”	<i>Studenci mogą brać udział w badaniach realizowanych w ramach różnych projektów naukowych, zarówno krajowych jak i zagranicznych. Należy jednak mieć na uwadze, że w chwili obecnej praktycznie nie ma możliwości wpisania studenta do wniosku projektowego jako wykonawcy, z uwagi na jego nikły dorobek oraz brak zatrudnienia w uczelni. Niemniej jednak, część prac dyplomowych realizowanych na wydziale, jest właśnie bezpośrednio związana z takimi badaniami, o ile</i>

		<p><i>promotor ma grant we współpracy z uczelnią w innego kraju lub prowadzi taką współpracę naukową.</i></p> <p><i>Warto też podkreślić, że studenci mogą też wyjechać na praktyki zagraniczne.</i></p>
2.	„Wskazane jest zwiększenie wymiany międzynarodowej nauczycieli akademickich”	<p><i>W ramach zwiększania wymiany międzynarodowej kadry Uczelnia wprowadziła możliwość dofinansowania takich wyjazdów nie tylko w ramach Erasmus+ Mobility Programme, ale też dzięki projektom z NAWA, w ramach projektu „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie” oraz coraz to nowych umów podpisywanych w uczelniami w UE i na świecie (Armenia, Włochy, Litwa, Turcja, USA). W samym roku akademickim 2020/2021 Uniwersytet Rolniczy złożył wniosek na realizację projektu Erasmus+ K107 z Armenią, Federacją Rosyjską, Kolumbią, Kanadą, Wietnamem, Ukrainą, Tadżykistanem. Pracownicy aplikują też (z sukcesem) o stypendium z Fundacji A.P. Dekaban z Uniwersytetu British Columbia, Vancouver, B.C. Canada.</i></p>

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 7:

W kwestii umiędzynarodowienia procesu kształcenia warto jeszcze wspomnieć o wzroście liczby studentów i doktorantów zagranicznych podejmujących kształcenie na Wydziale oraz w Szkole Doktorskiej (doktoraty z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia). Od początku istnienia szkoły to już 8 osób. Ponadto, nadal zachęcamy studentów do wybierania przedmiotów lub podejmowania całych studiów w języku angielskim.

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

8.1 Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się, dostosowanie do potrzeb różnych grup studentów, oraz monitorowanie, rozwój i doskonalenie form wsparcia

Wsparcie studentów w procesie uczenia ma charakter stały i wielopłaszczyznowy. Uwzględnia ono zróżnicowane potrzeby studentów oraz sprzyja ich rozwojowi naukowemu, zawodowemu i społecznemu. W procesie uczenia się bezpośrednim wsparciem dla studentów jest wykwalifikowana, stale rozwijająca się, kadra badawczo-dydaktyczna. W rozwiązywaniu bieżących problemów dydaktycznych i organizacyjnych wsparcia studentom udzielają powoływani przez Dziekana (po zasięgnięciu opinii WRSS) *opiekunowie roku*, których głównym zadaniem jest udzielanie pomocy w sprawach zgłaszanych przez studentów, a związanych z tokiem studiów oraz współpraca z pracownikami Dziekanatu, samorządem studenckim i władzami Wydziału w zakresie poprawy jakości i organizacji kształcenia.

Wydział wspiera studentów w procesie uczenia się m.in. poprzez:

a) dostępność nauczycieli akademickich w ramach konsultacji (min. 2 godzin tygodniowo), których terminy są znane studentom (informacje w USOS i na drzwiach gabinetów), zgodnie z Regulaminem Pracy (**Zał. 16**);

b) profesjonalną obsługę administracyjną studentów w obszarach związanych z kształceniem, pomocą materialną i finansami studentów;

c) udostępnianie studentom informacji nt. programu kształcenia, harmonogramu zajęć dydaktycznych na poszczególnych rocznikach oraz procedur dotyczących toku studiów;

d) pomoc studentom decydującym się na start z zawodach i konkursach wiedzy (wsparcie merytoryczne, finansowe, psychologiczne, kibicowanie);

e) opiekę nad aktywnością naukową studentów w ramach działalności Koła Naukowego;

f) zachęcanie studentów do rozwoju naukowego poprzez realizację badań w ramach projektów naukowych i badań zamawianych;

g) zapraszanie do udziału w organizowanych na wydziale zebraniach, seminariach naukowych i prelekcjach;

h) umożliwienie korzystania z zasobów bibliotecznych URK, WTŻ i Katedr, także w okresie pracy zdalnej;

i) zawieranie coraz to nowych umów z instytucjami przyjmującymi na praktyki oraz wskazywanie studentom potencjalnych miejsc realizacji praktyki dostosowanych do kierunku studiów;

j) organizowanie spotkań z potencjalnymi pracodawcami oraz wyjazdów do różnych zakładów (wyjazdy studyjne) celem zapoznania studentów w specyfice pracy w danym zakładzie i możliwościami podjęcia w nim pracy zawodowej lub odbycia stażu/praktyki;

k) oferowanie udziału w zajęciach wyrównawczych i programach stażowych;

l) umożliwienie udziału w dodatkowych warsztatach/szkoleniach np. z zakresu kompetencji miękkich, rozwoju własnej przedsiębiorczości;

m) umożliwienie Indywidualnej Organizacji Studiów (IOS) studentom ze specjalnymi potrzebami (np. OzN, studentki w ciąży, rodzice małych dzieci) lub w trudnej sytuacji życiowej (**Zał. 32**).

Bardzo ważną formą wsparcia jest możliwość korzystania z oferty bezpłatnych konsultacji psychologicznych oferowanych przez Uczelnię. Porady i konsultacje prowadzone są przez doświadczonego psychologa i skierowane do wszystkich mających problemy tak z uczeniem się, jak i z odnalezieniem się w nowym środowisku.

Pomoc studentom w zakresie odbywania praktyk udzielana jest z ramienia Wydziału przez Pełnomocnika Dziekana ds. Praktyk Studenckich dla kierunku *dietetyka*. Z ramienia Uczelni wsparcia studentom w tym zakresie udziela Biuro Karier i Kształcenia Praktycznego.

Do formy wsparcia należy również umożliwienie studentom ubiegania się o pomoc materialną w postaci różnych form stypendiów (socjalnego, specjalnego dla OzN, Rektora dla najlepszych studentów, MNiSW za wybitne osiągnięcia) lub zapomogi. Zasady przyznawania pomocy materialnej studentom URK reguluje ZR 164/2020 z późniejszymi zmianami (**Zał. 87 i 87a**). W przypadku problemów finansowych studenta Dziekan może umorzyć część lub całość należności finansowych studenta wobec Wydziału lub rozłożyć płatność na raty. Niezależnie od tego, Dziekan wspiera materialnie różne akcje i inicjatywy studentów mające związek z szeroko pojętym uczeniem się, np. wspomaga organizację Wydziałowych Sesji Kół Naukowych, wyjazdów studyjnych oraz wydarzeń ogólnouczelnianych (np. Małopolska Noc Naukowców, Juwenalia, Festiwal Nauki, Dni Otwarte na URK).

Ponieważ zajęcia w Uczelni mogą być organizowane w formie kształcenia na odległość (**Zał. 88**), Rektor powołał Pełnomocnika ds. Kształcenia Zdalnego, którego zadaniem jest m.in. przeprowadzanie

szkoleń (także dla studentów) oraz nadzorowanie merytorycznego funkcjonowania kształcenia zdalnego i wdrożonych w Uczelni narzędzi informatycznych, w szczególności przeznaczonych do prowadzenia zajęć, a także przeprowadzanie i kontrola przebiegu zaliczeń oraz egzaminów określonych w programach właściwego kształcenia.

8.2. Formy wsparcia

a) krajowej i międzynarodowej mobilności studentów

Studenci mają możliwość udziału w wymianie międzynarodowej w ramach programu Erasmus+. Dzięki temu mogą realizować część programu studiów (1-2 semestry) w innych uczelniach zagranicznych albo odbyć praktyki w instytucjach zagranicznych. Funkcjonujący w Uczelni system transferu i akumulowania osiągnięć (ECTS) umożliwia przenoszenie osiągnięć uzyskiwanych przez studentów w trakcie studiów za granicą do osiągnięć gromadzonych w celu otrzymania dyplomu w uczelni macierzystej. Koordynacją i realizacją wymiany zajmuje się Biuro Współpracy i Wymiany Międzynarodowej oraz specjalnie powołany na Wydziale Pełnomocnik Dziekana ds. Programu Erasmus+. Szczegóły wsparcia mobilności studentów opisano w kryterium 7.

b) osób z niepełnosprawnościami

Dostosowanie warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia osobom z niepełnosprawnościami (OzN) nie jest zadaniem jednorazowym, lecz procesem ciągłym, który jest prowadzony nieprzerwanie. OzN mogą podejmować studia na kierunku, jeśli uzyskają stosowne zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań.

Warunki umożliwiające udział w procesie kształcenia OzN reguluje ZR 52/2014 (**Zał. 89**). W myśl tych regulacji studenci mogą ubiegać się o dofinansowanie dostosowania różnych form zajęć do stopnia ich niepełnosprawności. Na Wydziale opiekę nad studentami niepełnosprawnymi pełni Pełnomocnik Dziekana ds. Osób z Niepełnosprawnościami. W odniesieniu do studentów będących osobami niepełnosprawnymi organy Uczelni zobowiązane są do podejmowania działań zmierzających do zapewnienia warunków umożliwiających OzN studiowanie na zasadzie równych szans w stosunku do pozostałych studentów. Na URK działa uczelniane Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami (BON) - <https://bon.urk.edu.pl/> wspierające OzN.

Od 2021 r. URK realizuje projekt pn. "**Program zwiększenia dostępności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie**" (POWR.03.05.00-00-A051/20), który jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. Wśród zadań przewidzianych projektem, są m.in. szkolenia dla pracowników URK dot. pracy ze studentami OzN, zwiększenie dostępności architektonicznej, zakup platformy językowej, wirtualnych laboratoriów, zakup aplikacji i licencji do programów edukacyjno-dydaktycznych itp. W 2022 r. wprowadzono Strategię działania Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie na rzecz poprawy dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami na lata 2022 – 2025 (ZR 81/2022 – **Zał. 90**), która opisuje założenia zapewnienia dostępności architektonicznej, cyfrowej i informacyjno-komunikacyjnej procesu kształcenia. Na stronach internetowych wprowadzono już modyfikacje zgodnie z obowiązującym standardem dostępności WCAG (menu dostępności). Dalsze zmiany są w trakcie planowania i wprowadzania.

Przykładowo, w ramach tego projektu zostanie ustalony katalog dostępnych w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie form wsparcia studentów i doktorantów w celu zapewnienia:

- a. dostępności procesu dydaktycznego,
- b. dostępności materiałów dydaktycznych,
- c. dostępności procesu weryfikacji efektów uczenia się (dostępna forma, odpowiednia organizacja itp.),
- d. wsparcia miękkiego, w tym psychologicznego,
- e. dostępności procesu przyjmowania na studia, w tym rekrutacji,
- f. dostępności nauki języków obcych,
- g. dostępności zajęć wychowania fizycznego,
- h. dostępności prowadzenia kształcenia,
- i. dostępności prowadzenia badań naukowych,
- j. usług asystentów i asystentek dydaktycznych, dostępu do technologii wspomagających,
- k. wsparcia dotyczącego transportu,
- l. wsparcia dotyczącego domów studenckich,
- m. szczególnych usług wsparcia dla osób z innymi niepełnosprawnościami i potrzebami.

W tej chwili studenci OzN mogą już skorzystać z indywidualnej organizacji studiów IOS (opisanej w kryterium 2). Z kolei, w celu zwiększenia dostępu do procesu kształcenia na WTŻ wprowadzono udogodnienia (strona internetowa przystosowana do potrzeb OzN, windy w budynku do przemieszczania się pomiędzy piętrami, montaż urządzenia sygnalizacyjnego umożliwiającego wjazd studentom poruszającym się na wózkach inwalidzkich do Dziekanatu, osobne toalety dla OzN, wiele materiałów dydaktycznych jest przekazywanych studentom w formie elektronicznej). Na potrzeby zajęć realizowanych na WTŻ zostały ponadto zakupione specjalistyczne sprzęty, w tym:

- stół z regulowaną wysokością blatu,
- specjalistyczna mysz komputerowa: KidTrac
- specjalistyczna klawiatura komputerowa: Dolphin
- oprogramowanie powiększające i czytające: SuperNova Powiększająca & ScreenReader
- oprogramowanie udźwiękawiające: Dolphin ScreenReader
- urządzenie lektorskie czytające: Auto Lektor Light
- stół laboratoryjny dla osób na wózkach z ręcznie regulowanym blatem i wysokością.

Ponadto, na przestrzeni ostatnich kilku lat w Uczelni zorganizowano liczne szkolenia, warsztaty, obozy i konferencje, m.in. „Zarządzanie uczelnią w kontekście zapewnienia dostępności i równych szans osób ze szczególnymi potrzebami (w tym osób z niepełnosprawnościami)”, „Wsparcie studentów z niepełnosprawnościami w warunkach środowiska akademickiego”, „Uczelnia wobec studentów chorujących psychicznie”; obóz szkoleniowo-sportowy w Żywcu oraz obóz naukowo-adaptacyjny w Szczyrku dla studentów z niepełnosprawnością; warsztaty online nt. „Personal Branding – moja wizytówka biznesowa” oraz „Przedsiębiorca w praktyce”; konferencja pn. „Pełno(s)prawny student” poświęcona zagadnieniom związanym z procesem kształcenia osób z niepełnosprawnościami na poziomie szkolnictwa wyższego, organizowana przez Fundację Instytut Rozwoju Regionalnego. Ponadto, studenci i doktoranci URK mogli wziąć udział w Ogólnopolskim konkursie organizowanym przez

Państwowy Fundusz Osób Niepełnosprawnych pn. „Otwarte drzwi” na najlepsze prace magisterskie i doktorskie o tematyce niepełnosprawności w wymiarze społecznym, zawodowym lub zdrowotnym.

c) prowadzenia działalności naukowej oraz publikowania lub prezentacji jej wyników, jak również w uczestniczeniu w różnych formach komunikacji naukowej lub twórczości artystycznej,

Wydział wspiera studentów w rozwijaniu ich działalności naukowej, pasji badawczej oraz umożliwia im prezentację uzyskanych wyników. Po pierwsze, studenci mogą zgłaszać własne propozycje tematów prac dyplomowych, które następnie realizują pod opieką promotora. W wielu przypadkach prace te są związane z problemami bezpośrednio dotyczącymi studenta/teki lub jego najbliższych (np. projekt diety dla osoby dotkniętej konkretnym schorzeniem), co istotnie zwiększa zaangażowanie studenta w jej realizację.

Po drugie, niektóre z tematów prac dyplomowych są ściśle powiązane z realizowanymi projektami badawczymi lub badaniami zamawianymi przez przemysł. Udział studentów w realizacji takich tematów pokazuje im rzeczywiste problemy, z jakimi mogą się spotkać w karierze zawodowej lub naukowej. Z pewnością radość i satysfakcję daje studentowi możliwość prezentacji wyników swoich badań, czy to w formie prezentacji na konferencji, sesji kół, sympozjum czy w formie publikacji naukowej. W **Zał. 91** przedstawiono wykaz publikacji w latach 2017-2022 (w tym w materiałach konferencyjnych), w których współautorami są studenci i doktoranci WTŻ, a które powstały dzięki ich udziałowi w badaniach będących podstawą danej pracy.

Mimo licznego udziału studentów w publikowaniu wyników badań, wydaje się, że studencki ruch naukowy na WTŻ skupia swą działalność przede wszystkim jednak w Kole Naukowym Technologów Żywności (KNTŻ). W tej chwili na WTŻ aktywnie działa kilkanaście sekcji naukowych (wykaz dostępny na stronie <https://wtz.urk.edu.pl/index/site/5607>), a ich działalność programowa związana jest z profilem badań prowadzonych w poszczególnych jednostkach organizacyjnych Wydziału i nadzorowana jest przez doświadczonych opiekunów naukowych. Działalność koła koordynuje na Wydziale Pełnomocnik Dziekana ds. Kół Naukowych. Studenci mogą w ramach działalności sekcji KNTŻ realizować własne pomysły na badania naukowe, niezależnie od programu studiów, a następnie prezentować swoje wyniki i osiągnięcia przed szerszym gremium, np. podczas sesji kół naukowych, na różnego rodzaju konferencjach czy konkursach. KNTŻ działa bardzo prężnie od wielu lat i z dużym uznaniem można stwierdzić, że studencka działalność naukowa nie tylko rozwija się, ale systematycznie prezentuje coraz wyższy poziom. Przykładami sukcesów członków KNTŻ z ostatniego roku (2022) są m.in.:

- uzyskanie przez studentkę WTŻ statusu laureata 11 konkursu Strefa Studenta na Międzynarodowych Targach Opakowań Packaging Innovations oraz uzyskanie wyróżnienia za innowacyjne biodegradowalne opakowanie inteligentne "Folia skrobiowo-chitozanowa z kurkumina", przygotowane m.in. w ramach aktywności KNTŻ;
- prezentowanie osiągnięć KNTŻ na uroczystej sesji jubileuszowej Akademii Inżynierskiej w Polsce, która odbyła się 26 kwietnia 2022 r. w auli Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie, pod patronatem PAN, KRPUT i FSNT NOT;
- udział członków sekcji „Promil” w Mistrzostwach Polski Piwowarów Domowych 2022, gdzie zaprezentowali swoje osiągnięcia, a jeden z ich wyrobów został zakwalifikowany do finału, który odbył się w czasie Festiwalu Piwowarów Domowych (maj 2022) – w konkursie tym, student II roku *browarnictwa i słodownictwa* oraz członek Sekcji „Promil” KNTŻ zdobył I miejsce na najlepsze piwo w kategorii Wee Heavy;

- uczestnictwo studentki w XXVI Międzynarodowej Konferencji i Sejmiku Studenckich Kół Naukowych, która odbyła się w maju 2022 r. w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, gdzie prezentowała swoje osiągnięcie będące efektem pracy w KNTŻ.

Cyklicznym wydarzeniem, gdzie studenci DIET prezentują swoją wiedzę i umiejętności jest *Turniej Wiedzy Dietetycznej „Nutriada”*, organizowanym przez Collegium Medicum Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie dla wszystkich kierunków dietetyki w Polsce. Studenci przygotowują się do tego konkursu pod opieką nauczycieli WTŻ.

Generalnie, studenci są zachęceni do rozwijania swoich zainteresowań, a Wydział ich wspiera mentalnie, organizacyjnie (np. umożliwienie korzystania z laboratoriów) i finansowo (dofinansowanie do wyjazdów na konferencje, współfinansowanie stoiska na Festiwalu Piwowarów Domowych itd.).

d) we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji

Formą wsparcia wejścia studentów na rynki pracy jest działalność Biura Karier i Kształcenia Praktycznego (BKIKP). Do zakresu obowiązków BKIKP należy m.in. prowadzenie doradztwa zawodowego, banku danych studentów i absolwentów poszukujących pierwszej pracy, nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów z pracodawcami poprzez gromadzenie informacji o firmach, pozyskiwanie i przedstawianie studentom ofert pracy przesłanych przez konkretnych pracodawców, prowadzenie działalności informacyjnej z zakresu podnoszenia i poszerzania kwalifikacji zawodowych.

W zakresie organizacji szkoleń oraz doksztalcania studentów Biuro współpracuje w szczególności z Centrum Wsparcia Administracyjnego Projektów (CAWP) oraz Centrum Kultury i Kształcenia Ustawicznego (CKiKU). BKIKP wspomaga działania Wydziału przy opracowywaniu planów i programów praktyk, staży oraz wyjazdów studyjnych, a także przy zawieraniu umów związanych z ich realizacją. Poprzez BKIKP studenci mogą korzystać z indywidualnych konsultacji z doradcami zawodowymi, którzy informują o aktualnych wymaganiach rynku pracy, pomagają poznać skuteczne metody poszukiwania pracy, opracowywać profesjonalne dokumenty aplikacyjne, przygotować się do spotkania z pracodawcą. Ostatnio, URK dołączyła do uczelni, które wprowadziły dedykowany obsłudze Akademickich Biur Karier system ABK. System ABK praktycznym rozwiązaniem ułatwiającym interesariuszom Biura Karier (studenci, pracodawcy, Organizacje Pożytku Publicznego itd.) korzystanie z jego usług za pośrednictwem Internetu. Co ważne, dla studentów stanowi źródło spersonalizowanych ofert pracy, zaś dla pracodawców bezpośredni i skuteczny kanał komunikacji z osobami rozpoczynającymi karierę zawodową. Jest on bowiem połączony z USOSem, przez co każda nowa oferta pracy, która się pojawia w systemie ABK automatycznie trafia do studenta, który jest zarejestrowany w systemie.

W trakcie realizacji programu wielu przedmiotów przewidzianych dla kierunku, organizowane są także spotkania z interesariuszami zewnętrznymi i potencjalnymi pracodawcami, zarówno na uczelni, jak i w przedsiębiorstwach (tzw. wyjazdy studyjne). W ramach tych spotkań przedstawiciele pracodawców przybliżają działalność firm, omawiają funkcjonujące stanowiska, przedstawiają możliwości realizacji staży i praktyk, jak również swoje oczekiwania co do wykształcenia i umiejętności potencjalnych pracowników. Biuro Karier oferuje także studentom możliwość skorzystania z kwestionariusza osobowości Insightful Profiler™ (iP121) Advisio. Obejmuje on kompleksowe i rzetelne profilowanie osobowości zawodowej zgodnie z pięcioczynnikowym modelem osobowości (tzw. „Wielką Piątką”, ang. The Big Five).

Pomoc w rozpoczęciu aktywności zawodowej, a w szczególności w założeniu własnego biznesu oferowana również jest przez Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości (AIP) URK. W ramach swojej działalności AIP organizuje doradztwo, konsultacje i szkolenia dla młodych, aktywnych i przedsiębiorczych osób, które chcą założyć własną firmę. Między innymi poprzez aktualnie działające projekty:

- „Innowacyjny program strategicznego rozwoju Uczelni” (2019-2022), współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, działanie 3.5. Kompleksowe programy szkół wyższych, realizowane są warsztaty mające na celu wprowadzenie uczestników w obszary związane z prowadzeniem własnego biznesu (tematyka: Zakładanie oraz zarządzanie firmą, Relacje w biznesie, Kreowanie postaw przedsiębiorczych, Biznes plan);
- „Innowacyjny program strategicznego rozwoju Uczelni”, zadanie 2 „Wsparcie świadczenia wysokiej jakości usług przez Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości wspomagający studentki/ów w rozpoczęciu aktywności zawodowej na rynku pracy” (ZR 186/2019 do wglądu w czasie wizytacji).

Celem ww. projektów jest podniesienie i wzmocnienie kompetencji w zakresie przedsiębiorczości oraz wsparcie studentów UR w rozpoczęciu aktywności zawodowej na rynku pracy, w szczególności w założeniu własnej działalności gospodarczej i skierowane są one w szczególności do studentów ostatnich semestrów studiów. W ramach tych projektów studenci uczestniczyli w:

- spotkaniach informacyjnych,
- Targach Przedsiębiorczości URK organizowanych przez AIP URK (listopad 2020 oraz listopad 2021), przy czym w ramach targów studenci skorzystali z możliwości konsultacji z organizacjami i firmami związanymi z przedsiębiorczością oraz rynkiem pracy, a także wzięli udział w cyklu webinar'ów tematycznych,
- warsztatach przedsiębiorczości (2 edycje po 40 godzin),
- mentoringu (indywidualne konsultacje z mentorem),
- spotkaniach z przedsiębiorcami - networking (40 godzin),
- spotkaniach z doradcą zawodowym.

AIP zorganizowało również 3 szkolenia z pracownikiem Urzędu Miasta Krakowa pt. „6 powodów dlaczego warto założyć własną firmę”.

Z kolei, w ramach projektu „Zrównoważony Rozwój Uczelni” 2019-2023 (współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój) Uczelnia udziela studentom pomocy i wsparcia w organizacji staży zawodowych (ZR 70/2020, ZR 31/2021, do wglądu w czasie wizytacji).

Ponadto, ogłoszenia o możliwości podjęcia pracy, realizacji stażu i praktyki są rozsyłane bezpośrednio na adresy mailowe studentów oraz zamieszczane w specjalnej gablocie na Wydziale.

e) aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej, w zakresie przedsiębiorczości,

Studenci WTŻ coraz częściej udzielają się także w pracach na rzecz Wydziału i Uczelni m.in. poprzez aktywną działalność w URSS i WRSS; wolontariat podczas Juwenaliów Krakowskich w 2021 r.; udział w występie teatralnym podczas Balu Beana 2021 (w całości zorganizowany przez studentów I i II roku);

udział w konkursach w trakcie Dni Jakości Kształcenia (SKUMAJ, Jesień z Jakością Kształcenia); organizację Akcji Krwiodawstwa na Uczelni.

Na podkreślenie zasługuje uczestnictwo studentów WTŻ w zorganizowanym przez BKiKP kursie „Design Thinking”. Podczas pierwszej edycji (2021) dedykowanej studentom kierunku *browarnictwo i słodownictwo*, uczestnicy poznali teorię i wzięli udział w praktycznych warsztatach, zakończonych honorowanym w biznesie certyfikatem, który podniesie wartość ich CV. Po zakończeniu warsztatów odbył się konkurs „Studenckie wyzwanie 2021”, podczas którego uczestnicy mogli pochwalić się umiejętnościami uzyskanymi podczas szkolenia, prezentując swoje własne pomysły. Najciekawsze projekty wyłonione przez Jury zostały nagrodzone. Sukces, jaki odnieśli studenci w I edycji konkursu spowodował, że „Design Thinking” podjęto decyzję o zorganizowaniu podobnych szkoleń dostosowanych do potrzeb studentów innych kierunków, i w związku z tym w nadchodzącym roku akademickim planowany jest udział studentów m.in. z kierunku DIET.

Na Uczelni działa Centrum Kultury i Kształcenia Ustawicznego, które stwarza płaszczyznę do szerzenia i propagowania wartości kulturalnych w środowisku akademickim URK oraz organizacji usług edukacyjnych, służących podnoszeniu kwalifikacji i upowszechnianiu wiedzy. Inicjowane są różnego rodzaju imprezy mające na celu między innymi uwrażliwienie młodych ludzi na świat kultury oraz wzbudzanie potrzeby zaangażowania się w środowisko akademickie. Studenci Wydziału aktywnie biorą udział w Międzywydziałowym Turnieju Artystycznym, Przeglądzie Kabaretów Studenckich „Klamka”, Balu Beana, Balu Technologów Żywności, Targach Żywności „Zasmakuj z UR”, Małopolskiej Giełdzie Agroturystycznej oraz innych wydarzeniach kulturalnych i artystycznych proponowanych przez Kluby Studenckie Arka i Buda. Są także członkami Studenckiego Zespołu Góralskiego „Skalni” oraz Chóru URK.

Do studentów kierowana jest także oferta sportowa proponowana przez Studium WF i Akademicki Związek Sportowy, kształtująca poprawne relacje społeczne, poczucie przynależności do grupy, kreująca umiejętność współzawodnictwa, wartościowania metod w dążeniach do sukcesów.

We wszystkich tych aktywnościach studenci są wspierani przez pracowników i władze Wydziału, które są wiernymi kibicami na konkursach czy meczach. Co więcej, osoby aktywnie uczestniczące w pracach WRSS, działające organizacyjnie, artystycznie lub uprawiające sport i reprezentujące w ten sposób Wydział czy Uczelnię mogą się ubiegać o IOS, dzięki czemu łatwiej im pogodzić naukę z dodatkową aktywnością.

Wsparcie w zakresie przedsiębiorczości omówiono już w poprzednim punkcie (m.in. działalność AIP oraz BKiKP).

Zdaniem przedstawicieli SRK (protokół SRK 3/2016) kluczowe w pracy zawodowej są kompetencje, takie jak współpraca, empatia oraz chęć do działania, które w pracy zespołowej są niezbędne. Dlatego też od wielu lat Wydział dokłada wszelkich starań by te kompetencje społeczne wzmocnić, np. w trakcie akcji charytatywnych inicjowanych przez Samorząd Studentów (m.in. Szlachetna Paczka, Pola Nadziei, akcja krwiodawstwa, SOS - Uczelnie Schroniskom) czy władze Wydziału (Kredki zamiast kwiatów). Warto podkreślić, że od 24 lutego 2022 r., tj. od wybuchu wojny w Ukrainie, Wydział objął wsparciem i pomocą wszystkich studentów WTŻ pochodzących z Ukrainy. Na pierwszym miejscu była to pomoc psychologiczna, ale także organizacyjna, finansowa i rzeczowa. Ponieważ wojna wybuchła pod koniec sesji egzaminacyjnej, studenci, którzy mieli kłopoty (z powodu stresu) z podejściem do egzaminów i zaliczeń, dostali możliwość podejścia indywidualnego, w bardziej dogodnym dla nich terminie. Ponadto studenci, którzy utracili wsparcie materialne ze strony swoich rodzin w kraju ogarniętym wojną, otrzymali wsparcie finansowe (np. zapomogi, rozłożenie chesnego na raty, umorzenie części opłat), które pomogło im przetrwać najtrudniejszy okres. Wydział silnie zaangażował się także w organizację pomocy dla uchodźców z Ukrainy (cotygodniowe przygotowywanie po 500 szt. kanapek dla uchodźców, zbiórki

odzieży, leków, środków czystości, żywności, itd.). W akcjach pomocy wspólnie brali aktywny udział i pracownicy wydziału i studenci.

8.3. System motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce i działalności naukowej oraz sposoby wsparcia studentów wybitnych

Jednym z elementów systemu motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce są stypendia naukowe: stypendium Rektora dla najlepszych studentów przyznawane na rok akademicki i wypłacane miesięcznie oraz stypendium z Własnego Funduszu Stypendialnego URK dla studentów wyróżniających się wybitnymi osiągnięciami w nauce (ZR 3/2010 - **Zał. 92**).

Oprócz bodźców materialnych, jednostka stosuje bodźce tzw. póffinansowe (pochwały i uznania), nagrody rzeczowe, dodatkowe świadczenia (kursy, szkolenia) oraz motywatory niefinansowe. Przykładem tych ostatnich jest m.in. organizowany cyklicznie prestiżowy Konkurs im. Profesora Franciszka Nowotnego na najlepszą pracę dyplomową, gdzie dyplomy i nagrody są wręczane przed szerokim gronem w trakcie uroczystości wydziałowych. Za udział w różnych konkursach wiedzy, reprezentowanie wydziału na zewnątrz (np. w Turnieju Wiedzy Dietetycznej „Nutriada”, Zawodach Sportowych) wręczane są studentom dyplomy gratulacyjne, upominki i gadżety wydziałowe. Wydział wspiera też finansowo aktywność naukową studentów (np. dofinansowania do udziału w konferencjach itd.)

Ważnym elementem motywacyjnym jest budowanie dobrych relacji z nauczycielem/opiekunem i dostosowywanie się do indywidualnych potrzeb studentów, głównie w ramach jego pracy w kole naukowym. Ponadto, przebywanie w środowisku akademickim i udział w inspirowanych przez Wydział działaniach rozwija w studentach kompetencje niezbędne do podjęcia w przyszłości pracy zawodowej lub naukowej. W celu skutecznej motywacji studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce, pracownicy Wydziału starają się poznawać zainteresowania i motywy podejmowania przez nich studiów oraz cele i oczekiwania związane z edukacją i potencjalną pracą. Zajęcia prowadzone są w sposób interesujący, odpowiadający oczekiwaniom studentów. W tym kontekście miarą wartości studenta jest nie tylko dopasowanie się do stawianych wymogów, ale także jego kreatywność i potencjał. Takie podejście pomaga np. studentom w wyborze optymalnego miejsca realizacji praktyk zawodowych, co nierzadko skutkuje zatrudnieniem u pracodawcy, u którego student odbywał praktykę, już w trakcie studiów.

Uczelnia również wspiera najwybitniejszych studentów. Tym, którzy podjęli się studiowania na drugim kierunku i mają średnią ocen co najmniej 4,0 umożliwia się kontynuowanie procesu kształcenia w oparciu o Indywidualną Organizację Studiów (**Zał. 32**).

8.4. Sposoby informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej

Informacje na temat możliwości wsparcia znajdują się na stronie internetowej Uczelni w pionie Prorektora ds. Kształcenia, w zakładce odpowiedzialnego za to wsparcie Biura Pomocy Materialnej i Osób Niepełnosprawnych. Na początku każdego nowego roku akademickiego prowadzone są spotkania organizacyjne z nowymi studentami, w trakcie których przekazywane są informacje o wszystkich formach pomocy dostępnych w Uczelni. Informacje na temat regulaminu przyznawania pomocy materialnej, wykaz dokumentów, terminy, sposób i miejsce składania wniosków przekazywane są również studentom na bieżąco, także za pośrednictwem wiadomości e-mail oraz w aktualnościach, w systemie USOS. Znaczącą rolę w przekazywaniu studentom informacji o systemach wsparcia odgrywiają

opiekunowie i starostowie poszczególnych roczników studiów, a także spotkania przedstawicieli WRSS z władzami dziekańskimi.

Sprawy socjalne reguluje ZR 164/2020 (**Zał. 87 i 87a**).

8.5. Sposoby rozstrzygnięcia skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności

Studenci mogą składać wnioski i skargi w formie pisemnej lub ustnej (w tym w kwestiach dotyczących konfliktów personalnych lub procesu kształcenia) do koordynatora przedmiotu, kierownika katedry, opiekuna roku, promotora, Prodziekanów lub Dziekana, którzy starają się wyjaśnić i rozwiązać problem na bieżąco. Na Wydziale funkcjonuje procedura PW-11 dotycząca rozwiązywania sytuacji konfliktowych (**Zał. 93**) albo sprawa jest kierowana do stosownych organów Uczelni.

Za naruszenie przepisów obowiązujących w Uczelni oraz za czyny uchybiające godności studenta student ponosi odpowiedzialność dyscyplinarną (zgodnie z Regulaminem studiów - **Zał. 31, 31a**). Karami dyscyplinarnymi są: upomnienie, nagana, nagana z ostrzeżeniem, zawieszenie w określonych prawach studenta na okres do jednego roku, wydalenie z Uczelni. Uczelniana Odwoławcza Komisja Dyscyplinarna dla Studentów rozpatruje wnioski i skargi, także kwestie dotyczące konfliktów między studentami. Ponadto, w Uczelni powołana jest Komisja Dyscyplinarna dla Studentów oraz Rzecznicy Dyscyplinarni dla Studentów. Konflikty pomiędzy pracownikami i studentami o charakterze mobbingu są rozstrzygane według procedur opisanych w ZR 90/2022 (**Zał. 94**). Uczelnia organizuje możliwość mediacyjnego rozwiązywania sporów zaistniałych w społeczności akademickiej.

8.6. Zakres, poziom i skuteczność systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacje kadry wspierającej proces kształcenia

Obsługą administracyjną procesu dydaktycznego zajmuje się Dziekanat, który służy pomocą także nauczycielom, Władzom Dziekańskim i Radzie Dyscypliny. Cykl pracy Dziekanatu wyznacza organizacja roku akademickiego, przy czym godziny otwarcia są dostosowane do charakteru studiów stacjonarnych i niestacjonarnych oraz umożliwiają wszystkim studentom łatwe uzyskanie informacji i porad dotyczących procesu kształcenia. Kierownik Dziekanatu organizuje pracę w taki sposób, aby przez cały rok kalendarzowy Dziekanat funkcjonował efektywnie. Każdemu pracownikowi Dziekanatu podlega konkretny kierunek studiów, którym się opiekuje, jednak dzięki prowadzeniu dokumentacji w systemie elektronicznym, jest on w stanie obsłużyć każdego studenta.

W Dziekanacie zatrudnione są osoby o wieloletnim doświadczeniu, posiadające odpowiednie kwalifikacje i kompetencje, które są stale podnoszone poprzez udział w różnych szkoleniach organizowanych na URK, szczególnie w odniesieniu do przepisów prawa, zmian w oprogramowaniu czy narzędziach do obsługi administracyjnej (HCM, EZD, Planista, USOS itp.). Pracownicy Dziekanatu uczestniczyli też w szkoleniu „Uczelnia wobec osób niepełnosprawnych”.

Sposób organizacji studiów, w tym praca Dziekanatu, są oceniane przez studentów na koniec studiów w formie ankiet. Ich wyniki są analizowane i zamieszczane w rocznym raporcie dot. jakości kształcenia. Uzyskiwane co roku wysokie oceny studentów dotyczące pracy Dziekanatu wskazują na prawidłowość i staranność obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego na Wydziale. Pracownicy Dziekanatu są wysoko oceniani również przez pracowników Wydziału oraz wszystkie osoby prowadzące zajęcia (także spoza WTŻ). Szczegółowo zadania Dziekanatu określa Regulamin Organizacyjny Uczelni (**Zał. 95** – ZR 34/2022, z dniem 1.10.2022 ZR 95/2022 (**Zał. 96**)).

8.7. Działania informacyjne i edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasad reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa

Studenci pierwszego roku studiów przechodzą szkolenie z zakresu praw i obowiązków studentów, które przeprowadza Samorząd Studencki. Poruszane są tam kwestie dotyczące sposobów postępowania w sytuacjach zagrożenia oraz możliwości reakcji na przemoc. Studenci są informowani o możliwości korzystania z bezpłatnych konsultacji z psychologiem, który pomoże w rozwiązaniu problemów. Oprócz profesjonalnej pomocy ze strony psychologa, studenci mogą zgłosić się po pomoc do pracowników uczelni, zwłaszcza do pracowników Dziekanatu, którzy doradzą, w jaki sposób można rozwiązać daną sytuację i w razie potrzeby udzielą niezbędnych informacji o formach pomocy.

Uczelnia realizuje politykę „antymobbingową” (Zał. 94, Zał. 16), a niewłaściwe zachowania wykładowców (w tym dotyczące dyskryminacji) można także zgłaszać w anonimowych ankietach oceniających konkretne zajęcia. W celu rozwiązania konfliktów i sporów (na drodze mediacji) studenci mogą skorzystać z pomocy Rzecznika Akademickiego, do którego zadań należy wspomaganie stron w rozwiązaniu konfliktu zaistniałego w Uczelni, pomoc w zdiagnozowaniu problemu i wyborze określonych sposobów jego rozwiązania. Rzecznik pomaga i współorganizuje w Uczelni szkolenia z zakresu umiejętności radzenia sobie z konfliktami i kontaktami interpersonalnymi. Rzecznik stosuje standardy działania Międzynarodowego Instytutu Ombudsmana (International Ombudsman Institute) - stowarzyszenia wspierającego rozwój instytucji rzecznika praw człowieka na świecie.

Działaniem informacyjnym i edukacyjnym z zakresu bezpieczeństwa jest obowiązkowe szkolenie BHP dla studentów rozpoczynających naukę. Realizowane jest w ramach zajęć dydaktycznych w formie wykładów na podstawie opracowanego szkolenia.

W sytuacjach zagrożenia pożarowego i konieczności ewakuacji obowiązują zapisy Regulaminu Pracy (Zał. 16 – ZR 175/2019 z nowelizacjami), instrukcje postępowania są też zamieszczone na drzwiach laboratoriów.

W sytuacji ogłoszenia przez władze państwowe stopni alarmowych (np. CHARLIE-CRP i BRAVO) informacja o nich oraz sposobie postępowania pojawia się na głównej stronie Uczelni, a także jest rozsyłana mailem do wszystkich członków wspólnoty akademickiej. Podobnie wyglądało informowanie studentów i pracowników o zagrożeniach, obostrzeniach i wytycznych związanych z okresem pandemii Covid-19, przy czym część ustaleń była formułowana w postaci Zarządzeń Rektora.

8.8. Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi

Aktywność studentów jest ważnym elementem wpływającym na efektywność podejmowanych działań. Poprzez współpracę władz dziekańskich z przedstawicielami WRSS możliwe jest uatrakcyjnienie i podniesienie poziomu wydarzeń organizowanych na Wydziale. Głos doradczy studentów odnośnie sposobu dobierania form komunikacji, wskazywanie obszarów i kierunków dokonywania zmian i usprawnienia funkcjonowania procedur umożliwia weryfikację i modyfikację działań, co przekłada się na jakość współżycia w środowisku akademickim.

Studenci, będąc ważnym interesariuszem wewnętrznym, są źródłem informacji o kwestiach wymagających zmiany i rzeczywistych problemach studentów związanych z procesem uczenia się, dlatego mają głos w dyskusji i biorą czynny udział w podejmowaniu ważnych decyzji wpływających na

jakość kształcenia, zarówno dotyczących kwestii merytorycznych, jak i technicznych. Uczestnictwo w gremiach (Kolegium Wydziału, Dziekańska Komisja ds. Jakości Kształcenia, Komisja ds. Informacji i Promocji, Rada Programowa/Rada Kierunku *dietetyka*) daje im możliwość zgłaszania problemów, wnioskowania o pożądane przez studentów zmiany, a także opiniowania wdrażanych zmian w programach studiów, regulaminie praktyk zawodowych, procesie dyplomowania itd.

Współpraca z WRSS rozciąga się także na aktywność niekoniecznie związaną z procesem kształcenia i dotyczy głównie działalności charytatywnej pracowników i studentów Wydziału oraz organizacji różnych spotkań i imprez (m.in. Bal Technologów Żywności, Bal Beana, ognisko samorządu itd.). Od wielu lat ta współpraca układa się bardzo pomyślnie, o czym świadczy fakt, że spotkania często nie są sformalizowane i planowane z wyprzedzeniem, a odbywają się tu i teraz, jak tylko pojawi się problem do rozwiązania (np. jakiś wniosek studentów) lub sprawa do załatwienia (np. pomoc Ukrainie).

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

Władze Wydziału na bieżąco monitorują i doskonalą system wsparcia studentów w procesie dydaktycznym. Kilka razy w roku organizowane są spotkania z poszczególnymi grupami studentów (np. dany rocznik, nowoprzyjęci, starości itd.), podczas których studenci proszeni są m.in. o opinie dotyczące procesu dydaktycznego oraz ich potrzeb. W ramach organizacji różnych aktywności studenckich, Władze Wydziału starają się także na bieżąco wspomagać finansowo lub w inny sposób działalność WRSS, sekcji koła naukowego i innych.

Dodatkowo, gdy wymaga tego nietypowa sytuacja, przeprowadzane są wśród studentów ankiety, w których zbierane są ich opinie dotyczące konkretnego problemu/zjawiska (np. w czasie pandemii ankieta dotycząca trudności ze znalezieniem miejsca na praktykę lub z jej realizacją).

Informacje o satysfakcji studentów, w tym dotyczące pracy Dziekanatu czy Biblioteki, są zbierane m.in. w postaci ankiety „Ocena studiowania” (**Zał. 97**), która jest przeprowadzana na zakończenie cyklu kształcenia danego studenta, co oznacza w skali Wydziału zbórkę ankiet na koniec sesji zimowej (absolwenci studiów I stopnia SI i NI oraz TŻ2NM) oraz sesji letniej (absolwenci studiów II stopnia). Wszelkie sugestie studentów dotyczące poprawy jakości pracy Dziekanatu, jego dostępności, skuteczności przekazywania informacji są także na bieżąco przekazywane władzom Wydziału przez WRSS lub starostów i w miarę możliwości wprowadzane są zmiany w procedurach czy udogodnienia (np. wydłużenie pracy Dziekanatu na początku roku akademickiego czy w czasie egzaminów dyplomowych, utworzenie procedury dot. IOS – **Zał. 32**).

Ponadto, cały czas doskonalony jest system łączności zdalnej studentów z nauczycielami i administracją uczelni, a Dział Informatyki URK prowadzi szkolenia dla studentów i pracowników oraz publikuje instrukcje ułatwiające szybkie poznawanie nowych możliwości łączności przez systemy teleinformatyczne. W tej chwili komunikowanie się, załatwianie spraw związanych z tokiem studiów, wnioskowanie o urlopy, przedłużenia sesji, IOS jest możliwe także drogą elektroniczną. Wprowadzono również mobilną wersję programu USOS.

Dla doskonalenia systemu wsparcia studenta w procesie kształcenia wprowadzono także konsultacje on-line przez platformę MS Teams. Studenci są stale informowani o możliwościach udziału w sympozjach, konferencjach, stażach, szkoleniach i warsztatach m.in. poprzez rozsyłanie informacji bezpośrednio mailem. Na prośbę studentów, szczególnie w okresie pracy zdalnej, założono dla Wydziału

konta w popularnych mediach społecznościowych (Facebook, Instagram), dzięki czemu zwiększyła się skuteczność odbierania takich informacji.

Powołano także, w ramach Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia, zespół monitorujący aktualność informacji na stronach internetowych Wydziału, który stara się na bieżąco wprowadzać wszelkie zmiany (zgłaszane przez władze Wydziału, ale też pracowników czy studentów) oraz zgłaszać odpowiednim jednostkom wszelkie zauważone nieścisłości w informacjach. Co semestr aktualizowane są także informacje wywieszane w gablotach koło Dziekanatu.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 8 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 rozpocząć działania mające na celu wsparcie studentów w kontaktach z otoczeniem akademickim i kulturalnym. Biuro Karier powinno poszukiwać ofert pracy dla studentów wizytowanego kierunku, a także organizować kursy zawodowe i – przede wszystkim – spotkania z potencjalnymi pracodawcami.”	<p><i>Na uczelni działają Biuro Karier i Kształcenia Praktycznego (BKIKP) i Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości (AIP). W ostatnich latach strony internetowe obu jednostek uległy całkowitej modyfikacji. Zostały m.in. wzbogacone o zakładki dotyczące ofert pracy, doradztwa zawodowego, szkoleń itd. Jednostki te organizują m.in.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>spotkania z przedsiębiorcami (np. cykl spotkań poświęconych historii kariery przedsiębiorców, którym udało się odnieść sukces w życiu zawodowym),</i> - <i>spotkania z przedstawicielami zakładów przemysłowych, którzy prezentują swoje firmy i możliwości realizacji stażu, praktyki zawodowej oraz podjęcia pracy,</i> - <i>wyjazdy studyjne, gdzie na miejscu studenci mogą zapoznać się z ofertą pracy i możliwościami zakładu;</i> - <i>warsztaty i szkolenia z zakresu przedsiębiorczości, zakładania własnej firmy itd..</i> <p><i>BKIKP umożliwia spotkanie z doradcą zawodowym, na którym student może podsumować swoje doświadczenia i kompetencje, zyskać informacje na temat aktualnych wymagań rynku pracy, nauczyć się opracowywać profesjonalne dokumenty aplikacyjne, omówić przygotowanie się do spotkania z pracodawcą, poznać skuteczne metody poszukiwania pracy itd. Po zalogowaniu dostępne też są informacje o aktualnych ofertach pracy, stażach czy praktykach, szkoleniach, kreator CV, narzędzia do wykonania diagnozy kompetencji, Ponadto, oferty pracy w różnych firmach są rozsyłane bezpośrednio na maile studentów, ale także wywieszane w specjalnej gablocie na Wydziale.</i></p>
2.	„Jednostka powinna uprościć formę sylabusów, pozbywając się zbędnych z	<p><i>W roku 2019 na URK wprowadzono jednolite wytyczne do opracowania programu studiów prowadzonych w uczelni (ZR 9/2019 i ZR 13/2019), w których zawarto m.in. wzór sylabusu.</i></p>

	<p>punktu widzenia studentów symboli i oznaczeń efektów kształcenia. W sylabusach należy ponadto wyszczególnić podział modułu na poszczególne formy zajęć oraz ich wymiar godzinowy”</p>	<p><i>Obowiązująca do dziś forma sylabusa jest znacznie uproszczona w stosunku do tej z lat 2012-2018, choć nadal zawiera m.in. kody formy studiów, opis statusu przedmiotu, przedmiotowe EfU wraz z kodami i ich odniesienie do efektów kierunkowych oraz kod składnika efektu właściwy dla dyscypliny, której przypisano kierunek, a także strukturę efektów uczenia się i strukturę aktywności studenta. Dla łatwiejszego odbioru informacji zawartych w sylabusie, studenci mają dostęp do jego uproszczonej wersji w systemie USOS. Taki sylabus zawiera jedynie najistotniejsze dla studenta informacje: jednostkę oferującą przedmiot, liczbę ECTS oraz godzin z przedmiotu wraz z podziałem na poszczególne formy kształcenia, EfU z informacją o metodach i kryteriach weryfikacji ich osiągnięcia na poszczególnych formach zajęć, zasady uzyskania zaliczenia i oceny końcowej z przedmiotu, w tym udział danej formy zajęć w ocenie końcowej, treści realizowane podczas poszczególnych form zajęć oraz zalecaną literaturę.</i></p>
	<p>„Jednostka powinna określić stały termin wypłaty stypendiów socjalnych do określonego dnia każdego miesiąca, ma to dla studentów duże znaczenie w kontekście stabilnego gospodarowania swoimi środkami”</p>	<p><i>W 2020 r. „scentralizowano” kwestie związane z przyznawaniem i wypłatami stypendiów, w związku z czym w tej chwili sprawy te nie są w gestii Dziekanatów. Całość procedur dotyczących wnioskowania, przyznawania oraz wypłat świadczeń reguluje Regulamin świadczeń dla studentów URK wprowadzony ZR 164/2020 z modyfikacjami (ZR 217/2020), co istotnie przyspieszyło proces decyzyjny (przyznanie lub odmowa, listy rankingowe) oraz wykonawczy (wypłaty). Zgodnie z par. 12 ust. 2 ww. Regulaminu "świadczenia stypendialne wypłacane są co miesiąc", w praktyce stypendia wypłacane są do końca danego miesiąca.</i></p> <p><i>Od roku akademickiego ma wejść 2022/2023 w życie nowy Regulamin, zgodnie w którym taka data będzie wprowadzona (prawdopodobnie będzie to do 20-tego każdego miesiąca).</i></p>
	<p>„Jednostka powinna zbadać zdaniem studentów, satysfakcję z oferty gastronomicznej, oraz po przeprowadzeniu takiego badania postarać się odpowiedzieć na ich oczekiwania”</p>	<p><i>Mając na uwadze krytyczne uwagi pracowników i studentów, Wydział zmienił firmę oferującą usługi gastronomiczne w tzw. barku. Nowy najemca przeprowadził remont pomieszczenia, i obecnie w Katedrze smaków, zgodnie z oczekiwaniami studentów i pracowników w menu pojawiły się, oprócz dań ciepłych, także świeże sałatki, zdrowe koktajle owocowo-warzywne, świeże kanapki. W okresie pandemii (brak studentów), a potem w okresie obowiązywania harmonogramu schodkowego (kilkukrotnie mniejsza liczba studentów) nadal zachowano możliwość zakupu i spożywania posiłków w barku, a menu wysyłano dzień wcześniej do pracowników, którzy w ten sposób składali zamówienia.</i></p>

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 8:

System wsparcia został skonstruowany w Uczelni w sposób uwzględniający potrzeby różnych grup studentów, w tym studentów z niepełnosprawnością. Studenci z problemami edukacyjnymi lub znajdujący się w trudnej sytuacji życiowej, materialnej, czy też zdrowotnej korzystają z wsparcia Prorektora ds. Kształcenia, Prodziekana właściwego dla studiowanego kierunku, opiekuna roku, Biura Pomocy Materialnej i Osób Niepełnosprawnych, Dziekanatu oraz Samorządu Studenckiego. Do każdego studenta podchodzimy indywidualnie, szukając optymalnego rozwiązania jego problemów.

Wydział zapewnia studentom możliwość wszechstronnego rozwoju. Studenci mogą korzystać z infrastruktury dydaktycznej i naukowej nie tylko w czasie realizacji zajęć wynikających z programu studiów, ale także w ramach działalności kół naukowych i organizacji szkoleń (z własnej inicjatywy). Studenci doskonalą kompetencje społeczne poprzez udział w organizacjach samorządowych oraz zespołach artystycznych. Wydział zapewnia swobodny dostęp do wykładów tematycznych czy prelekcji organizowanych w ramach seminariów wydziałowych, PTTŻ oraz SITSpoż. Każdego roku organizowane są również spotkania władz Wydziału z nowoprzyjętymi studentami, mające na celu omówienie zasad funkcjonowania Wydziału oraz różnych form wsparcia.

Warto zaznaczyć, że na URK planowana jest diametralna zmiana wyglądu i zawartości strony internetowej Uczelni. Do tej pory pozyskano środki na ten cel, powołano Komitet sterujący ds. wdrożenia platformy do zarządzania Uczelnią oraz Zespół projektowy ds. wdrożenia platformy do zarządzania Uczelnią (ZR 40/2022), a planowane wprowadzanie zmian przypada na rok 2022/2023. W związku z powyższym modyfikacji ulegają strony poszczególnych jednostek ogólnouczelnianych, w tym BKiKP, CTT, AIP itd.

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

Informacje o studiach na kierunku DIET, oraz pozostałych oferowanych przez URK czy WTŻ, są ogólnodostępne i można je pozyskać wielotorowo poprzez:

- a. strony internetowe: główną URK, wydziałową WTŻ URK, stronę BiP oraz media społecznościowe;
- b. drukowane i elektroniczne informatory dla kandydatów na studia, wydawane corocznie, zawierające szczegółowe informacje na temat kierunków studiów, wymagań rekrutacyjnych, uzyskiwanych efektów uczenia się i możliwości zatrudnienia absolwentów;
- c. coroczne wydania specjalne Biuletynu Informacyjnego URK dla potencjalnych kandydatów, gdzie zamieszczana jest syntetyczna informacja o kierunkach kształcenia, również w językach obcych;
- d. ulotki, foldery, ogłoszenia prasowe, plakaty informacyjne skierowane do różnych grup odbiorców, głównie kandydatów na studia i ich środowisk (rodzice, szkoła).

Drukowane materiały rozpowszechniane są corocznie podczas przeróżnych imprez informacyjno-integracyjnych organizowanych przez Uczelnię, jak np. dni otwarte URK, Festiwal Nauki, Uniwersytet Dzieci, Małopolska Noc Naukowców, Ogólnopolskie Dni Owada, Małopolska Giełda Agroturystyczna, Międzynarodowe Targi Poznańskie, Zasmakuj z UR itp., jak również podczas wykładów, warsztatów i prelekcji przeprowadzanych przez pracowników Wydziału dla uczniów szkół, w tym średnich. Oferta

dydaktyczna przedstawiana jest także podczas audycji radiowych i na antenie telewizji regionalnej oraz w postaci ogłoszeń w lokalnej prasie.

Na oficjalnej stronie URK (<https://urk.edu.pl>), w zakładce Kandydat przedstawiona jest oferta dydaktyczna proponowanych kierunków studiów, terminy rekrutacji, wymagane przedmioty maturalne, uprawnienia laureatów olimpiad, a po wybraniu konkretnego kierunku także zasady postępowania rekrutacyjnego, zaplanowane w programie studiów przedmioty, charakterystyka absolwenta i możliwości przyszłego zatrudnienia.

Również na stronie Wydziału (<https://wtz.urk.edu.pl>), w zakładce Kandydat, podane są aktualne informacje dotyczące trwających naborów, zasad rekrutacji (zasady punktacji, wymagane przedmioty, uprawnienia laureatów olimpiad), programu studiów i profilu absolwenta, jak również informacje o studiach podyplomowych, domach studenckich, pomocy materialnej, ofercie sportowej i artystycznej dostępnych w Uczelni. W zakładce tej lub w zakładce Promocja (Poznaj nasz wydział), kandydat może oglądnąć film z wirtualnym spacerem po wydziale, jak również wywiady ze studentami i absolwentami WTŻ. Z kolei, w zakładce Student, dostępne są szczegółowe programy oraz EfU dla wszystkich kierunków studiów, regulamin studiów, informacje o możliwościach rozwoju zawodowego i naukowego (m.in. Koła naukowe, Biblioteka, Centrum Kultury i Kształcenia Ustawicznego, Akademickie Biuro Karier), o możliwościach uzyskania wsparcia materialnego i oraz pomocy psychologicznej (Sprawy socjalne, Studenci z niepełnosprawnością), informacje dotyczące realizacji i zaliczania praktyk wraz z przykładami miejsc, w których dotąd były one realizowane.

Na stronach WTŻ student łatwo znajdzie także informacje o pracy Dziekanatu, dostępności sal dydaktycznych, możliwości udziału w programach mobilności (np. Erasmus+), jak również wytyczne dotyczące przygotowania prac dyplomowych wraz z zagadnieniami do egzaminów końcowych. Bez trudu można znaleźć również charakterystykę władz i poszczególnych jednostek Wydziału realizujących proces dydaktyczny.

Na prośbę studentów w zakładce dotyczącej pracy Dziekanatu znalazły się również wzory podań i formularzy, które najczęściej są przez nich składane w związku z procesem studiowania.

Szereg innych informacji i ilustracji związanych z przebiegiem studiowania można znaleźć w rozbudowanym dziale zajmującym się promocją Wydziału, a także w mediach społecznościowych (Facebook), do których linki znajdują się na stronie głównej.

W dziale dotyczącym Uczelnianego Systemu Jakości Kształcenia, na poziomie Wydziału, znajduje się jego opis, zadania i regulamin DKJK, obowiązujące na Wydziale procedury wraz z załącznikami (do pobrania) oraz informacje o akredytacjach i rocznych raportach.

W Uczelni funkcjonuje elektroniczny Uniwersytecki System Obsługi Studiów (USOS), który zapewnia komunikację studentów z prowadzącymi zajęcia. W USOS studenci mają dostęp do sylabusu przedmiotu, w którym podane są treści programowe, przedmiotowe EfU, liczba godzin realizowanych w ramach poszczególnych form zajęć, liczba przypisanych przedmiotowi punktów ECTS, metody i kryteria oceniania oraz zalecana literatura. Ponadto, poprzez system USOS, studenci mają wgląd w oceny uzyskiwane z egzaminów i zaliczeń (natychmiast po ich wpisaniu przez prowadzącego), dostęp do harmonogramów zajęć, a także mogą wypełnić ankiety (OZD) czy rejestrować się na zajęcia wybieralne.

Z kolei w elektronicznym Archiwum Prac Dyplomowych (APD), odbywa się proces dyplomowania studentów: składanie prac dyplomowych oraz weryfikacja ich oryginalności (system antyplagiatowy JSA). Co ważne, poprzez APD każdy student ma także wgląd do recenzji swojej pracy dyplomowej. Opracowana w ostatnim czasie aplikacja Mobilny USOS URK dodatkowo ułatwia studentom szybki dostęp do wszelkich danych w USOS. Dokumenty dotyczące procesu studiowania są również dostępne

w Dziekanacie Wydziału. Zasady przepływu informacji są zgodne z przepisami o ochronie danych osobowych studentów i pracowników zawartymi w przepisach prawa.

Wszelkie informacje dotyczące programu studiów, warunków jego realizacji znaleźć można także na stronach BIP URK, do których jest bezpośredni dostęp ze stron www zarówno WTŻ, jak i URK (<https://bip.malopolska.pl/urkrakow>).

W ostatnich 2 latach (pandemia) informacje o sposobie realizacji zajęć (stacjonarnie, zdalnie, bądź hybrydowo) podawane były natychmiast po podjęciu decyzji w formie odpowiednich zarządzeń Rektora, publikowanych na wymienionych wcześniej stronach internetowych URK, WTŻ oraz BIP. Ponadto, gdy zachodzi potrzeba przekazania ważnych informacji są one wywieszane na tablicach informacyjnych koło Dziekanatu oraz rozsyłane drogą mailową do wszystkich zainteresowanych.

Ocena publicznego dostępu do informacji odbywa się m.in. poprzez ankietyzację studentów (kwestionariusz „Ocena studiowania”), a wyniki są publikowane w rocznych raportach DKJK, do wglądu na stronie internetowej WTŻ. Od nowej kadencji (w ramach Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia) działa też zespół, którego jedynym zadaniem jest monitorowanie informacji na stronach wydziałowych oraz ich aktualizacja. Uwagi krytyczne wynikające z tych ocen, jak i sugestie od zainteresowanych (studenci, pracownicy, SRK) na temat usprawnienia przepływu informacji lub aktualności/dostępności danych są na bieżąco weryfikowane.

Należy również podkreślić, że wszystkie informacje, które są dostępne na stronach URK czy WTŻ, są dostosowane do potrzeb obiorców ze specjalnymi potrzebami (menu dostępności).

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 9 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.	brak	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 9:

Warto dodać, że informacje dotyczące kwestii istotnych dla funkcjonowania Wydziału oraz o wszelkich sukcesach studentów i pracowników WTŻ są prezentowane na stronie głównej jednostki, w Aktualnościach. Dzięki temu, cała społeczność akademicka może dowiedzieć się o zdobytych nagrodach i wyróżnieniach, przyznanych projektach badawczych, nawiązanych nowych współpracach, organizowanych spotkaniach, seminariach, prelekcjach itd. Takie informacje były szczególnie istotne w okresie obostrzeń i ograniczeń w pracy na terenie Wydziału podczas pandemii. Sprawiały, że także osoby w izolacji i na kwarantannie były informowane na bieżąco o tym co się dzieje na Wydziale.

Jak już podano w kryterium 8, na URK planowana jest diametralna zmiana wyglądu i zawartości strony internetowej Uczelni, zgodnie z zapowiedziami ma być bardziej intuicyjna i przejrzysta, w szczególności dla osób spoza uczelni i Wydziału. Do tej pory pozyskano środki finansowe na ten cel (1,8 mln), powołano Komitet sterujący ds. wdrożenia platformy do zarządzania Uczelnią oraz Zespół projektowy ds. wdrożenia platformy do zarządzania Uczelnią (ZR 40/2022), a planowane wprowadzanie zmian przypada na rok 2022/2023. Zgodnie z pierwszymi informacjami, zaplanowano 3 moduły o wstępnych nazwach: „KSZTAŁCENIE” (informacje dla kandydatów, programy studiów, oferta dydaktyczna), „USŁUGI i WSPÓŁPRACA” (informacje dla otoczenia społeczno-gospodarczego poszukującego chętnych do

współpracy badawczo-rozwojowej) oraz „BADANIA I NAUKA” (z informacjami o kierunkach badań realizowanych na wydziale, projektach itd.). Pozostałe informacje zostaną przeniesione do Intranetu i dostępne będą po zalogowaniu dla pracowników i studentów wydziału.

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

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

Polityka jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności jest zgodna z celami przedstawionymi w Zarządzeniu Rektora nr 168/2021 w sprawie wprowadzenia Polityki Jakości Kształcenia (PJK) oraz Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK) (**Zał. 98**). Nadrzędnym celem PJK jest ciągłe doskonalenie procesów kształcenia, umożliwiających osiągnięcie społecznie uznawanych kompetencji przez studentów, doktorantów i słuchaczy, oraz satysfakcji zawodowej przez absolwentów. USZJK odnosi się do wszystkich poziomów kształcenia uniwersyteckiego, obejmującego studia pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolite studia magisterskie, a także kształcenie w Szkole Doktorskiej Uczelni i na studiach podyplomowych. Szczegółowe kompetencje uczestników USZJK są opisane w zał. 3 do ZR 168/2021.

W Uczelni osobą odpowiedzialną za organizację i nadzór nad realizacją procesu kształcenia oraz za jakość kształcenia jest Rektor. Nadzór nad funkcjonowaniem USZJK na WTŻ sprawuje Dziekan. Rektor powołuje Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia oraz Rektorską Komisję ds. Jakości Kształcenia, a na wydziale, na wniosek Dziekana - Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia oraz Dziekańską Komisję ds. Jakości Kształcenia (DKJK). Za podejmowanie działań na rzecz rozwoju danego kierunku studiów na WTŻ, w szczególności dbałość o sprawy programowe oraz proces kształcenia i dyplomowania odpowiedzialne są 3 Rady Kierunku (RK). W skład RK DIET wchodzi nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku oraz przedstawiciele studentów DIET, oddelegowani przez WRSS, z udziałem stanowiącym 20% składu Rady. RK współpracuje z Kolegium Wydziału (KW) oraz DKJK. Wykazuje szczególną dbałość o zgodność koncepcji kształcenia na kierunku studiów z Misją i Strategią Uczelni, zdefiniowanie sylwetki absolwenta, jak również zapewnienie właściwej konstrukcji programu studiów i dokonywanie jego modyfikacji, w tym wynikających z analizy potrzeb rynku pracy. Ponadto, RK aktywnie współpracuje z innymi grupami interesariuszy wewnętrznych i z otoczeniem społeczno-gospodarczym (szczególnie z SRK) w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów, monitorowaniu jego realizacji, a także infrastruktury i zasobów edukacyjnych wykorzystywanych w procesie kształcenia. Pozostałe zadania RK opisano w odpowiednich kryteriach raportu samooceny.

Niezbędnym elementem funkcjonowania USZJK w Uczelni, w tym na WTŻ są procedury. Zgodnie z ZR 170/2021 (**Zał. 99**) dokumenty te dzieli się na: procedury ogólne (wspólne dla wszystkich jednostek prowadzących studia i studia podyplomowe), wydziałowe (dokumenty wewnętrzne jednostki) oraz dotyczące Szkoły Doktorskiej. Są one modernizowane w odpowiedzi na uwarunkowania prawne, trendy, wytyczne, zalecenia itd. Aktualnie obowiązujące na WTŻ procedury są dostępne publicznie na stronie https://wtz.urk.edu.pl/wszjk_procedury.html), zostały też wspomniane w odpowiednich punktach raportu. Zgodnie z Planem działań doskonalących funkcjonowanie USZJK w URK na rok 2021/2022

dziekan i prodziekani spotykają się ze studentami każdego kierunku, w tym DIET, w celu omówienia m.in. uwag studentów dot. funkcjonowania systemu.

Podsumowując, działania na rzecz zapewniania jakości kształcenia w Uczelni, na WTŻ, w tym na kierunku DIET, zostały uregulowane, ze wskazaniem osób/gremiów odpowiedzialnych, a także zakresu ich zadań w odniesieniu do projektowania, zatwierdzania programów studiów, ich modyfikacji, a także ewaluacji i doskonalenia.

10.2. Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów na kierunku DIET

Zgodnie z aktualnym prawodawstwem krajowym, programy studiów w Uczelni ustala Senat, a Rektor tworzy studia na określonym kierunku, poziomie i profilu (w formie Uchwały Senatu, a do maja br. także Zarządzenia Rektora). Inicjatywę w tym zakresie podejmuje Dziekan w oparciu o analizę rynku pracy, zapotrzebowanie interesariuszy wewnętrznych (np. studentów) oraz potrzeby i opinię otoczenia społeczno-gospodarczego. Właściwa RK współpracuje następnie z innymi interesariuszami (np. DKJK) w konstruowaniu programu studiów i określeniu efektów uczenia się (EFU). Potencjalni koordynatorzy przedmiotów biorą udział w ustalaniu przedmiotowych EFU oraz w opracowaniu sylabusów. Dokumentacja programu studiów, obejmującą w szczególności: opis kierunkowych EFU, charakterystykę uwarunkowań realizacji kształcenia, plan studiów oraz szczegółowe opisy programów przedmiotów (sylabusy), kierowana jest do zaopiniowania przez Kolegium Wydziału po zasięgnięciu opinii WRSS i właściwej RK. Następnie podlega opiniowaniu przez Senacką Komisję ds. Kształcenia (SKdsK), po czym zostaje poddana pod obrady Senatu URK.

Modyfikowanie programów studiów podlega formalnym zasadom. Modyfikacje takie wynikają z potrzeb rynku pracy, aktualizacji treści programowych czy literatury przedmiotu oraz możliwości zatrudnienia absolwentów lub dalszego ich kształcenia, jak również ze zmian przepisów dot. szkolnictwa wyższego. Projekty ww. zmian są szeroko dyskutowane na spotkaniach poszczególnych gremiów zaangażowanych w proces kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem studentów oraz SRK.

10.3. Sposoby i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na kierunku DIET oraz źródła informacji wykorzystywane w tych procesach

Monitorowanie zmian w przepisach (przeгляд rozporządzeń ministerstw właściwych dla kształcenia na studiach wyższych) i wytycznych (przepisy wewnętrzne uczelni jak ZR, KR, Statut, Regulamin), które wymagałyby dostosowania programu studiów jest prowadzone przez DKJK oraz właściwą RK. Każda niezbędna zmiana jest wprowadzana niezwłocznie, po zaopiniowaniu przez odpowiednie gremia (RK, DKJK, WRSS, KW, SKdsK) i wprowadzania od kolejnego roku akademickiego Uchwałą Senatu. Przykładami takich zmian jest dostosowywanie planu i programu studiów na kierunku DIET do wytycznych związanych z wejściem w życie Ustawy 2.0 czy wprowadzanie nowych przedmiotów do wyboru.

Bieżące monitorowanie programu studiów obejmuje także ocenę treści programowych oraz EfU realizowanych w toku procesu kształcenia. Metody weryfikacji uzyskanych przez studenta EFU opisano w kryterium 3.

W trakcie monitorowania procesu dydaktycznego, w tym programu studiów, zwraca się uwagę na następstwo przedmiotów, rozkład wymiaru realizowanych godzin na poszczególnych semestrach oraz punktację ECTS. RK i DKJK określają możliwości działań w zakresie modernizowania programów. Tryb postępowania przy wprowadzaniu oraz modyfikacji przedmiotów opisano w procedurze wydziałowej PW-09 (**Zał. 100**). W trakcie modyfikacji programu zostały również uwzględnione uwagi nauczycieli i studentów, np. o potrzebie dodania nowego przedmiotu Proseminarium na 6. semestrze czy

wprowadzenia na studiach I stopnia *Podstaw immunologii*, albo dotyczące zwiększenia godzin z przedmiotów sprawiających największe problemy np. *Biochemii*. Treści kształcenia są stale doskonalone również w odpowiedzi na bieżące potrzeby rynku pracy, pojawiające się nowe technologie, wyniki nowych badań naukowych, zmiany w światowych trendach dotyczących przetwórstwa żywności i jej jakości oraz preferencje konsumenckie. Na prośbę studentów powiększono liczbę miejsc, gdzie mogą oni odbywać praktyki (o firmy produkujące suplementy, firmy cateringowe).

Ewaluacja osiągnięcia zakładanych EfU realizowana jest zgodnie z PW-10 (**Zał. 43**). Na podstawie zgromadzonych danych raportowych z ewaluacji EfU, opracowywane są ich zestawienia, które stanowią podstawę do oceny jakości kształcenia. W okresie objętym oceną nie stwierdzono znacznych uchybień w omawianym zakresie.

Przykładem źródła informacji wykorzystanego w celu wypracowania skutecznych sposobów zapewniania jakości kształcenia w czasie pandemii jest ankieta przeprowadzona wśród nauczycieli dot. ich spostrzeżeń na temat zajęć w formie zdalnej i hybrydowej w roku 2020/2021.

W ramach ewaluacji EfU istotna jest także ocena procesu dyplomowania. W tym celu, we wspomnianej procedurze PW-10 (**Zał. 43**), znajduje się opis trybu postępowania ewaluacji osiągnięcia zakładanych EfU prac dyplomowych i ich recenzji. W każdym roku ocenianych jest (przez anonimowych ekspertów wskazanych przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia) około 10% prac dyplomowych. Do głównych stwierdzonych problemów, związanych z procesem dyplomowania, należy zaliczyć zbyt lakoniczne uzasadnienie oceny pracy (powtarzające się uchybienie). Nieodłącznym elementem związanym z jakością kształcenia na kierunku są hospitacje zajęć (PW-01 – **Zał. 101**) oraz ankiety OZD (PW-12 – **Zał. 72**) i oceny studiowania (PW-13 – **Zał. 99**). Raport z hospitacji zajęć dydaktycznych za dany rok akademicki podlega analizie DKJK, a wnioski przekazywane są Dziekanowi. W poprzednim roku akademickim, w trakcie hospitacji nie było ocenionych negatywnie zajęć dydaktycznych ani nauczycieli.

Zapewnienie odpowiedniej jakości kadry dydaktycznej wspomagane jest anonimową ankietą OZD. Na WTŻ ankietyzacji poddawani są wszyscy nauczyciele akademicy (w tym doktoranci) prowadzący zajęcia w danym semestrze oraz wszystkie przedmioty. Studenci wypełniają ankietę dobrowolnie i anonimowo. Celem zwiększenia motywacji do jej wypełnienia, od roku Dziekan wręcza się upominkowe gadżety WTŻ pierwszym 15 osobom, które wypełnią komplet ankiet, jakie mają w systemie USOS. Akcja ma na celu zwiększenie świadomości studentów na temat ich roli w kształtowaniu jakości kształcenia. Ocena zajęć dydaktycznych przez studentów przeprowadzana jest po każdym semestrze, w formie elektronicznej w systemie USOS. Wyniki ankiet są analizowane na posiedzeniu DKJK, przedstawiane Dziekanowi i dyskutowane na posiedzeniu KW. W przypadku stwierdzonych problemów Dziekan odbywa rozmowę z danym nauczycielem w obecności kierownika katedry (do jego obowiązków należy nadzór na jakością zajęć dydaktycznych, prowadzonych przez podległych pracowników). Podkreślić należy, że w zdecydowanej większości przypadków, komentarze studentów są pozytywne, a tylko sporadycznie zdarzają się komentarze negatywne, które jednak są dogłębnie analizowane i weryfikowane.

Zapewnienie jakości kadry dydaktycznej zostało szczegółowo opisane w Kryterium 4.

Niezwykle istotnym, dla jakości kształcenia na WTŻ jest dostęp do odpowiedniej infrastruktury i zasobów edukacyjnych. Jej przegląd jest dokonywany przez zespół, w skład którego wchodzi studenci zgodnie z PW-08 (**Zał. 81**- por. Kryterium 5).

10.4. Sposoby oceny osiągnięcia EfU przez studentów DIET, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności EfU na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów

Szczegółowe informacje na temat sposobów i oceny osiągania EfU przez studentów ocenianego kierunku na poszczególnych etapach kształcenia oraz przydatności EfU na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów opisano w Kryterium 3. Zgodnie z PW-10 weryfikacja EfU obejmuje wszystkie kategorie EfU, tj. wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne przydatne na rynku pracy lub w dalszej edukacji. Podkreślić należy, że studenci kierunku *dietetyka* są bardzo cenieni przez pracodawców szczególnie w szpitalach podczas praktyk. Ich wiedza i umiejętności są doceniane i już w trakcie praktyk proponowana jest im praca. Ponadto, kilku absolwentów kierunku DIET pracuje w Szpitalu Uniwersyteckim UJ w Krakowie.

10.5. Zakres, formy udziału i wpływu interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów

W tworzeniu koncepcji kształcenia i doskonaleniu jakości kształcenia na kierunku DIET istotną rolę oraz czynny udział biorą zarówno interesariusze wewnętrzni (właściwa RK, kadra, studenci), jak i zewnętrzni, gdyż koncepcja kształcenia uwzględnia oczekiwania studentów oraz potencjalnych pracodawców, a więc zapotrzebowanie rynku. Studenci DIET, osobiście lub reprezentowani przez WRSS, wyrażają swoje opinie na temat procesu dydaktycznego, jakości prowadzonych zajęć (por. Kryterium 4 i 9) oraz infrastruktury i zasobów edukacyjnych wykorzystywanych w procesie kształcenia (por. Kryterium 5). Informacje na temat jakości kształcenia pozyskiwane są m.in. w trakcie spotkań władz Wydziału z WRSS i studentami. Przykłady wpływu studentów DIET na skuteczniejszą realizację programu zostały opisane w kryterium 1. Studenci kierunku DIET oraz ścieżki dydaktycznej /ŻCz/ na kierunku TŻiŻCz zgłosili z kolei prośbę o zakup programów do indywidualnego i zbiorowego planowania i oceny sposobu żywienia różnych grup ludności, co podniesie ich umiejętności i szanse na rynku pracy. Program Kcalmar.pro został już zakupiony.

Interesariusze zewnętrzni przekazują bardzo cenne uwagi dotyczące programu studiów na kierunku DIET np. podczas posiedzeń SRK, w skład której (zgodnie z Regulaminem SRK – **Zał. 102**) wchodzi specjaliści z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, dietetyki oraz z zakresu prawa, ekonomii, organizacji i zarządzania lub dyscyplin pokrewnych, w tym pracodawcy przyjmujący studentów DIET na praktyki i staże.

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

Głównymi składowymi dbania o jakość kształcenia na ocenianym kierunku są: wizyty akredytacyjne podmiotów zewnętrznych, system zarządzania jakością w uczelni oraz relacje z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi. Stosowane mechanizmy pozwalają udoskonalać program studiów dla kierunku, podnosząc jakość kształcenia i wpływać bezpośrednio na atrakcyjność kierunku. W roku 2018 oraz 2022 kierunek *dietetyka* dostał certyfikat „Studia z przyszłością”, przy czym w 2018 otrzymał także statuetkę „Lider jakości kształcenia”, a w 2021 cały Wydział – certyfikat „Symbol Nowoczesnego Kształcenia 2021”.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 10 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.	„Wskazane byłyby zamieszczanie w rocznych Sprawozdaniach z oceny jakości kształcenia informacji na temat realizacji zmian dokonywanych w odniesieniu do zaleceń sformułowanych w poprzednim roku akademickim.”	<i>W każdym kolejnym, rocznym raporcie z oceny jakości kształcenia przedstawiano informacje dotyczące realizacji zaleceń z roku poprzedniego.</i>

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

Za dobrą praktykę w UR można uznać inicjatywę Uczelnianego Dnia Jakości Kształcenia pod wspólną nazwą wiodącą „Skumaj jakość kształcenia”, stanowiącą cenną platformę komunikacji pomiędzy studentami a Uczelnią, gdzie występują zaproszeni – na prośbę URSS oraz z inicjatywy Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia – prelegenci, którymi są nauczyciele akademicy z różnych wydziałów i innych jednostek (SJO, SWF), pracownik BKiKP, pełnomocnik-asystent Rektora oraz goście z zewnątrz (aktor, psycholog, specjalista od bezpieczeństwa w Internecie). W trakcie 2-giej edycji tych dni obecna była Pani Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia, a jako prelegent wystąpiła Prodziekan. Edycja trzecia odbędzie się 13 października br.

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>Mocne strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Dietetyka</i> na WTŻ to jedyny w Polsce kierunek dający tytuł zawodowy inżyniera po studiach I stopnia, w efekcie poszerza on perspektywy zatrudnienia absolwentów na dynamicznie zmieniającym się rynku pracy. 2) Duże zainteresowanie studiami stacjonarnymi i niestacjonarnymi z <i>dietetyki</i>. 3) Wykwalifikowana i stale doskonaląca się kadra nauczycielska prowadzi badania we wszystkich obszarach, do których przypisano kierunek, a bogate wyposażenie jednostki pozwala na osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się, 4) Współpraca z instytucjami o bardzo różnorodnym profilu działalności zapewnienia studentom, głównie w trakcie praktyk zawodowych, kontakt ze zróżnicowanymi i rzeczywistymi przypadkami wymagającymi interwencji <i>dietetyka</i>. 5) Ścisła współpraca z interesariuszami zewnętrznymi umożliwia stałe dostosowywanie programów nauczania do potrzeb rynku. 	<p>Słabe strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Słabe zrozumienie u studentów potrzeby studiowania przedmiotów o charakterze podstawowym, nie powiązanych bezpośrednio z problemami <i>dietetyki</i>. 2) Niezadawalające zainteresowanie studentów kierunku <i>dietetyka</i> uczestnictwem w zajęciach prowadzonych w języku angielskim. 3) Małe zainteresowanie studentów ocenianego kierunku uczestnictwem w wymianie międzynarodowej wynikające z braku możliwości znalezienia odpowiednich zajęć na uczelniach zagranicznych. 4) Zbyt niskie, jak na potrzeby, zasoby finansowe Wydziału, aby można było zaspokoić rosnące zainteresowanie studiami na kierunku <i>dietetyka</i> oraz rozwijać badania naukowe związane z kierunkiem, w których mogliby uczestniczyć studenci.
Czynniki zewnętrzne	<p>Szanse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Rosnące zainteresowanie i popyt na usługi związane z <i>dietetyką</i> i żywieniem człowieka zarówno zdrowego, jak i chorego – zwiększenie możliwości zatrudnienia lub stworzenia własnej firmy dla absolwentów. 2) Wzrost zainteresowania prozdrowotnym stylem życia może przełożyć się na stały wzrost liczby zainteresowanych studiami na kierunku <i>dietetyka</i>. 	<p>Zagrożenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Malejąca liczba studentów wywołana niżem demograficznym oraz rezygnacjami w toku studiów, także z powodów finansowych lub trudności z przystosowaniem do nauki w uczelni wyższej (m.in. skutek pandemii). 2) Obniżający się poziom wiedzy i umiejętności, szczególnie z przedmiotów ścisłych, u maturzystów rekrutujących się na studia wyższe.

	<p>3) Ścisła współpraca z interesariuszami zewnętrznymi pozwoli na szybkie reagowanie na zapotrzebowanie i zmienne tendencje rynku i odpowiednie dostosowanie programu studiów, aby kształcić najpilniej potrzebnych specjalistów.</p>	<p>3) Niewystarczające finansowanie dydaktyki i nauki, w tym badań naukowych, w których mogliby uczestniczyć studenci.</p> <p>4) Zapowiadane kolejne (po Ustawie 2.0) zmiany przepisów, w tym dotyczące kształcenia dietetyków, jako osób wykonujących zawód medyczny, które spowodują zmiany w programie studiów, co nie sprzyja procesowi kształcenia.</p>
--	--	--

(Pieczęć uczelni)

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

.....
(podpis Rektora)

....., dnia

(miejsowość)

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku³

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat (2019/20) *	Bieżący rok akademicki (2021/22) **	Dane sprzed 3 lat (2019/20) *	Bieżący rok akademicki (2021/22) **
I stopnia	I	67	59	n/d	n/d
	II	48	39	n/d	n/d
	III	35	45	n/d	n/d
	IV	37	1 (urlop)	n/d	n/d
II stopnia	I	3 (urlop)	21	34	30
	II	27	19 (18 osób już się obroniło, w tym 3 po urlopie)	26	19 (8 osób już się obroniło)
Razem:		217	184	60	49

* dane wg stanu na 1.10.2019 r.

** dane wg stanu na 1.09.2022 r. (na studiach stacjonarnych II stopnia – jako I rok liczono semestr 1., jako II rok liczono semestry 2. oraz trwający 3.)

³ Należy podać liczbę studentów ocenianego kierunku, z podziałem na poziomy, lata i formy studiów (z uwzględnieniem tylko tych poziomów i form studiów, które są prowadzone na ocenianym kierunku).

Tabela 2. Liczba absolwentów ocenianego kierunku w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2019/20	58	31	n/d	n/d
	2020/21	65	35	n/d	n/d
	2021/22	64	39	n/d	n/d
II stopnia	2019/20	30	28	34	23
	2020/21	32	26	34	28
	2021/22	30	15	30	8
Razem:		289	174	98	59

* Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku akademickim - wg stanu na dzień rozpoczęcia pierwszego semestru)

** Liczba absolwentów w roku 2021/2022 – wg stanu na dzień 1.09.2022 (obrony w trakcie)

Tabela 3. Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.)⁴

Studia I stopnia

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	7 semestrów 210 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁵	2492 godziny
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	126,12 ECTS (60,1%)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	110 ECTS (52,4%)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	6 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	64 ECTS (30,48%)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	24 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki) ⁶	600 godzin
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60 godzin
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	nie dotyczy

⁴ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

⁵ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

⁶ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

Studia II stopnia stacjonarne

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	3 semestry 90 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁷	982 godziny
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	52,60 ECTS (58,4%)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	62 ECTS (68,9%)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	42 ECTS (46,67%)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	7 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki) ⁸	200 godzin
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	nie dotyczy

⁷ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

⁸ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

Studia II stopnia niestacjonarne

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	4 semestry 120 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁹	1096 godzin
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	50,44 ECTS (42,0%)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	83 ECTS (69,2%)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	6 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	60 ECTS (50%)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	9 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki) ¹⁰	200 godzin
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	nie dotyczy

⁹ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

¹⁰ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów¹¹

Studia I stopnia

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba punktów ECTS
Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	w/ćw. *	30	2
Biochemia	w/ćw.	75	5
Mikrobiologia	w/ćw.	75	5
Chemia żywności	w/ćw.	60	5
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	w	15	1
Podstawy immunologii	w/ćw.	30	2
Podstawy żywienia człowieka I	w/ćw.	60	5
Elektyw I: Żywnościowe aspekty przetwórstwa węglowodanów / Przemysłowe produkty węglowodanowe	w/ćw.	30	2
Elektyw VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw / Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw	w/ćw.	30	2
Elektyw 2: Gospodarka wodna i ściekowa / Uzdatnianie wody w przemyśle spożywczym	w	15	1
Podstawy żywienia człowieka II	w/ćw.	60	4
Analiza i ocena jakości żywności	w/ćw.	60	3
Ogólna technologia żywności	w/ćw.	60	4
Genetyka	w	30	2
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami planowania produkcji i kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych / Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta	w/ćw.	75	5
Elektyw X: Bioprocesy w produkcji żywności / Biotechnologia żywności	w/ćw.	30	2

¹¹ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

Higiena i toksykologia żywności	w/ćw.	60	4
Podstawy dietetyki	w/ćw.	60	4
Higiena produkcji potraw i żywienia	w/ćw.	75	5
Inżynieria procesowa	w/ćw.	45	3
Elektyw 1: Żywność niekonwencjonalna / Żywność ekologiczna, tradycyjna i regionalna	w/ćw.	60	4
Elektyw III: Przetwórstwo mleka / Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	w/ćw.	30	2
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych / Elektyw V: Technologie przemysłów fermentacyjnych	w/ćw.	30	2
Dietetyka pediatryczna	w/ćw.	60	4
Żywienie sportowców	w	15	1
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	w/ćw.	30	2
Projektowanie technologiczne procesów produkcji potraw	w/ćw.	50	4
Proseminarium i wprowadzenie do analizy danych	sem.	15	1
Elektyw II: Żywieniowe aspekty przetwórstwa zbóż / Artykuły zbożowo-mączne - wartość odżywcza i technologia produkcji	w/ćw.	30	2
Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa / Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka	w/ćw.	30	2
Elektyw VII: Żywność mrożona / Elektyw VII: Zastosowanie chłodnictwa w produkcji i przechowywaniu żywności	w/ćw.	30	2
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	w/ćw.	45	3
Systemy bezpieczeństwa żywności	w	15	2
Systemy zarządzania jakością żywności	w	15	2
Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych / Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych	w/ćw.	20	2
Elektyw 3: Opracowanie nowych produktów spożywczych / Aspekty prawne opracowywania i wprowadzania na rynek nowych artykułów żywnościowych	w	15	1
Praca inżynierska			5

Seminarium dyplomowe	sem.	30	3
Razem:		1495	110

* w – zajęcia w formie wykładów; ćw. – zajęcia w formie ćwiczeń; sem. – zajęcia w formie seminarium

Studia II stopnia stacjonarne

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba punktów ECTS
Diagnostyka laboratoryjna	w/ćw.	30	2
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	w/ćw.	30	2
Elektyw kierunkowy I: Żywność specjalnego przeznaczenia / Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego	w/ćw.	65	4
Elektyw kierunkowy II: Dietetyka dla zaawansowanych / Postępowanie dietetyczne w wybranych schorzeniach	w/ćw.	65	4
Immunodietetyka	w/ćw.	30	3
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	w/ćw.	30	3
Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	w/ćw.	30	3
Ocena żywienia	w/ćw.	60	4
Metody badań eksperymentalnych 1	ćw.	20	1
Seminarium	sem.	30	2
Elektyw 1	w/ćw.	30	2
Elektyw 2	w/ćw.	30	2
Elektyw 3	w/ćw.	23	2
Elektyw kierunkowy III: Technologia i higiena produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego/ Planowanie i organizacja produkcji w cateringach dietetycznych	w/ćw.	65	5
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	w	15	1
Metody badań eksperymentalnych 2	ćw.	20	2
Seminarium dyplomowe	sem.	60	6

Elektyw 4	w/ćw.	30	2
Elektyw 5	w/ćw.	23	2
Elektyw kierunkowy IV: Nowe trendy w żywności funkcjonalnej/Tradycja i nowoczesność w żywieniu dietetycznym	w/ćw.	50	4
Praca magisterska			7
Razem:		736	63

Studia II stopnia niestacjonarne

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Diagnostyka laboratoryjna	w/ćw.	30	3
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	w/ćw.	20	2
Immunodietetyka	w/ćw.	30	3
Ocena żywienia	w/ćw.	45	4
Elektyw kierunkowy I: Dietetyka / Postępowanie dietetyczne w wybranych schorzeniach	w/ćw.	48	5
Elektyw kierunkowy II: Żywność specjalnego przeznaczenia / Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego	w/ćw.	38	4
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	w/ćw.	25	3
Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	w/ćw.	20	2
Elektyw kierunkowy III: Technologia i higiena produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego/ Planowanie i organizacja produkcji w cateringach dietetycznych	w/ćw.	80	9
Metody badań eksperymentalnych 1	ćw.	30	4
Seminarium	sem.	30	4
Elektyw kierunkowy IV: Nowe trendy w żywności funkcjonalnej / Tradycja i nowoczesność w żywieniu dietetycznym	w/ćw.	80	9
Elektyw 1	w/ćw.	20	3

Elektyw 2	w/ćw.	30	4
Elektyw 3	w/ćw.	20	3
Elektyw 4	w/ćw.	23	3
Metody badań eksperymentalnych 2	ćw.	30	4
Seminarium dyplomowe	sem.	60	6
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	w	15	2
Praca magisterska			7
Elektyw 5	w/ćw.	23	3
Razem:		697	87

Tabela 5. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich*Studia I stopnia stacjonarne*

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć (stacjonarne)	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia ¹²
Technologia informacyjna	ćw.	30	3	dr Marta Liszka-Skoczylas dr Grzegorz Kowalski
Grafika inżynierska	w/ćw.	40	4	prof. dr hab. inż. Mariusz Witczak dr inż. Daniel Żmudziński dr inż. Joanna Stępień
Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	w/ćw.	30	2	dr inż. Daniel Żmudziński
Biochemia	w/ćw.	75	5	dr hab. Małgorzata Pierzchalska, prof. URK prof. dr hab. inż. Krzysztof Żyła
Mikrobiologia	w/ćw.	75	5	prof. dr hab. Aleksandra Duda-Chodak dr Iwona Drożdż
Chemia żywności	w/ćw.	60	5	dr inż. Karolina Królikowska dr hab. inż. Dorota Gałkowska, prof. URK dr Joanna Sobolewska-Zielińska dr hab. Jacek Rożnowski, prof. URK mgr inż. Angelika Wojtyś
Podstawy immunologii	w/ćw.	30	2	dr hab. Maja Grabacka, prof. URK
Podstawy żywienia człowieka I	w/ćw.	60	5	prof. dr hab. inż. Teresa Leszczyńska dr hab. inż. Magdalena Franczyk-Żarów, prof. URK
Podstawy żywienia człowieka II	w/ćw.	60	4	prof. dr hab. inż. Teresa Leszczyńska dr inż. Renata Bieżanowska-Kopeć
Analiza i ocena jakości żywności	w/ćw.	60	3	dr Joanna Sobolewska-Zielińska

¹² Podanie nazwisk osób prowadzących zajęcia jest możliwe tylko jeśli przedmiot jest realizowany (lub elektyw został wybrany) w roku akademickim 2022/2023. W pozostałych przypadkach podano nazwisko koordynatora przedmiotu.

				dr inż. Karolina Królikowska dr hab. inż. Dorota Gałkowska, prof. URK dr inż. Paulina Pająk, prof. URK
Ogólna technologia żywności	w/ćw.	60	4	dr inż. Agnieszka Zawiślak dr Jagoda Majcherczyk dr Magdalena Witek, prof. URK
Higiena i toksykologia żywności	w/ćw.	60	4	prof. dr hab. Elżbieta Sikora dr hab. inż. Barbara Borczak, prof. URK mgr Mariola Drozdowska
Podstawy dietetyki	w/ćw.	60	4	prof. dr hab. inż. Aneta Kopeć dr inż. Kinga Dziadek mgr inż. Marta Kotuła
Higiena produkcji potraw i żywienia	w/ćw.	75	5	dr hab. inż. Marek Sady, prof. URK dr hab. Anna Sadowska-Rociek, prof. URK dr hab. Kinga Topolska, prof. URK dr hab. inż. Dorota Najgebauer-Lejko, prof. URK mgr inż. Katarzyna Petka-Poniatowska
Inżynieria procesowa	w/ćw.	45	3	dr hab. inż. Paweł Ptaszek, prof. URK mgr inż. Michał Pancierz
Dietetyka pediatryczna	w/ćw.	60	4	prof. dr hab. inż. Aneta Kopeć dr inż. Kinga Dziadek
Dietetyka geriatryczna	w/ćw.	30	2	dr inż. Katarzyna Drzewowska dr inż. Kinga Dziadek
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	w/ćw.	30	2	dr hab. Kinga Topolska, prof. URK mgr Katarzyna Petka-Poniatowska
Projektowanie technologiczne procesów produkcji potraw	w/ćw.	50	4	dr hab. inż. Adam Florkiewicz, prof. URK dr inż. Radosława Skoczeń-Słupska
Elektyw 2: Gospodarka wodna i ściekowa	w	15	1	dr Urszula Błaszczuk
Elektyw 2: Uzdatnianie wody w				dr inż. Paweł Sroka, prof. URK

przemysłe spożywczym				dr Iwona Drożdż dr Urszula Błaszczyk
Elektyw I: Żywieniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów	w/ćw.	30	2	dr hab. inż. Stanisław Kowalski, prof. URK
Elektyw I: Przemysłowe produkty węglowodanowe				dr hab. inż. Stanisław Kowalski, prof. URK
Elektyw II: Żywieniowe aspekty przetwórstwa zbóż	w/ćw.	30	2	dr hab. Rafał Ziobro, prof. URK
Elektyw II: Artykuły zbożowo-mączne - wartość odżywcza i technologia produkcji				dr inż. Dorota Litwinek dr hab. inż. Jarosław Korus, prof. URK dr hab. inż. Krzysztof Buksa, prof. URK dr hab. Rafał Ziobro, prof. URK
Elektyw III: Przetwórstwo mleka	w/ćw.	30	2	prof. dr hab. inż. Jacek Domagała
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka				prof. dr hab. inż. Jacek Domagała dr inż. Magda Filipczak-Fiutak
Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa	w/ćw.	30	2	dr hab. inż. Marzena Zając, prof. URK
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka				dr hab. inż. Marzena Zając, prof. URK
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	w/ćw.	30	2	dr hab. inż. Aleksander Poreda, prof. URK dr hab. inż. Tomasz Tarko, prof. URK dr Paweł Sroka, prof. URK dr inż. Marek Zdaniewicz, prof. URK
Elektyw V: Technologie przemysłów fermentacyjnych				dr hab. inż. Tomasz Tarko, prof. URK
Elektyw VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw	w/ćw.	30	2	dr hab. inż. Jacek Słupski, prof. URK

Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw				dr hab. inż. Jacek Słupski, prof. URK dr Łukasz Skoczylas, prof. URK
Elektyw VII: Żywność mrożona				dr hab. inż. Magdalena Michalczyk
Elektyw VII: Zastosowanie chłodnictwa w produkcji i przechowywaniu żywności	w/ćw.	30	2	dr hab. inż. Magdalena Michalczyk
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami planowania produkcji i kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych	w/ćw.	75	5	dr hab. inż. Adam Florkiewicz, prof. URK
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta				dr hab. inż. Adam Florkiewicz, prof. URK mgr inż. Katarzyna Petka-Poniatowska dr Gabriela Zięć
Elektyw X: Bioprocesy w produkcji żywności				prof. dr hab. inż. Krzysztof Żyła
Elektyw X: Biotechnologia żywności	w/ćw.	30	2	prof. dr hab. inż. Krzysztof Żyła dr hab. inż. Anna Starzyńska-Janiszewska, prof. URK dr hab. Robert Duliński, prof. URK
Praktyka IB	Praktyka	100	4	Zakładowi opiekunowie praktyk, kontrola Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich dla kierunku Dietetyka dr hab. inż. Magdalena Franczyk-Żarów, prof. URK
Praktyka IIA	praktyka	100	4	Zakładowi opiekunowie praktyk, kontrola Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich dla kierunku Dietetyka dr hab.

				inż. Magdalena Franczyk- Żarów, prof. URK
Praktyka IIIB	praktyka	100	4	Zakładowi opiekunowie praktyk, kontrola Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk Studenckich dla kierunku Dietetyka dr hab. inż. Magdalena Franczyk- Żarów, prof. URK
Razem		1320 (+300 h praktyk)	92 (+12 ECTS za praktyki)	

Tabela 6. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych¹³

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Doświadczalnictwo i analiza statystyczna danych	ćw.	1	DIET2SM	polski/angielski	22
Seminarium dyplomowe	ćw.	3	DIET2SM	polski/angielski	30
Elektyw kierunkowy II: Dietetyka dla zaawansowanych/ Postępowanie dietetyczne w wybranych schorzeniach	w	1	DIET2SM	angielski/polski	22

¹³ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie. Jeżeli wszystkie zajęcia prowadzone są w języku obcym należy w tabeli zamieścić jedynie taką informację.

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających

Cz. I. Dokumenty, które należy dołączyć do raportu samooceny (wyłącznie w formie elektronicznej)

1. Program studiów dla kierunku studiów *dietetyka* – studia o profilu ogólnoakademickim, obowiązujący w roku 2022/2023 został przedstawiony w **Załączniku B1** oraz w załącznikach do raportu (**Zał. 21a, 21b, 21c**) – osobno dla każdego poziomu i formy.
2. Obsada zajęć na kierunku dietetyka w roku akademickim 2022/2023 została przedstawiona w:
Załącznik B2a – obsada na DIET1SI
Załącznik B2b – obsada na DIET2SM
Załącznik B2c – obsada na DIET2NM.
3. Harmonogram zajęć na kierunku dietetyka obowiązujący w **semestrze zimowym roku akademickiego 2022/2023** został pobrany z programu Planista i przedstawiony w postaci **Załącznika B3** (osobno dla każdego poziomu i formy) oraz **Zał. 18** do raportu samooceny.
4. Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć wykazane w tabeli 4, tabeli 5 (jeśli dotyczy ocenianego kierunku) oraz opiekunów prac dyplomowych przedstawiono w postaci **Załącznika B4**.
5. Charakterystyka działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności wskazanych w zaleceniach o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę oraz przedstawienie i ocena skutków tych działań.

Nie dotyczy

6. Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na ocenianym kierunku, została przedstawiona w postaci **Załącznika B5**. Informację o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych zawiera **Zał. 79**.
7. Wykaz tematów prac dyplomowych obronionych (wg stanu na 1.09.2022 r.) w ostatnich 2 latach na kierunku *dietetyka* przedstawiono w **Załączniku B6**.

Wykaz załączników do raportu samooceny

Nazwa pliku	Opis zawartości załącznika
Zal_ 1	Misja Uniwersytetu Rolniczego im H. Kołłątaja w Krakowie – Pismo Okólne 1/2015
Zal_ 2	Strategia Uniwersytetu Rolniczego im H. Kołłątaja w Krakowie na lata 2015-2020 – Pismo Okólne 2/2015
Zal_ 3	Strategia Uniwersytetu Rolniczego im H. Kołłątaja w Krakowie na lata 2021-2025
Zal_ 4	Strategia Wydziału Technologii Żywności URK na lata 2017-2020
Zal_ 5	Plan rozwoju Wydziału Technologii Żywności URK na lata 2022-2024
Zal_ 6	Główne kierunki badań na Wydziale Technologii Żywności
Zal_ 7	Wykaz dorobku pracowników Wydziału Technologii Żywności za lata 2017-2022
Zal_ 8	Procedura Wydziałowa PW-02: Zasada organizacji oraz realizacji i zaliczania praktyk przez studentów Wydziału Technologii Żywności
Zal_ 9	Załącznik 2 do Procedury Wydziałowej PW-02: ramowy program praktyk
Zal_ 10	Wykaz projektów realizowanych na WTŻ w latach 2017-2022
Zal_ 11	Wykaz Badań Zamawianych realizowanych w latach WTŻ 2016 - 2022 (stan na 21.09.2022)
Zal_ 12	Przykładowe rozwinięcia efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich - DIET1SI
Zal_ 13 a	Wykaz skrótów przedmiotów i ich podział - Diet1SI
Zal_ 13 b	Wykaz skrótów przedmiotów i ich podział - Diet2SM
Zal_ 13 c	Wykaz skrótów przedmiotów i ich podział - Diet2NM
Zal_ 14	Przykładowe rozwinięcia efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich - DIET1SI
Zal_ 15	Wytyczne dotyczące tematów prac inżynierskich i magisterskich na kierunku DIET
Zal_ 16	Regulamin Pracy URK – załącznik nr 1 do ZR 175/2019
Zal_ 17	ZR 48/2022 w sprawie organizacji roku akademickiego 2022/2023
Zal_ 18	Harmonogramy zajęć na kierunku dietetyka
Zal_ 19	ZR 34/2016 w sprawie ustalania harmonogramu zajęć
Zal_ 20	ZR 171/2021 w sprawie zasad przygotowywania harmonogramów zajęć dydaktycznych
Zal_ 21a	Opis programu studiów Diet1SI
Zal_ 21b	Opis programu studiów Diet2NM
Zal_ 21c	Opis programu studiów Diet2SM

Zal_ 22	ZR 13/2019 w sprawie określenia wytycznych do opracowania programów studiów prowadzonych w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_ 23	Bilans ECTS Diet2SM
Zal_ 24	Bilans ECTS Diet1SI
Zal_ 25	Bilans ECTS Diet2NM
Zal_ 26	Uchwała Senatu nr 36/2022 dotycząca wprowadzenia do programów studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich kursów z języka obcego umożliwiających uzyskanie kwalifikacji na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia od roku akademickiego 2022/2023.
Zal_ 27	Uchwała Senatu nr 45/2022 dotycząca wprowadzenia do programów studiów drugiego stopnia kursów z języka obcego umożliwiających uzyskanie kwalifikacji na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia od roku akademickiego 2022/2023.
Zal_ 28	ZR 41/2020 w sprawie ograniczeń w działaniu Uczelni zmierzających do przeciwdziałania rozprzestrzenianiu się epidemii choroby Covid-2019 i zakażeń wirusem SARS-Co V-2 wśród pracowników, studentów i doktorantów Uczelni
Zal_ 29	ZR 151/2021 w sprawie organizacji kształcenia w semestrze zimowym roku akademickiego 2021/2022, w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19
Zal_ 30	ZR 91/2022 w sprawie organizacji kształcenia w semestrze zimowym roku akademickiego 2022/2023, w związku z przeciwdziałaniem rozprzestrzenianiu się COVID-19
Zal_ 31	Regulamin studiów 2019 – Załącznik nr 1 do ZR 20/2019
Zal_ 31a	Regulamin studiów 2022 - Załącznik nr 1 do ZR 35/2022
Zal_ 32	Procedura Wydziałowa PW-07: Indywidualna Organizacja Studiów (IOS) na Wydziale Technologii Żywności
Zal_ 33	ZR 68/2018 w sprawie nowelizacji Zarządzenia Rektora nr 20/2017 z dnia 31 marca 2017 r. dotyczącego określenia wytycznych do opracowania programów i planów studiów wyższych prowadzonych w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, znowelizowanego Zarządzeniem Rektora nr 27/2017 z dnia 28 września 2017 r.
Zal_ 34	ZR 22/2016 w sprawie zmiany Zarządzenia Rektora nr 68/2015 z dnia 24 września 2015 r. dotyczącego wprowadzenia "Zasad i trybu potwierdzenia efektów uczenia się"
Zal_ 35	Dane do kryterium 3.3. Liczba studentów, którzy skorzystali z możliwości uznania i przeniesienia osiągnięć podczas przeniesienia się z innego kierunku studiów, realizowanego w URK lub w innej uczelni lub zmienili formę studiów
Zal_ 36	ZR 15/2019 w sprawie procedur składania, sprawdzania i archiwizowania prac dyplomowych i doktorskich studentów i doktorantów Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_ 37	ZR 216/2020 w sprawie nowelizacji Zarządzenia Rektora Nr 15/2019 z dnia 10 kwietnia 2019 roku w sprawie procedur składania, sprawdzania i archiwizowania prac

	dypłomowych i doktorskich studentów i doktorantów Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_ 38	Procedura Wydziałowa PW-06: Dyplomowanie na studiach I stopnia o profilu ogólnoakademickim na Wydziale Technologii Żywności
Zal_ 39	Procedura Wydziałowa PW-04: Dyplomowanie na studiach II stopnia na Wydziale Technologii Żywności
Zal_ 40	Procedura Wydziałowa PW-03: Zgłaszanie i zatwierdzanie tytułów prac dyplomowych na Wydziale Technologii Żywności
Zal_ 41	Jednolity wzór recenzji pracy dyplomowej - Załącznik nr 6 do ZR 15/2019
Zal_ 42	Pula pytań na egzamin inżynierski Dietetyka - Diet1SI
Zal_ 43	Procedura Wydziałowa PW-10: Ewaluacja osiągania zakładanych efektów uczenia się na Wydziale Technologii Żywności
Zal_ 44	Matryca pokrycia Diet1SI 2022
Zal_ 45	Matryca pokrycia Diet2SM 2022
Zal_ 46	Matryca pokrycia Diet2NM 2022
Zal_ 47	Dz.U.2020.226 - Zintegrowany System Kwalifikacji
Zal_ 48	Dz.U. 2018. 1128_2218 charakterystyki II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6–8 PRK
Zal_ 49	Odsetek studentów (kierunku DIET) danego semestru, którzy uzyskali wpis na semestr kolejny
Zal_ 50	ZR 233/2020 w sprawie zasad organizacji weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej na studiach i studiach podyplomowych prowadzonych przez Uczelnię
Zal_ 51	Regulamin dokumentowania przebiegu studiów prowadzonego w formie elektronicznej – załącznik 1 do ZR 23/2012
Zal_ 52	ZR 4/2021 w sprawie dokumentacji przebiegu studiów i studiów podyplomowych, zasad wydawania absolwentom dokumentów związanych z ukończeniem studiów i studiów podyplomowych oraz sposobu wydawania legitymacji studenckiej i potwierdzania jej ważności
Zal_ 53	ZR 17/2007 w sprawie oceny przez studentów zajęć dydaktycznych oraz zasięgnięcia opinii absolwentów o jakości kształcenia
Zal_ 54	Wykaz patentów i zgłoszeń patentowych WTZ 2017-2021
Zal_ 55a	Załącznik B-2A Obsada kadrowa_Diet1 2022-2023
Zal_ 55b	Załącznik B-2B Obsada kadrowa_Diet2SM 2022-2023
Zal_ 55c	Załącznik B-2C Obsada kadrowa_Diet2NM 2022-2023
Zal_ 56	ZR 229/2020 w sprawie wprowadzenia zmian w Regulaminie pracy Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Zal_ 57	ZR 66/2021 w sprawie wprowadzenia w życie Regulaminu podnoszenia kwalifikacji zawodowych pracowników Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_ 58	ZR 48/2019 wprowadzenia Regulaminu Własnego Funduszu Stypendialnego na stypendia dla nauczycieli akademickich Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_ 59	ZR 168/2019 w sprawie nowelizacji Zarządzenia Rektora 48/2019 z dnia 4 lipca 2019 r. dotyczącego wprowadzenia Regulaminu Własnego Funduszu Stypendialnego na stypendia dla nauczycieli akademickich Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_ 60	Kwalifikacje oraz uzasadnienie wyboru kadry akademickiej DIET
Zal_ 61	Statut URK 2021
Zal_ 62	ZR 163/2019 w sprawie zasad zatrudniania nauczycieli akademickich
Zal_ 63	Wymagania dla kandydatów przy awansach na stanowiska badawczo-dydaktyczne, badawcze i dydaktyczne - załącznik 1 do ZR 4/2020
Zal_ 64	Kryteria oceny nauczycieli akademickich URK w zakresie działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej i podnoszenia kwalifikacji zawodowych w latach 2020-2022 – załącznik 1 do ZR 5/2020
Zal_ 65	ZR 18/2020 w sprawie nowelizacji Zarządzenia Rektora Nr 5/2020 z dnia 24 stycznia 2020 r. dotyczącego szczegółowych kryteriów oceny nauczycieli akademickich Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w zakresie działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej w latach 2020-2022
Zal_ 66	ZR 44/2022 w sprawie w sprawie Rektorskiej Komisji ds. Planu Równości Płci
Zal_ 67	ZR 9/2022 w sprawie wprowadzenia planu równości płci URK
Zal_ 68	Uchwała Senatu nr 96/2022 dotycząca strategii HRS4R URK
Zal_ 69	ZR 141/2018 w sprawie oceny działalności naukowej nauczycieli akademickich, dyscyplin naukowych, wydziałów i ich jednostek w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_ 70	ZR 162/2019 w sprawie oceny działalności naukowej nauczycieli akademickich, dyscyplin naukowych, wydziałów i ich jednostek w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_ 71	ZR 17/2007 w sprawie oceny przez studentów zajęć dydaktycznych oraz zasięgania opinii absolwentów o jakości kształcenia
Zal_ 72	Procedura Wydziałowa PW-12: Przeprowadzanie i weryfikacja wyników dokonywanej przez studentów oceny zajęć dydaktycznych (OZD) realizowanych na Wydziale Technologii Żywności
Zal_ 73	ZR 190/2021 w sprawie w sprawie wprowadzenia Regulaminu aktywizacji działalności naukowej pracowników badawczo-dydaktycznych i badawczych Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

Zal_74	ZR 16/2022 w sprawie w sprawie nowelizacji Zarządzenia Rektora Nr 190/2021 z dnia 30 grudnia 2021 roku dotyczącego wprowadzenia Regulaminu aktywizacji działalności naukowej pracowników badawczo-dydaktycznych i badawczych Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_75	ZR 84/2021 w sprawie w sprawie szczegółowych kryteriów bieżącej oceny nauczycieli akademickich Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w roku 2021
Zal_75a	Komunikat Rektora 20/2022 w sprawie ustalenia wysokości dodatków motywacyjnych dla nauczycieli akademickich Uczelni
Zal_76	ZR 101/2020 w sprawie wprowadzenia regulaminu przyznawania nagród Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie nauczycielom akademickim
Zal_77	ZR 123/2020 w sprawie nowelizacji Zarządzenia Rektora Nr 19/2012 dotyczącego wprowadzenia Regulaminu przyznawania nagród Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie dla pracowników niebędących nauczycielami akademickimi
Zal_78	Wykaz infrastruktury Wydziału Technologii Żywności
Zal_79	Informator o systemie biblioteczno-informacyjnym uniwersytetu rolniczego dla kierunku dietetyka
Zal_80	Pozyskane w latach 2016-2022 pozycje biblioteczne
Zal_81	Procedura Wydziałowa PW-08: Ocena bazy dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności
Zal_82	ZR 175/2021 w sprawie wprowadzenia w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie „Regulaminu przyznawania, w drodze konkursu, środków finansowych dla jednostek organizacyjnych Uczelni na rzecz odtworzenia, modernizacji lub zakupu nowej aparatury naukowo-badawczej
Zal_83	Wykaz prac dyplomowych wykonanych na WTŻ we współpracy z przemysłem
Zal_84	skuMAJ jakość kształcenia- Dni Jakości Kształcenia Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie
Zal_85	Wykaz umów uczelnianych o współpracy dwustronnej
Zal_86	Wykaz uczelni z umowami o współpracy Erasmus+
Zal_87	ZR 164/2020 w sprawie w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_87a	ZR 217/2020 w sprawie nowelizacji Zarządzenia Rektora Nr 164/2020 z dnia 1 października 2020 roku dotyczącego wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_88	ZR 33/2015 w sprawie wprowadzenia w życie Regulaminu kształcenia na odległość w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_89	ZR 52/2014 w sprawie wprowadzenia Regulaminu dofinansowania zadań związanych ze stwarzaniem studentom i doktorantom Uniwersytetu Rolniczego im.

	Hugona Kołłątaja w Krakowie, będącym osobami niepełnosprawnymi warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia
Zal_90	ZR 81/2022 w sprawie wprowadzenia Strategii działania Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie na rzecz poprawy dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami na lata 2022 – 2025
Zal_91	Wykaz publikacji pracowników WTŻ, których współautorami są studenci i doktoranci
Zal_92	ZR 3/2010 w sprawie wprowadzenia Regulaminu Własnego Funduszu Stypendialnego dla Studentów Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_93	Procedura Wydziałowa PW-11: Rozwiązywanie sytuacji konfliktowych na Wydziale Technologii Żywności
Zal_94	ZR 90/2022 w sprawie wprowadzenia w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie „Wewnętrznej polityki antymobbingowej”
Zal_95	ZR 34/2022 w sprawie wprowadzenia Regulaminu organizacyjnego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_96	ZR 95/2022 w sprawie wprowadzenia Regulaminu organizacyjnego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Zal_97	Procedura Wydziałowa PW-13: Przeprowadzanie i weryfikacja wyników ankietowego badania opinii absolwentów na temat jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności
Zal_98	ZR 168/2021 w sprawie wprowadzenia Polityki Jakości Kształcenia oraz Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia
Zal_99	ZR 170/2021 w sprawie wprowadzenia procedur ogólnych dotyczących postępowania z dokumentami Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK)
Zal_100	Procedura Wydziałowa PW-09: Procedura zgłaszania, modyfikacji i zatwierdzania szczegółowych programów przedmiotów na kierunkach studiów realizowanych na Wydziale Technologii Żywności
Zal_101	Procedura Wydziałowa PW-01: Przeprowadzanie hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności
Zal_102	Regulamin Społecznej Rady Konsultacyjnej Wydziału Technologii Żywności
Załączniki B	
Zal_B1	Program studiów dla kierunku studiów <i>dietetyka</i> – studia o profilu ogólnoakademickim, obowiązujący w roku 2022/2023
Zal_B2a	Obsada kadrowa na studiach DIET1SI
Zal_B2b	Obsada kadrowa na studiach DIET2SM
Zal_B2c	Obsada kadrowa na studiach DIET2NM.
Zal_B3	Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych na kierunku dietetyka obowiązujący w semestrze zimowym roku akademickiego 2022/2023

Zal_ B4	Charakterystyka nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć wykazane w tabeli 4, tabeli 5 (jeśli dotyczy ocenianego kierunku) oraz opiekunów prac dyplomowych
Zal_ B5	Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na ocenianym kierunku
Zal_ B6	Wykaz tematów prac dyplomowych obronionych (wg stanu na 1.09.2022 r.) w ostatnich 2 latach na kierunku DIET



UNIWERSYTET ROLNICZY
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie