

Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej
- Akademia Nauk Stosowanych

Załącznik nr 2
do uchwały nr 66/2019
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 28 lutego 2019 r. z późn. zm.



Ocena programowa

Profil praktyczny

Raport samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej
- Akademia Nauk Stosowanych

Ul. Surzyńskich 2

63-000 Środa Wielkopolska

Nazwa ocenianego kierunku studiów: DIETETYKA

1. Poziom/y studiów: **STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA**
2. Forma/y studiów: **STACJONARNE**

3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek¹

DIETETYKA –

Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu

Dyscyplina naukowa: nauki o zdrowiu **(88 % pkt ECTS)**

Dziedzina nauk rolniczych

Dyscyplina naukowa: technologia żywności i żywienia **(12 % pkt ECTS)**

dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu

Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscypliny lub dyscyplin

Kierunek studiów dietetyka pod względem treści kształcenia jest ściśle powiązany z kierunkiem zdrowie publiczne: Absolwenci studiów posiadają wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki a także leczenia chorób dietozależnych oraz poradnictwa żywieniowego. Zajmują się promowaniem zdrowia, zdrowego stylu życia, aktywności fizycznej oraz przedłużaniem życia. Absolwenci są również przygotowani do prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie i aktywność fizyczną, będące ważnymi elementami profilaktyki zdrowotnej.

DYSCYPLINA 1 WIODĄCA	%	DYSCYPLINA 2	%
Nauki o zdrowiu	88	Technologia żywności i żywienia	12

Wskazanie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia

Efekty kształcenia w zakresie dietetyki odnoszą się do dziedzin: nauk medycznych i nauk o zdrowiu, m.in: anatomia, biochemia ogólna i żywności, fizjologia, mikrobiologia ogólna i żywności, genetyka, parazytologia, chemia żywności, psychologia żywienia, choroby diety zależne, medycyny, w tym opieki specjalistycznej, m.in: kliniczny zarys chorób, dietetyka pediatryczna, dieta profilaktyka, poradnictwo dietetyczne w sporcie i odnowie biologicznej, w zakresie farmacji: farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością,

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. 2018poz. 1818.

w zakresie zdrowia publicznego: podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia, edukacja zdrowotna z elementami zdrowia publicznego, ochrona własności intelektualnej, marketing i zarządzanie w usługach żywieniowych,

w zakresie ratownictwa medycznego: kwalifikowana pierwsza pomoc

w zakresie nauk o zdrowiu, m.in: żywienie człowieka, współczesne trendy w żywieniu człowieka, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, żywienie kliniczne, epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno – epidemiologicznym, diagnostyka laboratoryjna, żywienie regionalne, żywienie zbiorowe

Efekty kształcenia w zakresie dietetyki odnoszą się do dziedzin nauk rolniczych

technologia żywności i żywienia: technologia żywności, technologia potraw, towaroznawstwo, projektowanie diet, analiza i ocena jakości żywności, żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutrigenomiki,

EFEKTY UCZENIA SIĘ:

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej – poziom 6

Tytuł zawodowy uzyskany przez absolwenta - licencjat

Przyporządkowanie efektów kształcenia do odpowiednich dyscyplin naukowych

Nauki o Zdrowiu (88 %)

Technologia Żywności i Żywienia (12 %)

Objaśnienie oznaczeń:

Objaśnienie oznaczeń:

K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych

P6S – efekty uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji, właściwym dla studiów I stopnia

WG (po podkreślniku) – aspekt w kategorii wiedzy: zakres i głębokość (kompletność perspektywy poznawczej i zależności)

WK (po podkreślniku) – aspekt w kategorii wiedzy: kontekst (uwarunkowania, skutki)

UW (po podkreślniku) – aspekt w kategorii umiejętności: wykorzystanie wiedzy (rozwiązywane problemy i wykonywane zadania)

UK (po podkreślniku) – aspekt w kategorii umiejętności: komunikowanie się (odbieranie i tworzenie wypowiedzi, posługiwanie się językiem obcym)

UO (po podkreślniku) – aspekt w kategorii umiejętności: organizacja pracy (planowanie i praca zespołowa)

UU (po podkreślniku) – aspekt w kategorii umiejętności: uczenie się (planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób)

KK (po podkreślniku) – aspekt w kategorii kompetencji społecznych: ocena (krytyczne podejście)

KO (po podkreślniku) – aspekt w kategorii kompetencji społecznych: odpowiedzialność (wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego)

KR (po podkreślniku) – aspekt w kategorii kompetencji społecznych: rola zawodowa (niezależność i rozwój etosu)

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu uczenia się

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU (K) DIETETYKA	ZBIÓR EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Kod składnika opisu Polskiej Ramy Kwalifikacji – charakterystyki szczegółowe P6S
WIEDZA		
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Omawia wybrane zagadnienia z zakresu układu trawiennego, wewnątrz wydzielniczego, nerwowego oraz układu ruchu;	P6S_WG
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym;	P6S_WG
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, biofizyki i chemii żywności. Charakteryzuje chemiczne składniki żywności i przemiany chemiczne zachodzące w żywności;	P6S_WG, P6S_WK
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. Opisuje funkcje genomu, transkryptomu i proteomu człowieka.	P6S_WG
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG

K_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6S_WG
K_W07	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6S_WK P6S_WG
K_W08	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6S_WG
K_W09	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6S_WK
K_W10	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WK
K_W11	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6S_WK
K_W12	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6S_WK
K_W13	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6S_WK
K_W14	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	P6S_WK
K_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK
K_W16	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6S_WK
K_W17	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6S_WK
K_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6S_WK
K_W19	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK

K_W20	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6S_WK
K_W21	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
UMIĘTNOŚCI		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	P6S_UW P6S_UK
K_U03	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW P6S_UU
K_U04	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6S_UO
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. Potrafi w podstawowym zakresie zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem;	P6S_UW P6S_UK
K_U06	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6S_UW
K_U07	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6S_UW
K_U08	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW P6S_UK
K_U09	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U10	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U11	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO

K_U12	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U13	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6S_UW
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6S_UW
K_U15	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. Potrafi posługiwać się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym;	P6S_UW P6S_UU
K_U16	Potrafi prowadzić proste badania statystyczne i interpretować dane liczbowe. Potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i gromadzenia danych dotyczących pacjentów (klientów) i przestrzega tajemnicy danych osobowych;	P6S_UW P6S_UU
K_U17	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6S_UK P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	P6S_KK P6S_KR
K_K02	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	P6S_KK
K_K03	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	P6S_KK P6S_KR
K_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_KK P6S_KR P6S_KO
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6S_KK P6S_KR
K_K06	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6S_KK
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6S_KK P6S_KO
K_K08	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_KO

Szczegółowe efekty kształcenia i ich odniesienie do efektów dla dziedziny nauk rolniczych.

EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU (K) DIETETYKA	ZBIÓR EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	ODNIESIENIE DO EFEKTÓW odniesienie do efektów dla dziedziny nauk rolniczych
WIEDZA		
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu biologii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, pozwalającą rozumieć procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności.	P6S_WG
K_W02	Ma wiedzę w zakresie podstaw statystyki oraz technik informacyjnych, pozwalająca na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych oraz zachodzących w żywności.	P6S_WG
K_W03	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne, prawne oraz socjologiczne dostosowane dla studiowanego kierunku studiów.	P6S_WK
K_W04	Ma podstawową wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwości oraz sposobach ich wykorzystania.	P6S_WG
K_W05	Ma ogólną wiedzę na temat przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego.	P6S_WG
K_W06	Zna podstawowe maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii, stosowane do produkcji i przetwarzania żywności w zakładach żywienia.	P6S_WK
K_W07	Ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych występujących w organizmie ludzkim, surowcach żywnościowych i produktach spożywczych.	P6S_WG
UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	Posiada umiejętność znajdowania i zrozumienia informacji potrzebnych do skutecznego kontaktu z pacjentem/ klientem oraz otoczeniem zawodowym.	P6S_UW P6S_UK
K_U02	Posiada umiejętność analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka	P6S_UW P6S_UK
K_U03	Posiada umiejętność komunikowania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej oraz przyjmowania różnych ról w zależności od sytuacji zawodowej	P6S_UW P6S_UK

K_U04	Potrafi dokonać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności wykorzystywanej w prawidłowym żywieniu	P6S_UW
K_U05	Potrafi zastosować podstawowe praktyki laboratoryjne do oceny z zakresu analizy żywności i żywienia oraz towaroznawstwa żywności.	P6S_UW
K_U06	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_UK P6S_UU
K_U07	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_UK P6S_UU
K_U08	Ma umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6S_UK P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	P6S_KK P6S_KR
K_K02	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	P6S_KK P6S_KO
K_K03	Potrafi prawidłowo zidentyfikować i rozstrzygać dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_KK
K_K04	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie zawodu dietetyka.	P6S_KK P6S_KR
K_K05	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	P6S_KK P6S_KO

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Ireneusz Kubiaczyk	Prof. dr hab. / Rektor WASE
Maria Korcz	Dr hab. / Prorektor WASE ds. dydaktycznych
Małgorzata Dłużewska	Dr / Dziekan Wydziału Nauk o Zdrowiu
Joanna Szczepanik	Mgr inż. /Nauczyciel Akademicki
Monika Ciszewska	Mgr / Kierownik Dziekanatu

SPIS TREŚCI

Prezentacja uczelni	17
----------------------------------	-----------

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu praktycznym	19
---	-----------

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	19
--	-----------

1.1 Powiązania koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów), oczekiwań formułowanych wobec kandydatów, oferowanych specjalności/specjalizacji,	19
1.2 Związek kształcenia z obszarami działalności zawodowej/gospodarczej właściwymi dla kierunku,23	
1.3 Zgodności koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy, roli i znaczenia interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia,	23
1.4 Sylwetki absolwenta, przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów	29
1.5 Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe lub międzynarodowe.	31
1.6 Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się, ze wskazaniem ich związku z koncepcją, poziomem oraz profilem studiów, a także z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest przyporządkowany, jak również stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku,32	

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	34
--	-----------

2.1 Dobór kluczowych treści kształcenia, w tym treści związanych z praktycznymi zastosowaniami wiedzy w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest przyporządkowany, normami i zasadami, a także aktualnym stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku oraz w zakresie znajomości języków obcych, ze wskazaniem przykładowych powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia,	34
2.2 Dobór metod kształcenia i ich cech wyróżniających, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod z efektami uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, w szczególności umożliwiających rozwijanie umiejętności praktycznych, w tym posługiwania się zaawansowanymi technikami informacyjno-komunikacyjnymi, jak również nabycie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego.	34
2.3 Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość.	36
2.4 Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych	36
studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia,	36
2.5 Harmonogram realizacji programu studiów z uwzględnieniem: zajęć lub grup zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów (w przypadku gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych), zajęć lub grup zajęć kształtujących umiejętności praktyczne oraz zajęć lub grup zajęć	

rozwijających kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego, jak również zajęć lub grup zajęć do wyboru,	38
• zasady funkcjonowania oddziałów i kuchni dietetycznej w szpitalu dziecięcym;	41
• planowanie diet w różnych jednostkach chorobowych u dzieci i młodzieży;	41
• poradnictwo dietetyczne rodzicom dzieci przybywających w szpitalu;	41
• szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród dzieci i młodzieży w przedszkolu, szkole....	41
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	46
3.1. Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia oraz kryteriów kwalifikacji kandydatów na każdy z poziomów studiów.	46
3.2 Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej.	47
3.3 Zasady, warunki i trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.	48
3.4 Zasady, warunki i trybu dyplomowania na każdym z poziomów studiów	48
3.5 Sposób oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów (np. liczby kandydatów, przyjętych na studia, odsiewu studentów, liczby studentów kończących studia w terminie) oraz działań podejmowanych na podstawie tych informacji, jak również sposobów wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów,	50
3.6 Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągania efektów uczenia się.....	50
3.7 Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiąganych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), w tym metod sprawdzania efektów uczenia się osiąganych na praktykach zawodowych, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do umiejętności praktycznych, efektami dotyczącymi stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego,	51
3.8 Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, ze wskazaniem przykładowych powiązań tych metod z efektami uczenia się, w przypadku kierunku studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra inżyniera.	52
3.9 Spełnienia reguły wymagań w zakresie metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.	52
3.10 Opisać rodzaje, tematykę i metodykę prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów,.....	52
3.11 Scharakteryzować rodzaje, tematykę i metodykę prac dyplomowych, ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów umiejętności praktycznych.....	53
3.12 Opisać sposoby dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów (np. testy, prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, raporty, zadania wykonane przez studentów, projekty zrealizowane przez studentów, wypełnione dzienniki praktyk, prace artystyczne, prace dyplomowe, protokoły egzaminów dyplomowych)	53

3.13 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.	53
--	----

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry 54

4.1 Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobku naukowego/artystycznego nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencji dydaktycznych (z uwzględnieniem przygotowania do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz w językach obcych). W tym kontekście warto wymienić najważniejsze osiągnięcia dydaktyczne jednostki z ostatnich 5 lat w zakresie ocenianego kierunku studiów (własne zasoby dydaktyczne, podręczniki autorstwa kadry, miejsca w prestiżowych rankingach dydaktycznych, popularyzacja),.....	54
4.2 Obsady zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągania przez studentów umiejętności praktycznych oraz kompetencji inżynierskich (w przypadku, gdy oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera).	55
4.3 Łączenia przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową lub zawodową.	55
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.	55
4.5 Systemu wspierania i motywowania kadry do rozwoju zawodowego, naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych.....	56
4.6 Spełnienia reguł i wymagań w zakresie doboru nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz obsady zajęć, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.	57

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie 58

5.1 Stan, nowoczesność, rozmiar i kompleksowości bazy dydaktycznej służącej realizacji zajęć na ocenianym kierunku oraz jej adekwatności do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej studentów oraz możliwości kształcenia umiejętności praktycznych z wykorzystaniem posiadanej bazy. ..	58
---	----

Specyfikacja techniczna 64

- **komory klimatyczne, _____ 67**
- **komory testowe, _____ 67**
- **komory laminarne różne serie, _____ 67**
- **biurety cyfrowe – różne modele, _____ 67**
- **homogenizatory, _____ 67**
- **koncentrator próżniowy – różne modele, _____ 67**
- **mierniki różnego typu, _____ 67**

• kapilary i wiskozymetry, _____	67
• lepkościomierze, _____	67
• łaźnie wiskozymetryczne, _____	67
• liofilizator – różne modele, _____	67
• łaźnie wodne i olejowe, _____	67
• dygestoria, _____	68
• meble laboratoryjne, _____	68
• młoty do testów różne modele, _____	68
• tensjometry, _____	68
• palniki gazowe, _____	68
• płyty grzejne, _____	68
• mikrometry, _____	68
• pompy próżniowe różne modele, _____	68
• mediaclave do przygotowywania pożywek, _____	68
• sonifikator - różne modele, _____	68
• wstrząsarki i szereg innych, _____	68

5.2 Infrastruktura i wyposażenia instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza uczelnią oraz praktyki zawodowe. 77

5.3 Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej (w tym Internetu, a także platformy e-learningowej, w przypadku, gdy na ocenianym kierunku prowadzone jest kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) oraz stopnia jej wykorzystania w procesie nauczania i uczenia się studentów, w szczególności w ramach kształcenia umiejętności praktycznych. 78

5.4 Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. 78

5.5 Dostępność infrastruktury, w tym oprogramowania specjalistycznego i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań wynikających z programu studiów w ramach pracy własnej.

79

5.6 System biblioteczno-informacyjny uczelni, w tym dostępu do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym oraz zakresie dostosowanym do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, w tym w szczególności dostępu do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach. 79

5.7 Sposób, 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. 82

5.8 Spełnienie reguł i wymagań w zakresie infrastruktury dydaktycznej i naukowej, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z

dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.	82
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	83
6.1 Zakres i formy współpracy uczelni z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami oraz jej wpływu na koncepcję kształcenia, efekty uczenia się, program studiów i jego realizację, w tym realizację praktyk zawodowych.....	83
6.2 Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji.	87
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	88
7.1 Rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów).....	88
7.2 Aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych:.....	88
7.3 Stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposobów weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny.	88
7.4 Skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry.	89
7.5 Udziału wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku	89
7.6 Sposób, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację.	89
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	90
8.1 Dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością.	91
8.2 Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się	92
8.3 Formy wsparcia:	93
a) krajowej i międzynarodowej mobilności studentów,	93
8.4 System motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych.....	93
8.5 Sposób informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej.....	93
8.6 Sposób rozstrzygnięcia skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności.	94
8.7 Zakres, poziom i skuteczność systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacji kadry wspierającej proces kształcenia.	94
8.8 Działania informacyjne i edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasad reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomocy jej ofiarom.	95
8.9 Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi.	95

8.10	Sposób, częstość i zakresu monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, jak również oceny kadry wspierającej proces kształcenia, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów.....	96
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach		
9.1	Zakres, sposoby zapewnienia aktualności i zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców, w tym przyszłych i obecnych studentów, udostępnianej publicznie informacji o warunkach przyjęć na studia, programie studiów, jego realizacji i osiągniętych wynikach,	97
9.2	Sposoby, częstość i zakresu oceny publicznego dostępu do informacji, udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także skuteczności działań doskonalących w tym zakresie.....	97
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów		
10.1	Sposób sprawowanie nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencji i zakresu odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku.....	98
10.2	Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów.....	100
10.3	Sposób i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródeł informacji wykorzystywanych w tych procesach.....	101
10.4	Sposobów oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów.	101
10.5	Zakres, formy udziału i wpływu interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów.....	102
10.6	Sposób wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku.	102
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów		103
Część III. Załączniki		105
Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów		
	Tabela 2. Liczba absolwentów ocenianego kierunku w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny	106
	Tabela nr 3. Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu kształcenia określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 roku w sprawie studiów(Dz.U. 1861 z późn. zm).....	107
	Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	108
	Tabela 6. Informacje o programach studiów/ zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych.	110
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających		111

PREZENTACJA UCZELNI

Wielkopolska Akademia Społeczno-Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej - Akademia Nauk Stosowanych (WASE) z siedzibą w Środzie Wielkopolskiej jest uczelnią niepubliczną założoną przez Fundację Edukacja /posiadającą status instytucji pożytku publicznego/ na podstawie decyzji Ministra Edukacji Narodowej numer: DSW-3-JP-4001-189/05 z dnia 28.10.2005 i wpisaną do rejestru pod numerem 333. Od 01.10.2022 roku za zgodą Pana Ministra Uczelnia nasza zmieniła nazwę na Wielkopolską Akademię Społeczno – Ekonomiczną w Środzie Wlkp. – Akademię Nauk Stosowanych – co uważamy za wielkie wyróżnienie.

Od chwili powstania WASE ukształtowała własną strukturę i system działalności akademickiej stając się rozpoznawalnym ośrodkiem edukacyjnym i badawczym o wyraźnie zarysowanej tożsamości i dobrej renomie. Oferta edukacyjna Uczelni obejmuje: jednolite studia magisterskie na kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna, studia pierwszego stopnia na kierunkach pedagogika, ekonomia, informatyka (także studia inżynierskie), praca socjalna, dietetyka, filologia w różnych specjalnościach oraz studia drugiego stopnia (magisterskie) na kierunkach pedagogika i ekonomia.

Studia na kierunku dietetyka pozostają w ścisłym związku z misją i strategią Wielkopolskiej Akademii Społeczno – Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskiej - Akademii Nauk Stosowanych. Głównym celem Misji i strategii rozwoju WASE na lata 2021-2026 jest podnoszenie jakości kształcenia na profilu praktycznym między innymi przy pomocy funkcjonującej Społecznej Rady Szkoły, w skład której wchodzi przedstawiciele różnych instytucji publicznych (w tym administracji samorządowej) oraz podmiotów niepublicznych. Ponadto, w celu optymalizacji założonych efektów uczenia się WASE współpracuje także z Samorządem Studenckim, UAM w Poznaniu i Międzynarodowym Uniwersytetem Społeczno – Humanistycznym w Równym (Ukraina). Poznańskim Parkiem Naukowo – Technologicznym w Poznaniu, Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu, Akademią Kaliską w Kaliszu, Wielkopolskim Samorządowym Centrum kształcenia Zawodowego i Ustawicznego we Wrześni, Wielkopolskim Samorządowym Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej, Wyższą Szkołą Zdrowia, Urody i Edukacji w Poznaniu, Uniwersytetem Medycznym w Poznaniu.

W misji Uczelni akcentuje się potrzebę kształcenia studentów ukierunkowaną na wyposażenie ich w praktyczne kompetencje zawodowe o charakterze uniwersalnym, które pozwolą efektywnie przygotować ich do pełnienia przyszłych ról zawodowych. Warto w tym kontekście dodać, że z danych ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów szkół wyższych wynika, że absolwenci studiów licencjackich Wielkopolskiej Akademii Społeczno-Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskiej - Akademii Nauk Stosowanych znajdowali zatrudnienie

średnio po niespełna miesiącu od ukończenia studiów, co oznacza 2 najlepszy wynik wśród uczelni wyższych w Wielkopolsce.

W trosce o jakość kształcenia Władze WASE mobilizują pracowników do pracy naukowej przyznając stypendia naukowe. Fundusze na stypendia Uczelnia pozyskuje także w postaci darowizn od osób zewnętrznych. WASE finansuje wyjazdy na konferencje i szkolenia pracowników, wspierając ich w ten sposób w rozwoju - doskonaleniu i podnoszeniu kompetencji zawodowych.

Pracując na miano uczelni o wysokiej jakości kształcenia, ale jednocześnie przyjaznej studentom, organ założycielski wspólnie z władzami uczelni stara się także, aby czesne było najniższe w regionie.

Na przestrzeni 17 lat funkcjonowania Uczelnia została uhonorowana wieloma wyróżnieniami i certyfikatami między innymi Uczelnia Godna Polecenia, a także podziękowaniami za prowadzoną działalność edukacyjną i prospołeczną na rzecz społeczności lokalnej.

CZĘŚĆ I. SAMOOCENA UCZELNI W ZAKRESIE SPEŁNIANIA SZCZEGÓŁOWYCH KRYTERIÓW OCENY PROGRAMOWEJ NA KIERUNKU STUDIÓW O PROFILU PRAKTYCZNYM

KRYTERIUM 1. KONSTRUKCJA PROGRAMU STUDIÓW: KONCEPCJA, CELE KSZTAŁCENIA I EFEKTY UCZENIA SIĘ

- 1.1 Powiązania koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów), oczekiwań formułowanych wobec kandydatów, oferowanych specjalności/specjalizacji,

W misji Uczelni akcentuje się potrzebę kształcenia studentów ukierunkowaną na wyposażenie w praktyczne kompetencje zawodowe. Studia pierwszego stopnia na Wydziale Nauk o Zdrowiu w WASE w Środzie Wielkopolskiej na kierunku dietetyka obejmują zasób wiedzy, który jest użyteczny dla wykonywania pracy na określonych stanowiskach. Zakładane efekty uczenia się, uwzględniają poziomy wiedzy, umiejętności oraz kompetencje społeczne aktualizowane w oparciu o najwyższe standardy kształcenia na kierunku dietetyka, dostosowane do zmieniających się realiów świata współczesnego wraz z występującymi nowymi zjawiskami, trendami i problemami społecznymi oraz ustalane są we współpracy z przedstawicielami instytucji edukacyjnych, pomocowych oraz zasięgając opinii studentów.

Liczne prace naukowe opublikowane w ciągu ostatnich kilkunastu lat wśród których są prace nauczycieli akademickich pracujących w naszej Uczelni jak i współpracujących z Uczelnią dowiodły, że nieprawidłowe żywienie jest jedną z głównych przyczyn chorób w skali globalnej są to choroby dieto zależne – cywilizacyjne. Choroby cywilizacyjne (dieta zależne) to jeden z największych obecnie problemów zdrowotnych społeczeństw, państw wysoko rozwiniętych ze szczególnym uwzględnieniem krajów szybko rozwijających się. Polska należy do czołówki krajów, w których występują choroby dieto zależne. Dieta, obok leczenia farmakologicznego, jest podstawową metodą postępowania terapeutycznego, a w wielu przypadkach stanowi jedyną skuteczną metodę. Planowanie żywienia osób chorych jest niejednokrotnie wielkim wyzwaniem dla zespołu sprawującego opiekę nad pacjentem, zwłaszcza w przypadku pacjentów pediatrycznych, osób starszych czy też chorych, u których współistnieje wiele schorzeń, a także pacjentów w stanach terminalnych. Zatem bezsprzecznie wśród członków zespołu sprawującego opiekę nad pacjentem powinna znaleźć się osoba posiadająca odpowiednią wiedzę teoretyczną, a zarazem doświadczenia

praktyczne w zakresie odżywiania. W wielu przypadkach to ona podejmuje częściową odpowiedzialność za zdrowie i życie pacjenta. Pierwszy stopień dietetyki dostarcza studentom nowoczesnej wiedzy teoretycznej i praktycznej kładąc szczególnie głęboki nacisk na umiejętności praktyczne. Pogłębienie wiedzy i umiejętności umożliwia także pracę w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się szeroko pojętą profilaktyką i leczeniem dietetycznym dostosowanym do zmieniających się z wiekiem potrzeb człowieka. Całość nabytej w trakcie studiów pierwszego stopnia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych pozwala na współuczestnictwo w planowaniu leczenia żywieniowego, dojelitowego i pozajelitowego w wielu schorzeniach. Kształcenie na kierunku dietetyka I stopnia, wyposaża studentów w umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów dietetycznych jak również programów profilaktycznych, oraz nastawione jest na przygotowanie studentów do współpracy dietetyka jako członka zespołu terapeutycznego w procesie leczenia i profilaktyki.

Należy zwrócić uwagę, iż Biuro European Working Condition Observatory pracujące przy Komisji Europejskiej opracowało dokument, z którego wynika, że w Polsce największe perspektywy zatrudnienia będą miały osoby między innymi w branży usługowej w takich zawodach jak: **dietetyk**, fizjoterapeuta, opiekun osób starszych, masażysta czy trener fitness. Od 1992 roku Polska bierze udział w ruchu szkół propagujących zdrowie w ramach Europejskiej Sieci Szkół Promujących Zdrowie (ESSzPZ), którym wspólnie patronują Światowa Organizacja Zdrowia (WHO, *World Health Organization*) (Biuro Regionalne dla Europy), Rada Europy oraz Komisja Europejska.

Liczne badania wykazują, że edukację prozdrowotną należy prowadzić na odpowiednim poziomie zaczynając od najmłodszych lat życia człowieka. Kolejne etapy edukacji szkolnej powinny zawierać stopniowo poszerzane elementy edukacji prozdrowotnej dotyczące chorób cywilizacyjnych, ich przyczyn oraz możliwości ich prewencji. Treści z zakresu edukacji zdrowotnej powinny znaleźć się w minimum programowym, tymczasem liczba szkół objętych programem jest ciągle niewystarczająca. Nasza Uczelnia stara się propagować wśród szkół edukację prozdrowotną dotyczącą chorób cywilizacyjnych przykładem tych działań są liczne konferencje i szkolenia dla środowiska, które cieszą się olbrzymim powodzeniem wśród miejscowego społeczeństwa.

Realizacja procesu kształcenia, na studiach I stopnia, na kierunku dietetyka, uwzględnia atrakcyjne i urozmaicone formy przekazywania wiedzy studentom.

Obok tradycyjnych form wykładów i ćwiczeń prowadzimy zajęcia specjalistyczne z wykorzystaniem laboratoriów, pracowni, a także zajęć praktycznych w licznych instytucjach związanych z żywieniem. Uczelnia na mocy podpisanych umów i porozumień umożliwia również studentom odbycie praktyk, które to pozwalają im uzyskać szerokie kwalifikacje praktyczne i zapoznać się ze specyfiką działalności wybranej placówki.

W nowoczesnej gospodarce niezmiernie ważne jest zapewnienie odpowiedniej korelacji pomiędzy sektorem nauki i edukacji a sektorem biznesu. Koniecznością jest **włączenie specjalistów, przedstawicieli firm w proces dydaktyczny** Uczelni poprzez prowadzenie zajęć praktycznych oraz wykorzystywanie narzędzi danej firmy w programie zajęć między innymi innowacyjnych rozwiązań, sprzętu czy specjalistycznego oprogramowania.

Dlatego też w trakcie studiów korzystamy z praktycznych doświadczeń nie tylko firm, w których studenci odbywają praktyki, ale również firm z branży spożywczej, medycznej, prawniczej, handlowej w zakresie opiniowania programu studiów, konsultowania treści zajęć specjalizacyjnych, określania zapotrzebowania na konkretne kwalifikacje zawodowe wśród absolwentów Uczelni oraz wsparcia merytorycznego w procesie dyplomowania. Uczelnia ma liczne kontakty z instytucjami związanymi z rynkiem w zakresie firm przygotowujących potrawy dietetyczne jak również firm produkujących żywność. Wnioski, uwagi i spostrzeżenia z pewnością są cennym źródłem informacji dla Uczelni w kontekście unowocześniania i urynkowienia oferty edukacyjnej.

Stworzone warunki studiów umożliwiają, oprócz zdobywania wiedzy teoretycznej, nabycie praktycznych umiejętności samodzielnego rozwiązywania problemów w przyszłej pracy zawodowej, jak i w życiu codziennym. Przyjęty przez nas system punktowy ECTS stwarza możliwość szerokiej współpracy z uczelniami krajowymi i zagranicznymi w zakresie kształcenia studentów jak i ich wymiany. Wielkopolska Akademia Społeczno - Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej - Akademia Nauk Stosowanych kierunek dietetyka na studiach I stopnia realizuje w trybie sześciosemestralnych studiów, w systemie stacjonarnym.

Podstawowymi formami zajęć są: wykłady interakcyjne, ćwiczenia, warsztaty, laboratoria, seminaria, praktyki u pracodawców. Praktyki realizowane są w okresie wakacyjnym, a także w czasie roku akademickiego, w dniach wolnych od zajęć.

Uczelnia przygotowuje wykaz rekomendowanych miejsc praktyk niemniej jednak dopuszcza się również realizowanie praktyk w firmach oraz instytucjach spoza listy referencyjnej jednak w każdym przypadku po dokonaniu akceptacji Uczelni. Praktyki są modułami do wyboru. Student musi je zrealizować. Nadzór nad praktykami pełni kierownik praktyk oraz Dziekan Wydziału, który dokonuje weryfikacji efektów uczenia się na podstawie prowadzonego przez studenta dziennika praktyk i sprawozdania oraz pozytywnej opinii dyrektora zakładu pracy i hospitacji praktyk. Podstawą prawną realizacji praktyki jest umowa zawarta pomiędzy Uczelnią a jednostką przyjmującą studenta na praktykę, zgodnie z regulaminem praktyk zawodowych. Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji praktyk oraz sposób ich zaliczenia określa regulamin praktyk.

Formą zaliczenia poszczególnych przedmiotów jest egzamin lub zaliczenie z oceną. Szczegółowe formy zaliczania określa Regulamin Studiów. Studia kończą się egzaminem dyplomowym.

Oferta edukacyjna Uczelni w zakresie studiów na kierunku dietetyka obejmuje możliwość kształcenia się w dwóch specjalnościach. Wybór stwarza studentom szansę na realizację specjalności zgodnie ze swoimi zainteresowaniami i preferencjami, a także pozwala kontynuować obraną wcześniej ścieżkę lub poszerzyć swoje horyzonty i perspektywy zawodowe.

Na kierunku dietetyka na studiach I stopnia prowadzone jest kształcenie w ramach specjalności:

- Poradnictwo dietetyczne;
- Dietetyka w sporcie i rekreacji.

W systemie stacjonarnym studia realizowane są w ramach sześciu 15 - tygodniowych semestrów. Zajęcia odbywają się w formie studiów stacjonarnych (weekendowych).

Program studiów uwzględnia unormowania następujących aktów prawnych:

- Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 85, z późn.zm);

- Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. z 2018 r. poz. 1861), uwzględniającego zmiany wprowadzone Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 16 kwietnia 2019 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie studiów (Dz. U. z 2019 r. poz. 787), Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 9 sierpnia 2019 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie studiów (Dz. U. z 2019 r. poz. 1498) wraz z kolejnymi nowelizacjami;

Efekty uczenia się są spójne z treściami kształcenia oraz przypisanymi im metodami dydaktycznymi. Zostały one opracowane we współpracy z otoczeniem społeczno – gospodarczym. Uwzględniają także analizę zgodności zakładanych efektów uczenia się z oczekiwaniami rynku pracy gdzie szczególnie podkreślano, iż obecnie dietetycy coraz częściej pracują nie tylko w klinikach, ale zakładają własne, prywatne gabinety, pomagają w opracowywaniu planów posiłków w takich miejscach, jak siłownie czy przedszkola, żłobki, szkoły i inne. Dzięki temu, zapotrzebowanie na kompleksowo wykształconych dietetyków wzrasta, i jest to zdecydowanie jeden z zawodów przyszłości.

1.2 Związek kształcenia z obszarami działalności zawodowej/gospodarczej właściwymi dla kierunku,

Jednym z priorytetów Uczelni jest gruntowne przygotowanie absolwentów do podejmowania ról społecznych i zawodowych odpowiadających współczesności. WASE w Środzie Wielkopolskiej kształci studentów na studiach I stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym. Absolwenci tych studiów otrzymują tytuł zawodowy licencjata i są przygotowani do podjęcia działań zawodowych nie tylko na lokalnym, ale także krajowym i międzynarodowym rynku pracy.

1.3 Zgodności koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy, roli i znaczenia interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia,

Mając na uwadze szczególną odpowiedzialność w zakresie przygotowania przyszłych dietetyków do pełnienia ich roli zawodowej, WASE podjęło szereg działań mających na celu zapewnienie jak najwyższej jakości kształcenia. Co istotne, wizja kształcenia na kierunku dietetyka została ostatecznie wypracowana w oparciu o szerokie, wieloetapowe konsultacje z licznymi podmiotami otoczenia społecznego. Należą do nich reprezentanci sektora publicznego, pozarządowego oraz prywatnego. Wśród wspomnianych podmiotów wymienić należy w szczególności:

Lista interesariuszy:

- Pyszoty Izabela Wojdyła 61-671 Poznań ul: Napoleńska 24/2
- Natur Hause 60-738 Poznań ul: Głogowska 55/57
- Beata Mikołajczak Usługi Kosmetyczne 62-053 Pecna ul: Główna 25
- Ginekologiczno- Położniczy Szpital Kliniczny UM w Poznaniu 60-533 Poznań ul: Polna 33
- Impel Catering "Company" 53-111 Wrocław ul: Ślężna 118
- Bazylia & Oregano 61-850 Poznań ul: Wysoka 12
- Hospital Serwis Partner 53-111 Wrocław ul: Ślężna 118
- Ekspresja Karolina Mostowska 61-255 Poznań os. Tysiąclecia 9/21
- Dietetyka Profesjonalna dr Iwona Koźlicka 61-566 Poznań Naramowicka 240
- NZOZ Poradnia lekarza rodzinnego" Pecmed" 62-053 Pena ul: Główna 18
- Apteka "Centrum" 60-738 Poznań ul: Głogowska 53
- Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy 62-050 Mosina ul: Krasickiego 6
- Szpital w Puszczykowie 62-041 Puszczykowo ul: Kraszewskiego 11
- Firma "Kris" Krzysztof Prządka 62-050 Mosina ul: Główna 48
- Zespół Opieki Zdrowotnej w Kłodzku 57-300 Kłodzko ul: Szpitalna 1
- Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie 56-100 Wołów ul: Piłsudskiego 34
- Centrum Naturalnego Odżywiania i Terapii" Orkiszowe pola" 60-479 Poznań ul: Strzeszyńska 76
- Poznański Park Naukowo - Technologiczny Fundacji Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza
- 61-612 Poznań ul: Rubież 46
- Multifarma J. Steinke i Wspólnicy Lusowski Zdój 62-08- Lusowo ul: Wierzbowa 2
- Julia Olechnowicz - Dietetyk 62-090 Rokietnica ul: Ułanów 6
- Zdrowie z Natury Sklep zielarsko – medyczny 60-139 Poznań ul: Ściegiennego 64/30
- P.H.U. Nero sklep ze zdrową żywnością i przyprawami z całego świata 60-142 Poznań ul: Promienista 100

Potwierdzeniem wpływu otoczenia społecznego na koncepcję kształcenia na kierunku dietetyka jest w szczególności współpraca w zakresie opracowania i realizacji programu studiów, konsultacji treści programowych, jak również współpraca w zakresie praktyk zawodowych. W tym aspekcie programy praktyk studenckich są uaktualnione i dostosowane do szczególnych potrzeb wykazanych przez pomioty otoczenia społecznego a także potencjalnych przyszłych pracodawców absolwentów. Kluczową rolę we współpracy Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym pełni Rektor wraz z Uczelnianą Komisją ds. Jakości Kształcenia i Oceny Jakości Kształcenia (UKJKiOJK) w ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Jej funkcjonowanie ma na celu podniesienie jakości kształcenia oraz zwiększenie stopnia osiągnięcia efektów uczenia.

Ponadto, w Uczelni powołano Społeczną Radę Szkoły. W jej skład wchodzi:

Przewodniczący: Bogusław Biernat - Członek Zarządu Rady Powiatu Średzkiego.

Członkowie:

- Ernest Iwańczuk – Starosta Średzki
- Piotr Mieloch – Burmistrz Miasta Środa Wielkopolska
- Jerzy Małecki – Prezes Zarządu Usług Komunalnych w Środzie Wielkopolskiej
- Henryk Kaczor – V-ce Burmistrz Miasta Środa Wielkopolska
- Marek Kostka – Dyrektor Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej
- Jacek Ślatała - Dyrektor PKO BP S.A. Oddział w Środzie Wielkopolskiej
- Aneta Kłopot – Wartecka – Dyrektor Powiatowego Urzędu Pracy w Środzie Wielkopolskiej
- Bernadeta Staszak - Dyrektor Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie w Środzie Wielkopolskiej
- Katarzyna Jastrząb – Dyrektor Zespołu Szkół Akademickich w Środzie Wielkopolskiej
- Bolesław Spochacz – Prezes PW Bolesław Spochacz
- Katarzyna Szymkowiak – Wicestarosta Powiatu Jarocińskiego
- Piotr Kubiacyk – Prezes firmy informatycznej QVX

Rada została pozytywnie zaopiniowana przez Senat Uczelni i powołana przez Rektora. Jej utworzenie stanowi kontynuację wcześniejszych działań Uczelni w zakresie współpracy z interesariuszami zewnętrznymi. Powstanie Rady przyczynia się również do nawiązania współpracy z nowymi partnerami, poszerzając i pogłębiając obszary współdziałania Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Obecnie Społeczna Rada Szkoły liczy 13 członków. Pełni ona rolę doradcą i opiniodawcą w sprawach wpływających na zapewnienie przez Uczelnię wysokiej jakości kształcenia, w tym na kształtowanie wysokich kompetencji przyszłych absolwentów kierunku dietetyka a także na doskonalenie oferty dydaktycznej, poprzez opiniowanie całości programów kształcenia.

Posiedzenia Społecznej Rady Szkoły odbywają się corocznie w celu stałego monitorowania, oceny i doskonalenia współpracy Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym, zapewniając

- wymianę informacji na temat potrzeb rynku pracy i zapotrzebowania na konkretne kompetencje i umiejętności studentów i absolwentów Uczelni;
- tworzenie przestrzeni do wymiany informacji pomiędzy studentami, absolwentami a partnerami w zakresie zapotrzebowania kadrowego,
- wymianę spostrzeżeń, uwag podyktowanych realiami praktyki społecznej przy tworzeniu kart przedmiotów oraz programów nauczania obecnych i planowanych kierunków, zakresów studiów, zmian profilu kształcenia.

Zebrane w ramach spotkań opinie interesariuszy, są ujęte w protokołach, uwzględniane są w procesie projektowania efektów uczenia się, doskonalenia programów kształcenia i dostosowania ich do oczekiwań rynku pracy. Ostatnie posiedzenie Społecznej Rady Szkoły miało miejsce we wrześniu 2022 r. Członkowie poza posiedzeniami często odbywają konsultacje z Rektorem.

Zapotrzebowanie w zakresie profesjonalnie przygotowanych dietetyków, absolwentów studiów wskazuje ponadto informacja pozyskana z Urzędu Pracy w Środzie Wielkopolskiej, z której wynika, że w naszym regionie i nie tylko w naszym jest stałe zapotrzebowanie na absolwentów tego kierunku studiów. Dostarczenie rynkowi pracy absolwentów ocenianego kierunku dużym stopniu przyczyni się do zwiększenia jakości funkcjonowania różnych instytucji i przedsiębiorstw w regionie.

Ważną formę współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym stanowi również aktywne uczestnictwo pracowników Uczelni w przedsięwzięciach wspierających rozwój regionu. Współpracują oni przy opracowywaniu wielu dokumentów strategicznych, pełniąc role ekspertów w obszarach zgodnych z ich zainteresowaniami naukowymi. Ponadto pracownicy Uczelni uczestniczą w konferencjach, seminariach, panelach dyskusyjnych, debatach organizowanych przez podmioty otoczenia społeczno - gospodarczego, związanych z ich działalnością naukowo – badawczą. Współpraca w tym zakresie przebiega dwukierunkowo ponieważ bardzo często przedstawiciele otoczenia społecznego zapraszani są do udziału w organizowanych przez Uczelnię przedsięwzięciach naukowych. W tym zakresie na stałe do kalendarza wydarzeń akademickich WASE wpisały się coroczne Studenckie Sesje Naukowe.

Na szczególną uwagę zasługuje uczelniany cykl monografii naukowych obejmujący prace pod redakcją naukową ukazuje się on systematycznie od 2007 roku. Do tej pory wydano 13 tomów recenzowanych monografii.

Pracownicy Uczelni to nie tylko teoretycy, ale również doskonali praktycy. Dzięki doświadczeniom zawodowym kadry Uczelni oraz szerokiej współpracy z otoczeniem społecznym istnieje możliwość organizowania dla studentów zajęć terenowych, realizowanych w środowisku pozauczelnianym w konkretnych instytucjach prowadzących działalność profilaktyczną. Fakt ten stwarza przestrzeń do wymiany doświadczeń praktyków. W celu realizacji w pełni programu nauczania na kierunku dietetyka Uczelnia podpisała umowę z **Fundacją Uniwersytetu Adama Mickiewicza, która jest gospodarzem Poznańskiego Parku Naukowo Technologicznego**, na korzystanie z laboratoriów wyposażonych w najwyższej jakości sprzęt badawczy z dostępem do technologicznej aparatury, zestawów reakcyjnych i wyparek. W tym laboratoria mikrobiologiczne, toksykologiczne, radiologiczne. Poznański Park Naukowo-Technologiczny wykonuje szereg analiz, usług badawczych i opracowuje nowe technologie. Zespół ekspertów dysponujący unikatową aparaturą jest w stanie dostarczyć rozwiązania technologiczne usprawniające produkt lub metodę produkcyjną dla klientów z różnych branż przemysłu biotechnologicznego, spożywczego, kosmetycznego, chemicznego i wielu

innych. **Poznański Park Naukowo – Technologiczny (PPNT) jako jedyny park technologiczny w Polsce, posiada status jednostki naukowej kategorii A nadany przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego.** Umożliwia to rozwijanie działalności badawczej, w tym również realizowanie wspólnych projektów z przedsiębiorstwami technologicznymi. Dzięki zaawansowanej infrastrukturze oraz wykwalifikowanym specjalistom wspiera prace badawczo-rozwojowe na każdym etapie. Dysponuje unikatowym sprzętem laboratoryjnym, dzięki któremu oferuje klientom szeroki wachlarz specjalistycznych usług laboratoryjnych. Dla szkół i uczelni za niewielką opłatą lub bezpłatnie oferuje projekty edukacyjne, wykłady on-line, filmy edukacyjne.

Podstawą koncepcji kształcenia studentów jest stałe doskonalenie procesu dydaktycznego w celu profesjonalnego przygotowania absolwentów do podejmowania pracy w instytucjach zajmujących się odżywianiem i zdrowym stylem życia, a zatem szeroko rozumianą profilaktyką. W tym celu Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej - Akademia Nauk Stosowanych posiada podpisaną umowę z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego (CKZiU) w Środzie Wielkopolskiej, który jest Ośrodkiem Egzaminacyjnym. Wszystkie pracownie w których odbywają się zajęcia w tym również pracownia technologii żywności, pracownia technologii potraw, spełniają standard wyposażenia określony odpowiednimi przepisami egzaminacyjnymi. W CKZiU prowadzone są takie szkoły jak: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz szkoły branżowe: kucharz, cukiernik, piekarz.

Takie elementy organizacji procesu dydaktycznego sprzyjają niewątpliwie konfrontacji oczekiwań studentów z realiami pracy w zawodzie dietetyka, a zarazem ułatwiają im płynne wejście w rolę zawodową po ukończeniu studiów zgodnie z oczekiwaniami i wymaganiami przyszłego pracodawcy.

Zakres współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym omawiany jest podczas posiedzeń Senatu oraz spotkań z Samorządem Studenckim. To także studenci, jako interesariusze wewnętrzni, poprzez reprezentujących ich przedstawicieli samorządu, uczestniczą w posiedzeniach Senatu, mając głos w sprawach dydaktycznych i organizacyjnych związanych z funkcjonowaniem Uczelni, uczestnicząc w ten sposób w procesie kształtowania koncepcji kształcenia.

Warto także dodać, że przy Uczelni funkcjonuje Koło Naukowe Studentów i Absolwentów WASE. Absolwenci Uczelni – obecnie aktywni zawodowo praktycy, w ramach działalności Koła organizują wydarzenia o charakterze naukowym i popularno-naukowym: wykłady, warsztaty, seminaria, integrujące społeczność akademicką WASE oraz podmioty otoczenia społecznego. Dzięki działalności Koła jego członkowie mają możliwość poznawania praktycznych i naukowych wskazówek dotyczących kariery zawodowej oraz wypracowywania pomysłów, koncepcji i rozwiązań, które mogą służyć im w codziennej, jak i przyszłej pracy zawodowej. W stałe przedsięwzięcia Koła wpisało się organizowanie wyjazdów konferencyjnych, wykładów, debat i spotkań integracyjnych. Ostatnie spotkanie Koła odbyło się 17.12.2022 roku. Dla wielu studentów, którzy wkraczają dopiero w życie

zawodowe Koło staje się motywatorem, inspiracją, możliwością poszukiwania nowych rozwiązań oraz budowania więzi społecznych.

Rozwój współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym samorządowym, jest jednym z celów szczegółowych Misji i Strategii WASE w Środzie Wielkopolskiej dlatego zarówno podejmowane jak i monitorowane są następujące zadania:

- rozszerzenie udziału przedstawicieli podmiotów otoczenia społecznego – w tym instytucji podejmujących szeroko rozumianą działalność pomocową, profilaktyczną w procesie kształcenia studentów, wpływając tym samym na rozwój i umocowanie współpracy Uczelni z interesariuszami zewnętrznymi, głównie w zakresie opracowywania i doskonalenia programów studiów, zwiększenia udziału doświadczonych ekspertów w procesie dydaktycznym, zwiększenia liczby instytucji współpracujących ze studentami w zakresie praktyk;
- realizacja wspólnych projektów z podmiotami otoczenia społecznego, z naciskiem na aspekt upowszechnienia informacji o zainteresowaniach i możliwościach badawczych pracowników naukowo-dydaktycznych Uczelni,
- intensyfikacja współpracy pracowników Uczelni z instytucjami samorządowymi w zakresie prac na rzecz rozwoju regionu i kraju.

Wpływ otoczenia społeczno-gospodarczego na koncepcję kształcenia na kierunku dietetyka systematycznie wzrasta, co znalazło wyraz m. in. w zwiększeniu nacisku na kształcenie praktyczne. Potwierdzeniem celowości kształcenia na tym kierunku jest fakt, iż Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości w roku 2021 przedstawiła wykaz zawodów, które będą najbardziej poszukiwane „zawody przyszłości” (Ranking Top 10), w tym rankingu na 6 miejscu znalazł się zawód dietetyka. Jako istotny element konieczności kształcenia kadr dietetyki możemy uznać również Rozporządzenie Ministerstwa Zdrowia, które w swojej treści wskazuje, iż zgodnie z nim od 01 października 2022 r. konsultacja dietetyczna jest świadczeniem gwarantowanym z zakresu podstawowej opieki zdrowotnej finansowanym ze środków publicznych.² Oznacza to, że każdy POZ realizujący zadania z zakresu opieki koordynowanej powinien zapewnić dietetyka, który będzie przeprowadzać konsultacje dietetyczne mające na celu:

- opracowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych na podstawie analizy dietetycznej,

² ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA Z DNIA 24 WRZEŚNIA 2013 R. W SPRAWIE ŚWIADCZEŃ GWARANTOWANYCH Z ZAKRESU PODSTAWOWEJ OPIEKI ZDROWOTNEJ (Stan prawny na 1 października 2022 r.) *konsultacje: lekarza specjalisty, dietetyczne oraz porady edukacyjne, w przypadku świadczeń gwarantowanych, o których mowa w § 2 pkt 7.*

- wskazaniu popełnianych błędów i nauce ich eliminowania,
- opracowanie planu interwencji dietetycznej i jego kontroli.

Konsultacje dietetyczne może udzielać tylko dietetyk, który posiada kwalifikacje określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 20 lipca 2011 w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz. U. poz. 896 oraz z 2021 r. poz. 2359).

1.4 Sylwetki absolwenta, przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów

6 POZIOM PRK PROFIL PRAKTYCZNY

Absolwent studiów I stopnia na kierunku dietetyka wyposażony jest w wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Posiada także umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), potrafiąc kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów.

Ponadto, absolwent wykazuje się nabytymi umiejętnościami uczenia się, doskonalenia swojej wiedzy, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi z wykorzystaniem nowoczesnych środków oraz metod pozyskiwania, organizowania, przetwarzania informacji i materiałów. Umiejętnie komunikuje się ze specjalistami, jak i z innymi osobami biorącymi udział w omawianych procesach przy użyciu profesjonalnych metod i technik. Charakteryzuje się empatią, wrażliwością, przedsiębiorczością, refleksyjnością oraz postawami prospołecznymi a także szeroko pojętym poczuciem odpowiedzialności w tym wielokrotnie odpowiedzialności za zdrowie człowieka. Potrafił radzić sobie na rynku pracy. Absolwent studiów I stopnia kierunku dietetyka zdobył specjalistyczne umiejętności i kompetencje niezbędne do wykorzystywania wiedzy na potrzeby diagnozowania, projektowania, organizowania, realizowania działalności dietetycznej w odniesieniu do grup i jednostek zgodnie ze wskazanymi poniżej podstawowymi kompetencjami absolwentów:

- Zapobieganie chorobom dieto zależnym;
- Umiejętność rozpoznania niedożywienia;
- Umiejętność dokonywania oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia;
- Umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności;
- Ocenianie wpływu choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób;

- Interpretowanie wyników badań laboratoryjnych na potrzeby diety terapii;
- Planowanie i przygotowywanie potraw wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją;
- Kontrolowanie jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw, zgodnie z zasadami systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACAP);
- Prowadzenie edukacji żywieniowej;
- Umiejętność współpracy w interdyscyplinarnym zespole terapeutycznym;
- Umiejętność organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i lecznicze dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów;
- Znajomość wybranego języka obcego na poziomie B2.
- Umiejętność obserwowania, wyszukiwania i przetwarzania informacji na temat zjawisk społecznych rozmaitej natury, przy użyciu różnych źródeł oraz interpretowania ich z punktu widzenia problemów prozdrowotnych
- Umiejętność sprawnego posługiwania się wybranymi ujęciami teoretycznymi w celu analizowania podejmowanych działań praktycznych,
- Kompetencje w zakresie umiejętności pracy w zespole, a także wyznaczania oraz przyjmowania wspólnych celów działania,
- Umiejętność stałego podnoszenia poziomu swojej wiedzy i umiejętności,
- Kompetencje w zakresie podjęcia odpowiedzialności za własne przygotowanie do pracy, podejmowane decyzje i prowadzone działania oraz ich skutki.

Absolwent uzyskując zakres powyżej zamieszczonych kompetencji jest przygotowany do pracy w:

- Zakładach pracy,
- Poradniach dietetycznych (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania - prywatnej bądź przyszpitalnej),
- Ośrodkach sanatoryjnych,
- Ośrodkach typu Spa & Wellnes,
- Domach wczasowych prowadzących dietę terapię,
- Szpitalach dziecięcych,
- Oddziałach szpitalnych dla osób dorosłych,
- Kuchni ogólnej i niemowlęcej,
- Żłobku, przedszkolu, szkole,
- Restauracjach specjalistycznych,

- Magazynie żywności,
- Działach żywienia,
- Domach opieki społecznej.

Absolwent wyposażony w wiedzę z zakresu wyposażenia technicznego zakładu, poszczególnych etapów produkcji posiłków, dystrybucji posiłków, podstawowych norm prawnych, a także zasad i założeń organizacyjnych oraz marketingu w kontekście poprowadzenia własnej działalności gospodarczej jest przygotowany do prowadzenia firmy cateringowej.

Absolwent uzyskując tytuł licencjata jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia oraz studiów podyplomowych.

Studia są podstawą do zdobycia rzetelnego przygotowania zawodowego dietetyka, rozwinięcia umiejętności refleksyjnego spojrzenia na własną rolę zawodową oraz pogłębionego rozumienia rzeczywistości edukacyjnej.

1.5 Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe lub międzynarodowe.

Pierwszy stopień dietetyki dostarcza studentom nowoczesnej wiedzy teoretycznej i praktycznej, a w szczególności kładzie głęboki nacisk na umiejętności praktyczne. Pogłębianie wiedzy i umiejętności praktycznych umożliwia także pracę w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się szeroko pojętą profilaktyką i leczeniem dietetycznym dostosowanym do zmieniających się z wiekiem potrzeb człowieka. Całość nabytej w trakcie studiów I stopnia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych pozwala na współuczestnictwo w planowaniu leczenia żywieniowego, dojelitowego i pozajelitowego w wielu schorzeniach.

Kształcenie na kierunku dietetyka I stopnia, wyposaża studentów w umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów dietetycznych jak również prowadzenia programów profilaktycznych, a także nastawione jest na przygotowanie studentów do współpracy dietetyka w procesie leczenia i profilaktyki ze szczególnym uwzględnieniem schorzeń cywilizacyjnych.

Zapewniając wysoki poziom kształcenia oraz jego europejski wymiar uczestniczymy w realizacji procesu bolońskiego, stając się częścią europejskiej przestrzeni szkolnictwa wyższego. Przyjęty przez nas system punktowy ECTS stwarza możliwość szerokiej współpracy z uczelniami krajowymi jak i zagranicznymi w zakresie kształcenia studentów oraz ich wymiany.

W zakresie powołania się na wzorce międzynarodowe możemy wskazać:

- European Academic and Practitioner Standards for Dietetics. Asssembled by the European
- Federation of Associations of Dietitians (EFAD – Benchmarks) June 2005

- Standardy kompetencji i umiejętności niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka w Europie przyjęte przez Europejską Federację Stowarzyszeń Dietetyki.³

Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej - Akademia Nauk Stosowanych od 2008 roku współpracuje z Międzynarodowym Ekonomiczno – Humanistycznym Uniwersytetem w Równym (Ukraina).

1.6 Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się, ze wskazaniem ich związku z koncepcją, poziomem oraz profilem studiów, a także z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest przyporządkowany, jak również stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku,

Podstawę kształcenia na kierunku dietetyka studia I stopnia stanowią efekty uczenia się, do których dostosowano program studiów. Efekty uczenia się są spójne z treściami kształcenia oraz przypisanymi im metodami dydaktycznymi. Zostały one opracowane we współpracy z otoczeniem społeczno – gospodarczym. Uwzględniają analizę zgodności zakładanych efektów uczenia się z oczekiwaniami rynku pracy.

Opis efektów uwzględnia równocześnie przepisy ustawy z dnia 22 grudnia 2015 roku o Zintegrowanym systemie Kwalifikacji (T.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 226.) oraz Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 13 kwietnia 2016 roku w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Rady Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1-8 (Dz.U.z2016 R. poz.537.)

Efekty uczenia się na kierunku dietetyka, studia I stopnia o profilu praktycznym odnosi się do dyscyplin do których przyporządkowano kierunek. Efekty uczenia się przyjęte dla kierunku dietetyka studia I stopnia o profilu praktycznym są zgodne z charakterystykami drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji odpowiednio na poziomie 6 (studia I stopnia) Polskiej Rady Kwalifikacji (PRK), określonymi dla studiów o profilu praktycznym. Określają także opanowanie języka obcego na wymaganym poziomie biegłości, tj. B2 na studiach pierwszego stopnia.

³ Tłumaczenie i opracowanie B. Szczygieł, L. Pachocka. Praktyczny podręcznik dietetyki.

Redakcja M. Jarosz. Wydawnictwo Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2010, str. 13 - 22.

Katalog kierunkowych efektów uczenia się na kierunku dietetyka, studia I stopnia o profilu praktycznym zawiera w obszarze nauk medycznych 21 efektów wiedzy, 17 efektów umiejętności, 8 efektów kompetencji społecznych oraz w zakresie nauk rolniczych 7 efektów wiedzy, 8 efektów umiejętności, 5 efektów kompetencji społecznych.

Zakładane efekty uczenia się na studiach I stopnia kierunku dietetyka o profilu praktycznym, ukierunkowane są na przygotowanie studentów do profesjonalnej działalności praktycznej poprzez ukształtowanie i wskazanie potrzeb, zainteresowań poznawczych, nabycie, rozwój i ugruntowanie umiejętności zawodowych oraz sprawności, które to pozwalają optymalnie wykonywać powierzone zadania.

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 Dobór kluczowych treści kształcenia, w tym treści związanych z praktycznymi zastosowaniami wiedzy w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest przyporządkowany, normami i zasadami, a także aktualnym stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku oraz w zakresie znajomości języków obcych, ze wskazaniem przykładowych powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia,

Treści programowe na studiach I stopnia na kierunku dietetyka zostały dobrane zgodnie ze specyfiką kierunku w oparciu o dziedzinę nauk medycznych, nauk o zdrowiu, nauk rolniczych, tak aby szczególnie mocno powiązać treści teoretyczne wynikające z aktualnych wyników badań naukowych z kształtowanymi w procesie uczenia się kompetencjami praktycznymi. Szczegółowe treści kształcenia, metody, efekty uczenia się oraz sposób ich weryfikacji znajdują się w poszczególnych kartach przedmiotów.

2.2 Dobór metod kształcenia i ich cech wyróżniających, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod z efektami uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, w szczególności umożliwiających rozwijanie umiejętności praktycznych, w tym posługiwania się zaawansowanymi technikami informacyjno-komunikacyjnymi, jak również nabycie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego.

Metody kształcenia na kierunku studiów dietetyka o profilu praktycznym stanowią odzwierciedlenie specyfiki dietetyki jako dyscypliny naukowej. Biorąc pod uwagę główne założenia kierunku, kształcenie studentów jest zróżnicowane formalnie, a stosowane metody spersonalizowane są do zakładanych efektów uczenia się poszczególnych przedmiotów programu studiów. Aby program studiów został zrealizowany należy osiągnąć przedmiotowe efekty uczenia się, które są zdefiniowane w kartach przedmiotu. Wykorzystywane są następujące metody nauczania:

- wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną;
- praca w grupach;
- dyskusja;
- analiza zdarzeń krytycznych;
- analiza przypadków;

- burza mózgów,
- gry symulacyjne,
- metoda projektu,
- case study;
- metoda warsztatowa.

Sposób weryfikacji efektów kształcenia dla programu kształcenia i obejmuje:

- Sprawdzenie osiągnięcia założonych efektów kształcenia zostało szczegółowo uwzględnione w sylabusach, najczęściej stosowanymi metodami są:
- Sprawdzanie wiedzy i umiejętności jej zastosowania w praktyce odbywa się w oparciu o zaliczenia, prezentacje oraz egzaminy testowe i ustne z uwzględnieniem założonych efektów kształcenia;
- Sprawdzanie umiejętności praktycznych odbywa się w oparciu o egzaminy;
- Praktyczne z udziałem pacjentów z wykorzystaniem standaryzowanego kwestionariusza obejmującego: wywiad żywieniowy, ocenę stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz zalecenia dotyczące żywienia, aktywności fizycznej i stylu życia.

Możliwe jest też wykorzystanie w tym celu opisów przypadków klinicznych na podstawie których student ustala rozpoznanie choroby i przedstawia plan postępowania dotyczącego żywienia, stylu życia i aktywności fizycznej.

W zakresie wiedzy - egzaminy pisemne lub ustne.

- W zakresie egzaminów pisemnych można stosować: eseje, raporty, testy wielokrotnego wyboru, testy wielokrotnej odpowiedzi, testy wyboru Tak/Nie oraz testy dopasowania odpowiedzi, indywidualne prace pisemne, zespołowe prace takie jak na przykład: pisemne sprawdziany wiadomości obejmujące pytania zamknięte lub/i otwarte, konspekty zajęć, analizę przypadku (casestudy), projekty programy postępowania usprawniającego, port folio, przygotowanie artykułu do publikacji, przygotowanie abstraktu wystąpienia konferencyjnego, komunikatu z badań.
- W zakresie egzaminów ustnych można zastosować: sprawdzenia wiedzy zawierającą nie tylko samą znajomość faktów lecz na przykład odpowiedzi wskazującą na poziom zrozumienia, umiejętność analizy, syntezy, rozwiązywania problemów. Ocena prezentacji i wystąpień indywidualnych i zespołowych, takich jak prezentacje ustne, prezentacje ustne oparte o przygotowane materiały wizualne z wykorzystaniem multimedialnych,

wypowiedzi ustne w powiązaniu z analizowaną literaturą (także w języku obcym), w powiązaniu z aktami prawnymi.

W zakresie umiejętności:

Bezpośrednia obserwacja studenta demonstrującego daną umiejętność.

Ocena działań praktycznych, takich jak: udział w dyskusji, panelu dyskusyjnym, debacie, „burzy mózgów”, odgrywanie ról, hospitacje zajęć prowadzonych przez studenta w ramach praktyk, projekty badawcze, aktywność w czasie zajęć praktycznych, działalność w wolontariacie, udział w konferencji naukowej bądź seminarium, aktywność w studenckim kole naukowym, projektowanie i wykonanie środków dydaktycznych, a także praca w grupie zadaniowej.

W zakresie umiejętności społecznych:

Ocena na podstawie przedłużonej obserwacji przez opiekuna lub nauczyciela prowadzącego, ocena na podstawie opinii nauczycieli, pacjentów, innych współpracowników w tym także oceny przez kolegów i samooceny dokonanej przez studenta.

2.3 Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość.

Uczelnia nie prowadzi zajęć na odległość. Wyjątkiem było wprowadzone przez Ministra prowadzenie zajęć na odległość w czasie stanu epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS COV 2. W związku z powyższym zajęcia prowadzone były z wykorzystaniem platformy ZOOM.

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

Studenci kierunku dietetyka studia I stopnia, zgodnie z Regulaminem WASE, mają możliwość korzystania z indywidualnej organizacji studiów. Na wniosek studenta zgodnie z regulaminem WASE dziekan może wyrazić zgodę na odbywanie studiów w trybie indywidualnej organizacji studiów, określając jej szczegółowe zasady.

Indywidualna organizacja studiów jest przyznawana w szczególności:

- 1) studentom wyróżniającym się w nauce,
- 2) studentom skierowanym na studia w innej uczelni krajowej lub zagranicznej,
- 3) studentom z niepełnosprawnością lub przewlekle chorym,
- 4) studentkom w ciąży i studentom będącym rodzicami,
- 5) studentom przyjętym na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się.

Studenci wyróżniający się szczególnie dobrymi wynikami w nauce, To znaczy osiągający średnią ocen co najmniej 4,0 i wykazujący uzdolnienia w zakresie określonej dyscypliny, mogą po zaliczeniu pierwszego roku studiów, studiować według indywidualnej organizacji studiów.

Wniosek o przyznanie indywidualnej organizacji studiów zawierający propozycję indywidualnego programu studiów opiniuje opiekun naukowy wskazany przez dziekana. Indywidualny program studiów musi spełniać wymagania wynikające z efektów uczenia się określonych dla kierunku studiów. Dziekan, wyrażając zgodę na odbywanie indywidualnej organizacji studiów, o której mowa w ust. 3 pkt 1, zatwierdza indywidualny program studiów oraz wyznacza opiekuna naukowego dla studenta. W Uczelni nie ma studentów studiujących wg indywidualnych programów nauczania.

Studentka w ciąży i studenci będący rodzicami mają prawo do odbywania studiów stacjonarnych według indywidualnej organizacji studiów do czasu ich ukończenia.

W przypadku naruszenia przez studenta ustalonych zasad realizacji studiów według indywidualnej organizacji studiów lub braku postępu w nauce, dziekan może cofnąć studentowi zgodę na indywidualną organizację studiów, z własnej inicjatywy lub na wniosek opiekuna naukowego.

Student realizujący studia według indywidualnej organizacji studiów uzyskuje zaliczenia i zdaje egzamin w terminach indywidualnie ustalonych z prowadzącymi zajęcia w granicach danego semestru. W uzasadnionych przypadkach na wniosek studenta dziekan może wyrazić zgodę na przeniesienie tych terminów na następny semestr lub zwolnić studenta z obowiązku uczestnictwa w zajęciach. Zaliczenia zajęć z wyższych lat studiów jest możliwe po zaliczeniu roku, na którym student aktualnie się znajduje.

Jeśli niepełnosprawność lub choroba studenta ograniczają możliwość jego pełnego uczestnictwa w zajęciach odbywanych w trybie standardowym, w tym także możliwość zdawania egzaminów i uzyskiwania zaliczeń, student może wnioskować o przyznanie indywidualnej organizacji studiów.

Do studentów niepełnosprawnych zalicza się osoby:

- 1) niepełnosprawne posiadające aktualne orzeczenie o stopniu niepełnosprawności lub dokument równoważny,
- 2) u których nagła choroba lub wypadek skutkują czasową niezdolnością do pełnego uczestnictwa w zajęciach, a okoliczności te potwierdza przedłożone zaświadczenie lekarskie.

Indywidualny tryb studiowania przeznaczony dla studentów z niepełnosprawnością lub przewlekle chorych nie może prowadzić do obniżenia wymagań merytorycznych i musi zapewnić osiągnięcie efektów uczenia się określonych i zawartych w programie studiów.

2.5 Harmonogram realizacji programu studiów z uwzględnieniem: zajęć lub grup zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów (w przypadku gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych), zajęć lub grup zajęć kształtujących umiejętności praktyczne oraz zajęć lub grup zajęć rozwijających kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego, jak również zajęć lub grup zajęć do wyboru,

Kształcenie na studiach I stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym realizowane jest w trybie trzyletnim. Studia trwają 6 semestrów. Rok akademicki podzielony jest na 2 semestry. Kształcenie realizowane jest w formie studiów stacjonarnych (weekendowych).

Harmonogram realizacji programu studiów na kierunku dietetyka studia I stopnia obejmuje następujące moduły zajęć:

Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji (tytułu zawodowego) - 182

Podział na moduły:

Moduł 1 – przedmioty ogólne 6 przedmiotów liczba punktów ECTS 15;

Moduł 2 – przedmioty podstawowe 9 przedmiotów liczba punktów ECTS 40;

Moduł 3 – przedmioty kierunkowe 15 przedmiotów liczba punktów ECTS 53;

Moduł 4 – treści do wyboru liczba punktów ECTS 62;

Moduł 5 – inne wymagania liczba punktów 27;

Moduł 6 – praktyka zawodowa 600 godzin dydaktycznych ECTS 12;

Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne 75

Realizując powyższy program kształcenia student otrzyma:

182 punktów ECTS (European Credit Transfer System) łącznie.

Za przedmioty/moduły do wyboru: **62 punktów ECTS tj. 34,06 %** wszystkich punktów ECTS.

Przedmioty do wyboru studenci wybierze z przedstawionej listy zgodnie z zasadami obowiązującymi na uczelnia (na końcu semestru poprzedzającego semestr na którym ma być realizowany przedmiot do wyboru). Studenci mają możliwość zgłaszania przedmiotów do wyboru inne niż podane na liście przez Uczelnię.

Za przedmioty/moduły społeczne i humanistyczne: 11 punktów ECTS.

Tymi przedmiotami są:

Etyka w zawodzie dietetyka (1),

Komunikacja interpersonalna (4),

Ochrona własności intelektualnej (1),

Psychologia (5)

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

Na kierunku dietetyka na studiach I stopnia stosowane są następujące formy zajęć:

- wykłady z zastosowaniem nowych technologii informacyjnych,
- wykłady fakultatywne zgodne z zainteresowaniem słuchaczy,
- seminaria umożliwiające prowadzenie aktywnej dyskusji,
- ćwiczenia w pracowni dietetyki
- ćwiczenia w pracowniach CKZiU
- ćwiczenia w laboratoriach PPNT
- ćwiczenia - zajęcia laboratoryjne,
- wykłady wybitnych specjalistów z dziedzin pokrewnych,
- zajęcia praktyczne
- praktyki w szpitalach, w gabinetach, firmach spożywczych i innych instytucjach zajmujących się żywnością i żywieniem.

Dla zwiększenia atrakcyjności zajęć i poprawy efektywności nauczania wprowadzane zostały również mniej popularne formy takie jak: zajęcia w terenie (wycieczki), samodzielne opracowania zadań badawczych, zajęcia z wykorzystaniem zasobów bibliotecznych, zwiedzanie zakładów przemysłowych, pokazy różnych firm spożywczych, pokazy sprzętu wykorzystywanego przy ocenie odżywienia pacjenta, spotkania z pracodawcami oraz wykłady monograficzne a także udział studentów w organizowanych konferencjach naukowych.

Zainteresowania badawcze studentów są realizowane również na Kole Naukowym działającym przy Uczelni. Trwają prace organizacyjne mające na celu utworzenie koła dietetyki i promocji zdrowia.

Uczelnia w swojej strategii rozwoju kładzie szczególny nacisk na poszerzanie infrastruktury i bazy dydaktycznej. Aktualnie jest przygotowywana na terenie Uczelni placówka w postaci Studenckiego Centrum Porad Żywnościowych i Dietetycznych WASE w Środzie Wielkopolskiej w której znajdują zatrudnieni wykształceni absolwenci jako dietetycy i jednocześnie będzie miejscem praktyk dla studentów.

Wszystkie zajęcia ze studentami realizowane są w bezpośrednim kontakcie nauczyciela ze studentem. Wartości punktów ECTS odzwierciedlają ilość pracy koniecznej do zaliczenia pojedynczych poszczególnych zajęć, na zaliczenie których składają się wskazane powyżej formy i rodzaje zajęć wraz z czasem na indywidualną pracę studenta.

Liczebność grup studenckich kształtuje się odpowiednio do formy zajęć:

- grupa ćwiczeniowa liczy do 15 osób
- grupa seminaryjna liczy do 15 osób
- grupa ćwiczeniowa w ramach lektoratu z języka obcego liczy do 15 osób.

Wielkość poszczególnych grup uwzględnia możliwość efektywnej realizacji procesu nauczania w ramach poszczególnych form zajęć.

Poszczególne kwestie dotyczące praw i obowiązków studentów, zaliczenia roku studiów, pracy dyplomowej, skreślenia z listy studentów, ukończenia studiów reguluje Regulamin studiów WASE w Środzie Wielkopolskiej.

2.7 Program i organizacja praktyk, w tym w szczególności ich wymiar i terminy realizacji oraz doboru instytucji, w których odbywają się praktyki, a także liczby miejsc praktyk

Na kierunku dietetyka na studiach I stopnia program kształcenia przewiduje obowiązkowe praktyki zawodowe. Każdy student w czasie trwania studiów musi odbyć praktykę zawodową w wymiarze 600 godzin . Liczba punktów ECTS dla praktyk wynosi 12 punktów.

na 2 semestrze studiów – 300 godz. = 6 ECTS

na 4 semestrze studiów – 300 godz. = 6 ECTS

Celem praktyki zawodowej jest pogłębienie wiedzy zdobytej w ramach programu studiów oraz zawodowe przygotowanie studentów.

Plan praktyk:

1. Praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania- prywatnej bądź przyszpitalnej) lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu Spa & Wellnes lub domach wczasowych prowadzących dieto terapię, w wymiarze 200 godzin / 6 punktów ECTS

Zakres : poradnictwo żywieniowe,

- prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem.
- prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów.
- układania diet i jadłospisów dla placówek żywienia zbiorowego,
- układania diet i jadłospisów dla osób cierpiących na choroby dietozależne,
- ocena wartości odżywczej stosowanych diet.
- planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów),
- kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych,
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej.
- zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym.
- zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej.

2. Praktyka w szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, w żłobku, przedszkolu, szkole, restauracji specjalistycznej oraz magazynie żywności w wymiarze 110 godzin / 4 punkty ECTS

Zakres :

- zasady funkcjonowania oddziałów i kuchni dietetycznej w szpitalu dziecięcym;
- planowanie diet w różnych jednostkach chorobowych u dzieci i młodzieży;
- poradnictwo dietetyczne rodzicom dzieci przybywających w szpitalu;
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród dzieci i młodzieży w przedszkolu, szkole.

3. Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym ,w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia w wymiarze 110 godzin / 4 punkty ECTS

Zakres:

- planowanie diet dla pacjentów,
- stosowanie określonych zasad żywienia dla pacjentów przebywających na oddziale intensywnej terapii,
- zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza,
- poznanie organizacji żywienia zbiorowego w szpitalu, hospicjum, zakładzie opieki zdrowotnej,

- zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza.,
- przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dla pacjentów,
- poradnictwo dietetyczne udzielane pacjentom przybywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital,
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.

4. Praktyka w domu opieki społecznej w wymiarze 70 godzin / 2 punkty ECTS

Zakres:

- zapoznanie się z usługami świadczonymi w DPS oraz przestrzeganiem procedur medycznych i standardem opieki;
- posługiwanie się dokumentacją dotyczącą sytuacji zdrowotnej osoby starszej,
- rozpoznawanie potrzeb i problemów osoby starszej;
- stosowanie określonych zasad żywienia dla osób przebywających w DPS;
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród osób przebywających w DPS

5. Praktyka z zakresu technologii potraw w wymiarze 110 godzin / 3 punkty ECTS

Zakres:

- zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się cateringiem.
- zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków.
- pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków (praca na stanowisku pomocy podkuchennej).
- ocena towaroznawcza produktów.
- ocena organoleptyczna surowców i gotowych potraw.
- zasady poboru i magazynowania próbek żywnościowych.
- organizację własnego miejsca oraz planowania procesu produkcji pracy zgodnie z zasadami BHP.
- ocenę warunków sanitarno - higienicznych kuchni.
- zapoznanie z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością.

Uczelnia nie zwalnia studentów z realizacji praktyk studenckich. Jeżeli student pracuje w zakładzie, w którym może być odbywana praktyka to oczywiście Uczelnia wyraża zgodę na odbycie tej praktyki w tym zakładzie.

Przyjęcie studenta na praktyki przez Instytucję:

Instytucja przyjmująca studentów na praktyki zobowiązana jest do:

- zapoznania studentów z regulaminem pracy, przepisami o ochronie tajemnicy państwowej i służbowej, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- wyznaczenia swojego przedstawiciela (instruktora praktyki) do sprawowania nadzoru nad wykonywaniem zadań wynikających z programu praktyki,
- umożliwienia opiekunowi praktyki, jako przedstawicielowi Uczelni do sprawowania nadzoru dydaktyczno-wychowawczego nad praktykami studenckimi oraz kontroli praktyk.
- opiekun praktyki, jako przedstawiciel Uczelni jest upoważniony do rozstrzygania – wspólnie z instruktorem praktyki, jako przedstawicielem instytucji, w której student odbywa praktyki - do rozstrzygania spraw związanych z przebiegiem praktyki.

Po odbytej praktyce student powinien przedstawić.

- pisemne potwierdzenie odbycia praktyki przez przedstawiciela instytucji, w której praktyka została zrealizowana,
- przedstawienie opiekunowi sprawozdania z odbytej praktyki.

Nadzór i kontrola praktyk

- praktyki studenckie mają charakter obowiązkowy wynikający z planów i programów studiów.
- nad prawidłową realizacją praktyk czuwa opiekun ds. praktyk.
- opiekun praktyki odpowiada za realizację praktyki zgodnie z jej celami i ustalonym programem.

Do zadań opiekuna praktyk należy w szczególności:

- nawiązanie współpracy z pracodawcami i przygotowanie miejsc odbywania praktyk,
- sporządzanie umowy o praktyki zawodowe oraz skierowania na praktyki,
- przygotowanie oferty praktyk i zawiadomienia o tym studentów,
- sprawowanie nadzoru dydaktycznego i organizacyjnego nad przebiegiem praktyk,
- ustalanie ramowego programu praktyk oraz akceptację indywidualnych programów,
- zaliczanie praktyk,
- prowadzenie dokumentacji praktyk

Zaliczenie praktyki jest warunkiem ukończenia studiów. Szczegółowe zasady odbywania praktyk określa Regulamin Praktyk WASE.

Praktyka obowiązuje wszystkich studentów studiów. Student może samodzielnie poszukiwać instytucji, w której chciałby odbyć praktykę zawodową.

Uczelnia:

- wydaje studentom imienne skierowanie na praktykę (jeżeli zakład, w którym student odbywa praktykę takiego skierowania wymaga),
- dzienniki praktyk,
- podpisuje na prośbę instytucji porozumienia dotyczące organizacji praktyk.

Opiekun z ramienia Uczelni:

- zatwierdza miejsce odbywania praktyki – na podstawie wcześniej złożonych do Dziekanatu deklaracji,
- kontroluje przebieg praktyki w wybranych instytucjach, w tym również zgodność praktyki z jej programem,
- analizuje uwagi ogólne praktykantów dotyczące przebiegu praktyk zawarte w dzienniku praktyk,
- dokonuje zaliczenia praktyki na podstawie potwierdzeń instytucji, ustalonej dokumentacji i opinii wpisanej w dzienniku praktyk, wybranych hospitacji praktyk oraz rozmów z opiekunami i kierownikami jednostek, w których są odbywane praktyki oraz rozmów ze studentami.

Studenci odbywający praktyki zobowiązani są do:

- zapoznania się z programem praktyk,
- systematycznego prowadzenia dziennika praktyk, gdzie udokumentowany powinien być każdy dzień praktyki wraz z opisanymi czynnościami lub zajęciami, jakie student wykonał lub w których uczestniczył,
- bezwzględnego stosowania się do poleceń kierownictwa placówki, przestrzegania obowiązującego w niej regulaminu pracy, wykonywania zadań stawianych przez opiekuna praktyki.

Zaliczenie praktyki przez Uczelnię następuje po:

- przedłożeniu przez studenta dziennika praktyk, potwierdzonego pieczęcią instytucji oraz pieczęcią i podpisem opiekuna lub kierownika placówki, w której realizowana była praktyka. W dzienniku praktyk powinna być data rozpoczęcia i zakończenia praktyki;
- przedstawieniu w formie pisemnej opinii opiekuna praktyki z ramienia instytucji, w której to opiekun wymienia swoje spostrzeżenia wobec studenta dotyczące jego postawy, poziomu zaangażowania w wykonywaną pracę, punktualności, przygotowania pedagogicznego, wiedzy, itp.

Wśród instytucji, z którymi WASE zawarła porozumienia w sprawie przyjęcia określonej liczby studentów na praktyki zawodowe na kierunku dietetyka studia I stopnia są:

- Pyszoty Izabela Wojdyła 61-671 Poznań ul: Napoleńska 24/2

- Natur Hause 60-738 Poznań ul: Głogowska 55/57
- Beata Mikołajczak Usługi Kosmetyczne 62-053 Pecna ul: Główna 25
- Ginekologiczno- Położniczy Szpital Kliniczny UM w Poznaniu 60-533 Poznań ul: Polna 33
- Impel Catering "Company" 53-111 Wrocław ul: Ślężna 118
- Bazylia & Oregano 61-850 Poznań ul: Wysoka 12
- Hospital Serwis Partner 53-111 Wrocław ul: Ślężna 118
- Ekspresja Karolina Mostowska 61-255 Poznań os. Tysiąclecia 9/21
- Dietetyka Profesjonalna dr Iwona Koźlicka 61-566 Poznań Naramowicka 240
- NZOZ Poradnia lekarza rodzinnego" Pecmed" 62-053 Pena ul: Główna 18
- Apteka "Centrum" 60-738 Poznań ul: Głogowska 53
- Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy 62-050 Mosina ul: Krasickiego 6
- Szpital w Puszczykowie 62-041 Puszczykowo ul: Kraszewskiego 11
- Firma "Kris" Krzysztof Prządka 62-050 Mosina ul: Główna 48
- Zespół Opieki Zdrowotnej w Kłodzku 57-300 Kłodzko ul: Szpitalna 1
- Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie 56-100 Wołów ul: Piłsudskiego 34
- Centrum Naturalnego Odżywiania i Terapii" Orkiszowe pola" 60-479 Poznań ul: Strzeszyńska 76
- Poznański Park Naukowo - Technologiczny Fundacji Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza
- 61-612 Poznań ul: Rubież 46
- Multifarma J. Steinke i Wspólnicy Lusowski Zdój 62-08- Lusowo ul: Wierzbowa 2
- Julia Olechnowicz - Dietetyk 62-090 Rokietnica ul: Ułanów 6
- Zdrowie z Natury Sklep zielarsko – medyczny 60-139 Poznań ul: Ściegiennego 64/30
- P.P.H.U. Nero sklep ze zdrową żywnością i przyprawami z całego świata 60-142 Poznań ul: Promienista 100 A

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 na studia oraz kryteriów kwalifikacji kandydatów na każdy z poziomów studiów.

Na podstawie art. 70 ustawy z dnia 20.07.2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce Senat corocznie podejmuje uchwały w sprawie ustalania warunków i trybu rekrutacji dla poszczególnych kierunków studiów z rocznym wyprzedzeniem w stosunku do terminu rekrutacji.

Wymagania stawiane kandydatom w sprawie przyjęcia na studia I stopnia.

1) Kandydaci muszą ukończyć szkołę średnią i posiadać świadectwo dojrzałości lub świadectwo maturalne.

2) Rektor w celu rekrutacji powołuje komisję rekrutacyjną.

Komisja Rekrutacyjna na podstawie wyników egzaminu dojrzałości lub egzaminu maturalnego ustali procent ze zdanych przedmiotów obowiązkowych i rozszerzonych.

Za odpowiedni procent zdanych egzaminów obowiązkowych i rozszerzonych kandydaci otrzymają następującą liczbę punktów:

a) Za każdy przedmiot obowiązkowy:

30% - 39% - 3 pkt

40% - 49% - 4 pkt

50% - 59% - 5 pkt

60% - 69% - 6 pkt

70% - 79% - 7 pkt

80% - 89% - 8 pkt

90% - 99% - 9 pkt

100 %- 10 pkt

b) Za każdy przedmiot rozszerzony:

1% - 9% - 1 pkt

10% - 19 % - 2 pkt

20% - 29% - 3 pkt

30% - 39% - 4 pkt

40% - 49% - 5 pkt

50% - 59% - 6 pkt

60% - 69% - 7 pkt

70% - 79% - 8 pkt

80% - 81% - 9 pkt

90% - 99% - 10 pkt

100% - 11 pkt

Łączna liczba uzyskanych punktów przez kandydata to suma punktów otrzymanych za przedmioty obowiązkowe i rozszerzone.

3) Osoby ubiegające się o przyjęcie na studia I stopnia zobowiązane są do złożenia następujących dokumentów:

- podania o przyjęcie na studia sporządzonego według ustalonego wzoru
- świadectwa dojrzałości – (kserokopia – oryginał do wglądu),
- dowodu osobistego lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość (do wglądu),
- 1 fotografii legitymacyjnej,
- zdjęcia legitymacyjnego zapisanego na płycie CD w formacie JPG.

4) W/w dokumenty należy składać w dziekanacie Uczelni lub specjalnie do tego wyznaczonym punkcie rekrutacyjnym w terminach do 30 września w przypadku semestru zimowego, do 28 lutego w przypadku semestru letniego lub on-line na stronie internetowej Uczelni: www.wase.edu.pl w zakładce rekrutacja, a następnie zgłoszenie się do Dziekanatu w celu dokończenia rekrutacji.

5) Na podstawie rankingu ustalonego przez komisję rekrutacyjną wg punktów Rektor przyjmuje liczbę kandydatów, którzy uzyskali największą liczbę punktów zgodnie z określonym limitem.

W wyjątkowych wypadkach na przykład osoba niepełnosprawna, Rektor może przyjąć kandydata, który uzyskał mniejszą ilość punktów rekrutacyjnych.

6) Jeśli kandydaci na studia nie będą legitymowali się zdaną maturą z języka obcego lub certyfikatem gwarantującym znajomość języka obcego na poziomie B1, to wówczas muszą zdać egzamin wstępny z wybranego języka obcego przed komisją powołaną przez Rektora. Warunkiem zaliczenia egzaminu na ocenę pozytywną jest znajomość języka obcego na poziomie co najmniej B1.

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

W Wielkopolskiej Akademii Społeczno – Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskiej - Akademii Nauk Stosowanych funkcjonuje system określający zasady uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni. Pierwszym elementem systemu jest

określenie zasad rekrutacji na studia, które opisano powyżej. W przypadku przeniesienia z innej uczelni, ze studiów o podobnych efektach uczenia się i zbliżonym programie studiów danego kierunku, efekty uczenia się są uznawane na podstawie analizy zbieżności i różnic programowych. Uznanie efektów uczenia się przebiega według tych samych reguł w przypadku powtarzania roku, wznowienia studiów, podjęcia studiów po urlopie lub zmiany kierunku studiów. Wymagana jest zgodność nie tylko treści kształcenia, ale także uzyskanie odpowiedniej ilości punktów ECTS.

Decyzja o zaliczeniu efektów uczenia się podejmowana jest indywidualnie w stosunku do każdego studenta, w razie potrzeby wyznacza się różnice programowe, które student ma obowiązek zrealizować w terminie określonym przez Dziekana. Zaliczenie różnic programowych dokumentowane jest odpowiednio w karcie różnic programowych.

3.3 Zasady, warunki i trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.

Warunki przyjęcia do Wielkopolskiej Akademii Społeczno – Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskie - Akademii Nauk Stosowanych na studia na kierunku dietetyka w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się określa obowiązujący w Uczelni regulamin potwierdzania efektów uczenia się. Regulamin ten określa:

- zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się;
- sposób powołania i tryb działania komisji weryfikujących efekty uczenia się.

Weryfikacja efektów uczenia się jest dokonywana w oparciu o efekty uczenia się określone w programie kształcenia dla danego kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia. W wyniku potwierdzenia efektów uczenia się można zaliczyć kandydatowi na studia nie więcej niż 50% punktów ECTS, przypisanych do danego programu kształcenia określonego kierunku, poziomu i profilu kształcenia.

Od początku funkcjonowania w Uczelni procedura potwierdzania efektów uczenia się poza systemem studiów nie była stosowana.

3.4 Zasady, warunki i trybu dyplomowania na każdym z poziomów studiów

Ogólne wymagania dotyczące procesu dyplomowania określa Regulamin studiów Wielkopolskiej Akademii Społeczno – Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskie - Akademii Nauk Stosowanych zasady dyplomowania zatwierdzone zostały uchwałą Senatu zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w ramach szkolnictwa wyższego.

Ukończenie studiów I stopnia na kierunku dietetyka następuje po spełnieniu wszystkich wymagań określonych w planach studiów i programach kształcenia, a w szczególności po uzyskaniu wszystkich zaliczeń i złożeniu wszystkich egzaminów z wynikiem co najmniej dostatecznym, zaliczeniu praktyk oraz złożeniu egzaminu dyplomowego.

Program studiów I stopnia na kierunku dietetyka nie przewiduje pisania prac dyplomowych. Studia kończą się egzaminem dyplomowym. Egzamin dyplomowy odbywa się przed komisją egzaminacyjną powołaną przez Dziekana, w skład której wchodzi przewodniczący i 2 członków, z tym, że co najmniej 2 osoby ze składu komisji powinny posiadać tytuł naukowy lub stopień naukowy doktora habilitowanego. Przewodniczącym komisji jest Dziekan lub delegowany przez niego nauczyciel akademicki posiadający stopień naukowy. Termin egzaminu dyplomowego określa Dziekan. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym i obejmuje cały zakres materiału realizowanego w trakcie studiów.

Ostateczny wynik studiów na kierunku dietetyka na studiach I stopnia określa suma uzyskana przez dodanie:

- 0,6 oceny średniej arytmetycznej wyników egzaminu,
- 0,4 oceny egzaminu dyplomowego.

Na dyplomie ukończenia studiów wyższych wpisuje się ostateczny wynik studiów wyrównany do pełnej oceny wg zasady:

- do 3,70 dostateczny (3,0);
- od 3,71 – 4,40 dobry (4,0);
- od 4,41 bardzo dobry (5,00).

Absolwent otrzymuje w terminie 30 dni od dnia złożenia egzaminu dyplomowego dyplom i suplement do dyplomu ukończenia studiów I stopnia potwierdzający uzyskanie tytułu zawodowego licencjata.

Seminarium dyplomowe stanowi ważny element wspomagający tok realizacji przygotowania się do egzaminu dyplomowego i jest realizowane w trakcie ostatnich semestrów w łącznym wymiarze określonym w planie studiów. W celu zaliczenia seminarium dyplomowego studenci przygotowują projekt lub pracę zaliczeniową.

3.5 Sposób oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów (np. liczby kandydatów, przyjętych na studia, odsiewu studentów, liczby studentów kończących studia w terminie) oraz działań podejmowanych na podstawie tych informacji, jak również sposobów wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów,

Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej - Akademia Nauk Stosowanych prowadzi działania na rzecz monitorowania i oceny postępów studentów. Corocznie prowadzone są statystyki i analiza liczby osób przyjętych na studia. Na tej podstawie podejmowane są decyzje dotyczące na przykład rozszerzenia oferty edukacyjnej, zwiększenia działań promocyjnych, uruchomienia nowych kierunków studiów, uruchomienia, a w celu uatrakcyjnienia procesu dydaktycznego na istniejących i prowadzonych w Uczelni kierunkach studiów nowych specjalności. Bieżące monitorowanie liczby kandydatów na studia, przyjętych, rezygnujących czy też kończących kierunek odbywa się w dziekanacie w postaci raportów sporządzanych z funkcjonującego w uczelni systemu dziekanatowego oraz w oparciu o dokumentację papierową.

Na kierunku dietetyka na studiach I stopnia dominująca liczba studentów kończy studia w terminie. Brak ukończenia studiów w terminie wynika z przyczyn osobistych, losowych czy zawodowych oraz niezliczenia toku studiów.

Badanie osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się odbywa się na bieżąco poprzez weryfikację osiągniętej wiedzy w trakcie zajęć ze studentami oraz po ukończeniu każdego roku akademickiego w formie przewidzianej w planie zajęć (zaliczenie, zaliczenie na ocenę, egzamin). Skala ocen została określona w Regulaminie studiów. Uzyskane oceny udokumentowane są w postaci pisemnych prac egzaminacyjnych, testów, prac pisemnych lub zagadnień do egzaminów ustnych. Metody sprawdzania i oceniania osiągniętych efektów uczenia się uzależnione są od prowadzącego dany przedmiot w zależności od zakładanych efektów uczenia się. Informacja na ten temat zamieszczona jest w kartach przedmiotu oraz podawana studentom przed przystąpieniem do realizacji przedmiotu. Ocena ta opiera się na określonych dla danego przedmiotu metodach weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

3.6 Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się.

Ogólne zasady sprawdzania i stopnia osiągnięcia efektów uczenia się są określone w karcie przedmiotu określającej wybrane standardy i procedury realizacji procesu uczenia studentów w celu zapewnienia

właściwej jego jakości. Realizacja przez studentów efektów uczenia się prowadzona jest na różnych etapach kształcenia poprzez:

- zaliczenie cząstkowe wszystkich form zajęć;
- weryfikację efektów uczenia się podczas praktyk zawodowych;
- weryfikację efektów uczenia się poprzez seminarium dyplomowe, przygotowanie pracy dyplomowej oraz podczas egzaminu dyplomowego. Weryfikacja obejmuje wszystkie efekty z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Wymagania odnośnie zaliczenia przedmiotu, sposoby weryfikacji efektów uczenia się poszczególnych przedmiotów określone są w kartach przedmiotów.

W Uczelni przyjęto następujące sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studentów:

- w przypadku efektów uczenia się typu wiedza: praca pisemna, test, odpowiedź ustna, prezentacja;
- w przypadku efektów uczenia się typu umiejętności: prezentacja, praca pisemna, zadania projektowe, zadania zespołowe, obserwacje;
- w przypadku efektów uczenia się typu kompetencje społeczne: zadania praktyczne i projektowe, zadania zespołowe, kontrola i ocena praktyk.

3.7 Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiąganym przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), w tym metod sprawdzania efektów uczenia się osiąganym na praktykach zawodowych, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do umiejętności praktycznych, efektami dotyczącymi stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego,

Metody weryfikacji osiągania zamierzonych efektów uczenia się przez studentów dotyczą prowadzenia zaliczeń i egzaminów, studenckich praktyk zawodowych oraz oceny przedstawionych na seminarium projektu lub pracy zaliczeniowej i egzaminu dyplomowego. Procedura dotycząca zaliczeń i egzaminów z poszczególnych przedmiotów określona jest szczegółowo w karcie danego przedmiotu.

3.8 Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, ze wskazaniem przykładowych powiązań tych metod z efektami uczenia się, w przypadku kierunku studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra inżyniera.

NIE DOTYCZY

3.9 Spełnienia reguły wymagań w zakresie metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.

NIE DOTYCZY

3.10 Opisać rodzaje, tematykę i metodykę prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów,

Prace etapowe, egzaminacyjne, zaliczeniowe stanowią materialny dowód weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się. Studenci zgodnie ze szczegółowymi wymaganiami zawartymi w kartach przedmiotów w celu weryfikacji nabytej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych mogą wykonywać następujące rodzaje prac:

- prezentacje multimedialne,
- testy,
- projekty indywidualne,
- projekty zespołowe,
- zadania praktyczne,
- prace kolokwialne,
- opracowania konkretnego tematu
- odpowiedzi na wybrane zakresy pytań
- zajęcia z wykorzystaniem zasobów bibliotecznych,

W ramach praktyk zawodowych, które stanowią integralny element procesu nauczania student opisuje w dzienniczku praktyk zadania wykonywane każdego dnia pobytu na praktykach.

Opiekun praktyk weryfikuje te zapisy, i na podstawie zrealizowanych zadań ocenia osiągnięte przez studenta efekty uczenia się i wystawia opinię końcową będącą warunkiem zaliczenia praktyk.

- 3.11 Scharakteryzować rodzaje, tematykę i metodykę prac dyplomowych, ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów umiejętności praktycznych.

NIE DOTYCZY

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

Dokumentowanie efektów uczenia się przez studentów w Wielkopolskiej Akademii Społeczno – Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskie - Akademii Nauk Stosowanych odbywa się systematycznie. Po każdym zrealizowanych zajęciach z danego przedmiotu, prowadzący te zajęcia po przeprowadzeniu na przykład egzaminu jest zobligowany do wypełnienia protokołu egzaminacyjnego, który świadczy o uzyskaniu przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Ponadto każda osoba prowadząca zajęcia przedkłada Dziekanowi pisemne prace studentów, prace zaliczeniowe i egzaminacyjne oraz wykazy pytań egzaminacyjnych w przypadku egzaminu ustnego dotyczy to każdego przedmiotu. Materiały te archiwizowane są w Uczelni przez okres 1 roku akademickiego.

Studenci realizujący praktyki zawodowe przekazują opiekunowi wypełniony zgodnie z obowiązującymi w Uczelni zasadami dzienniczek praktyk, jako dokumentację potwierdzającą osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia.

- 3.13 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.

Uczelnia stara się monitorować losy absolwentów kontaktując się bezpośrednio z absolwentami. Podobnie jak na innych kierunkach nasi absolwent bardzo szybko po zakończonych studiach podejmują pracę na umowę o pracę.

KRYTERIUM 4. KOMPETENCJE, DOŚWIADCZENIE, KWALIFIKACJE I LICZEBNOŚĆ KADRY PROWADZĄCEJ KSZTAŁCENIE ORAZ ROZWÓJ I DOSKONALENIE KADRY

4.1 Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobku naukowego/artystycznego nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencji dydaktycznych (z uwzględnieniem przygotowania do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz w językach obcych). W tym kontekście warto wymienić najważniejsze osiągnięcia dydaktyczne jednostki z ostatnich 5 lat w zakresie ocenianego kierunku studiów (własne zasoby dydaktyczne, podręczniki autorstwa kadry, miejsca w prestiżowych rankingach dydaktycznych, popularyzacja),

Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej - Akademia Nauk Stosowanych zatrudnia wysoko wykwalifikowaną kadrę do prowadzenia zajęć. Na kierunku dietetyka na studiach I stopnia proces dydaktyczny realizuje bardzo dobrze przygotowany zespół nauczycieli akademickich – naukowców, dydaktyków, jak i praktyków. Szczegółowe kwalifikacje i dorobek naukowy poszczególnych nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia został opisany w załączniku w wersji elektronicznej do niniejszego raportu samooceny.

Kadra prowadząca zajęcia na studiach I stopnia na kierunku dietetyka to osoby zajmujące stanowiska badawczo – dydaktyczne i dydaktyczne od doktora habilitowanego, doktora po magistra. Są to osoby, które reprezentują takie dyscypliny jak nauki medyczne, nauki o zdrowiu, nauki o kulturze fizycznej, nauki rolnicze i przyrodnicze, nauki ekonomiczne i matematyczne oraz takie zakresy wiedzy jak technologia żywienia, psychologia i socjologia.

Na kierunku dietetyka na studiach I stopnia o profilu praktycznym zajęcia prowadzi:

- 2 doktorów habilitowanych – zatrudnionych na podstawie umowy cywilnoprawnej;
- 4 doktorów – zatrudnionych na umowę o pracę w podstawowym miejscu pracy;
- 8 doktorów – zatrudnionych na podstawie umowy cywilnoprawnej;
- 7 magistrów – zatrudnionych na umowę o pracę w podstawowym miejscu pracy;
- 5 magistrów – zatrudnionych na podstawie umowy cywilnoprawnej.

Bogate doświadczenie dydaktyczne, zawodowe i praktyczne w/w kadry przekłada się na użyteczność prowadzonych zajęć z myślą o przyszłej praktyce zawodowej studentów, a także ich osiągnięciach i szeroko rozumianym rozwój.

4.2 Obsady zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów umiejętności praktycznych oraz kompetencji inżynierskich (w przypadku, gdy oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera).

Przy obsadzie zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów umiejętności praktycznych, przyjmuje się za bardzo ważne kryterium jakim jest doświadczenie zawodowe. Następnie dotychczasowe doświadczenie dydaktyczne, ocenę zajęć przez studentów oraz ocenę okresową a dotyczy to kadry, która wcześniej prowadziła już zajęcia w WASE.

4.3 Łączenia przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową lub zawodową.

Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskie - Akademia Nauk Stosowanych dba o stałe podnoszenie poziomu jakości kształcenia poprzez prowadzenie odpowiedniej polityki kadrowej zmierzającej do pozyskiwania najlepszych specjalistów z określonej dziedziny nauki. Realizacja zajęć określonych w programach studiów na kierunku dietetyka wymaga od kadry prowadzącej zajęcia specjalistycznych kompetencji zarówno teoretycznych, jak i praktycznych. Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia na kierunku studiów dietetyka łączą działalność dydaktyczną z działalnością naukową lub zawodową.

Szczegółowe informacje o nauczycielach akademickich znajdują się w załączniku nr 2 do niniejszego raportu samooceny.

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.

Kadra WASE w Środzie Wielkopolskiej na studiach I stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym rekrutuje się z osób związanych między innymi z Uniwersytetem im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu, Wyższą Szkołą Zdrowia Urody i Edukacji w Poznaniu, Poznańskim Parkiem Naukowo – Technologicznym w Poznaniu, Akademią Kaliską

w Kaliszu, Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej, Szpitala Średzkiego w Środzie Wielkopolskiej, Uniwersytecie Medycznym w Poznaniu, Akademią Kaliską w Kaliszu. Kadra dydaktyczna dobierana jest z uwzględnieniem praktycznego profilu kształcenia oraz dziedzin i dyscyplin naukowych, do których odnoszą się zakładane efekty uczenia się. W większości są to osoby z bardzo bogatym doświadczeniem dydaktyczno – naukowym oraz praktycznym. Doświadczenie praktyczne kadry ma istotny wpływ na przekazanie studentom nie tylko wiedzy teoretycznej, ale również doświadczenia zawodowego.

Zgodnie z założeniami wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz obowiązujących przepisów prawnych odpowiednie umiejętności i kwalifikacje kadry zapewniane są poprzez:

- uwzględnienie wiedzy i umiejętności związanych z prowadzeniem zajęć zgodnie z wymaganiami procesu selekcji kandydatów do zatrudnienia i rekrutacji pracowników,
- okresowe oceny kadry prowadzącej zajęcia, uwzględniające udokumentowany dorobek naukowy (w zakresach związanych z prowadzonymi zajęciami) i dydaktyczny oraz wyniki badania ankietowego studentów,
- działania o charakterze motywacyjnym związane z doskonaleniem wiedzy i umiejętności w zakresie prowadzenia zajęć oraz promowanie nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia wysokiej jakości,
- promocję udziału pracowników Uczelni w wymianie międzynarodowej związanej z procesem dydaktycznym.

W WASE w Środzie Wielkopolskiej corocznie studenci wypełniają ankiety oceniające nauczycieli akademickich prowadzących poszczególne zajęcia, bazę dydaktyczną, bibliotekę, działalność administracji. Wyniki ankiet są omawiane podczas spotkań ze studentami oraz podczas spotkań Senatu.

4.5 Systemu wspierania i motywowania kadry do rozwoju zawodowego, naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych.

WASE w Środzie Wielkopolskiej dbając o stały rozwój kadry umożliwia jej:

- uzyskiwanie stypendiów naukowych;
- udział w konferencjach naukowych oraz szkoleniach podnoszących kwalifikacje zawodowe zarówno wewnętrznych, jak i zewnętrznych;
- możliwość publikacji w uczelnianym cyklu recenzowanych monografii zbiorowych [cykl „Próby i Szkice Humanistyczne”, w ramach którego ukazało się do tej pory 13 tomów];

- dofinansowanie publikacji w czasopismach zewnętrznych.

4.6 Spełnienia reguł i wymagań w zakresie doboru nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz obsady zajęć, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.

NIE DOTYCZY

KRYTERIUM 5. INFRASTRUKTURA I ZASOBY EDUKACYJNE WYKORZYSTYWANE W REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW ORAZ ICH DOSKONALENIE

5.1 Stan, nowoczesność, rozmiar i kompleksowości bazy dydaktycznej służącej realizacji zajęć na ocenianym kierunku oraz jej adekwatności do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej studentów oraz możliwości kształcenia umiejętności praktycznych z wykorzystaniem posiadanej bazy.

Siedziba Wielkopolskiej Akademii Społeczno-Ekonomicznej - Akademii Nauk Stosowanych (WASE) mieści się przy ulicy Surzyńskich 2 w Środzie Wielkopolskiej. Budynek został wybudowany przez Uczelnię przy wsparciu założyciela szkoły - Fundacji Edukacja (instytucja pożytku publicznego) ze środków własnych. Nowoczesny budynek dydaktyczny WASE został oddany do użytku w 2010 roku.

Poniżej zdjęcia budynku dydaktycznego z lotu ptaka.





Powierzchnia pomieszczeń usytuowanych na parterze wynosi 2493,11 m². Powierzchnia pomieszczeń usytuowanych na piętrze wynosi 1591,09 m².

W sąsiedztwie budynku WASE zlokalizowano ogrodzone, kryte tartanem boiska sportowe:

- 2 do koszykówki,
- 2 do siatkówki,
- boisko do piłki ręcznej,
- pełnowymiarowe boisko do piłki nożnej,
- kort tenisowy.

W obrębie budynku znajdują się również - 2 sale gimnastyczne:

- klimatyzowana mała sala gimnastyczna wraz z zapleczem sanitarnym,
- duża sala gimnastyczna o powierzchni 982m² łącznie z zapleczem sanitarnym.

Na terenie Uczelni znajduje się parking z 73 miejscami parkingowymi oraz ogrodzony parking dla nauczycieli akademickich, pracowników administracyjnych i studentów dla 182 pojazdów.

Budynek WASE mieści:

- Rektorat i siedziby Władz Uczelni,
- Dziekanaty i pomieszczenia dla administracji,

- Biuro Karier,
- Kwesturę,
- Bibliotekę i czytelnię (wraz z komputerami i dostępem do Internetu oraz bazy czasopism),
- klimatyzowaną salę audytoryjną na 200 miejsc,
- 6 dużych sal wykładowych (wyposażonych w nowoczesne środki audiowizualne),
- 24 sale ćwiczeniowe,
- pracownie komputerowe (po 30 stanowisk każda),
- gabinety dla kadry profesorskiej i pokoje nauczycielskie,
- pokój studencki,
- szatnie,
- węzły sanitarne,
- bufet,
- serwerownię.

Wszystkie sale oraz pozostałe pomieszczenia dydaktyczne w budynku WASE wyposażone są w sprzęt i urządzenia umożliwiające realizację treści kształcenia na kierunku dietetyka na poziomie studiów I o profilu praktycznym. Szczególnej uwadze podlega utrzymanie kompletnej bazy nowoczesnego sprzętu dydaktycznego wykorzystywanego w trakcie procesu kształcenia. Sale wykładowe, ćwiczeniowe oraz pracownie wyposażone są w sprzęt multimedialny (laptopy, projektory multimedialne, telewizory Smart TV (75”), rzutniki, tablice multimedialne, sprzęt nagłośnieniowy, tablice sucho ścieralne). W celu zapewnienia jak najlepszych warunków studentom WASE sale posiadają możliwość całkowitego bądź częściowego zaciemnienia (sprawnie działający system rolet) w przypadku projekcji materiałów multimedialnych.

Na całkowitą powierzchnię użytkową sal dydaktycznych składają się:

- sale ćwiczeniowe - każda po 60 m²,
- sale wykładowe, każda po 120 m²,
- sala audytoryjna – 205 m².

Klimatyzowana sala audytoryjna (aula) przewidziana została na 200 słuchaczy, co umożliwia prowadzenie wykładów dla studentów w ramach zajęć dydaktycznych, a ponadto organizowanie inicjatyw i wydarzeń z obszaru życia naukowego oraz kulturalnego w postaci konferencji naukowych, seminariów, studenckich sesji naukowych, warsztatów i odczytów. Grono odbiorców w/w przedsięwzięć stanowi zarówno kadra naukowa i dydaktyczna, praktycy z obszaru edukacji, pomocy społecznej i biznesu, jak i studenci WASE oraz studenci uczelni współpracujących. Inicjatywy te spotykają się z zainteresowaniem społeczności lokalnej, przedstawicieli instytucji samorządowych i

biznesu, organizacji pozarządowych, kadry zarządzającej placówkami medycznymi. Warto tu wspomnieć o cyklicznie organizowanych konferencjach w tym także międzynarodowych.

W ciągu tygodnia z infrastruktury uczelnianej korzystają uczniowie i kadra dydaktyczna Zespołu Szkół Akademickich funkcjonującego w ramach WASE.

WASE w Środzie Wielkopolskiej zapewnia studentom stały dostęp do pokoju studenckiego o powierzchni 40m² oraz możliwość korzystania z niego w ciągu całego tygodnia. Studenci mogą korzystać także z dwóch ogólnodostępnych szatni, których wielkość umożliwia pozostawienie wierzchniej odzieży oraz bagażu podręcznego. W holu budynku zlokalizowany jest bar o łącznej powierzchni 75 m² , ze stolikami i miejscami siedzącymi, posiadający w ofercie ciepłe dania obiadowe, przekąski, ciepłe i zimne napoje. Spełnia on ważną funkcję socjalną i integracyjną.

Niepełnosprawnym studentom WASE w Środzie Wielkopolskiej zapewnia łatwy dostęp do budynków uczelni, poprzez zaprojektowane podjazdy, toalety oraz windę, z przeznaczeniem dla osób niepełnosprawnych. Ponadto z myślą o niwelowaniu barier architektonicznych studenci niepełnosprawni, także na wózkach inwalidzkich, mogą bezproblemowo przemieszczać się pomiędzy salami wykładowymi, które również zostały dostosowane do ich potrzeb (szerokie drzwi, płaskie powierzchnie bez uskoków).

Teren WASE w Środzie Wielkopolskiej zaprojektowano z myślą o uwydatnieniu walorów krajobrazowych i ekologicznych poprzez liczne zazielenienia, ogrodzony teren stawu oraz wydzielony teren o charakterze rekreacyjnym wyposażony w ławki. Na terenie WASE w Środzie Wielkopolskiej istnieje możliwość korzystania z bezprzewodowego łącza internetowego.

Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej Akademia Nauk Stosowanych dla potrzeb kierunku dietetyka studia I stopnia posiada pracownię dietetyczną która została wyposażona w poniższy sprzęt.

1. Analizatory składu ciała TANITA BC418 MA



Urządzenie Tanita BC 418 MA umożliwia ocenę stopnia odżywienia organizmu na podstawie oceny zawartości tkanki tłuszczowej, masy mięśniowej i wody w organizmie.

Aparat wykorzystuje zasadę impedancji bioelektrycznej - różnicy oporów przepływu prądu elektrycznego przez różne tkanki.

Założeniem metody jest fakt, że tkanka tłuszczowa jest pozbawiona wody i elektrolitów, dlatego jej przewodność jest inna niż reszty tkanek.

Specyfikacja techniczna urządzenia Tanita BC 418 MA

Ilość elektrod	8 - pomiar segmentowy (osobno każda kończyna i tułów)
Maksymalna waga	200 kg
Wiek Badanej Osoby	7 do 99 lat
Dokładność	0.1 kg
Wyświetlacz	2.9" x 3.4" LCD display
Metoda Pomiaru	BIA (bio-elektryczna, analiza impedancji)

Urządzenie mierzy:

- Całkowitą zawartość wody w kg
- TBW - Całkowitą zawartość wody w organizmie w %
- Masę tkanki tłuszczowej w %

- FM – Masę tkanki tłuszczowej w kg
- FFM - Masę tkanki beztłuszczowej
- MM - Masę tkanki mięśniowej w kg

Ponad to podaje wartości:

- BMI Indeksu masy ciała
- Wskaźnika trzewnej tkanki tłuszczowej (wisceralnej)
- BMR Wskaźnika podstawowej przemiany materii kcal

Segmentowy odczyt dla każdej kończyny (noga lewa, prawa, ręka lewa, prawa, korpus) zawiera:

- Wskaźnik masy mięśniowej
- Masa mięśniowa kg
- Masa tkanek beztłuszczowych
- Tkanka tłuszczowa %
- Impedancja dla poszczególnych segmentów ciała

Analizator posiada atest i potwierdzenie do klinicznego zastosowania. Posiada certyfikat 93/42 EEC (unijna norma dla urzędzeń medycznych).

2. Analizator składu ciała TANITA BC1000 (w formie wagi):



Oprócz masy ciała, tkanki tłuszczowej w procentach i kilogramach, poziomu nawodnienia, BC-1000 Analizator komponentów ciała zapewnia pomiary masy mięśniowej dla całego ciała, dzienne spożycie kalorii, wskaźnik przemiany materii, wskaźnik wieku metabolicznego, wagę masy kostnej oraz tłuszczu trzewnego.

3. Wzrostomierz wraz z wagą

Pozwalający oceniać wzrost, wagę badanych, umożliwiającą ocenę właściwej stosunku wzrostu do masy ciała.



SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Rozmiar	14" x 15" x 4"
Waga	1 kg
Skala	w CM i Calach
Maksymalny wzrost	

4. Program do układania diet - Dietetyk JUMAR

Pracownia jest wyposażona w komputer, drukarkę oraz dostęp do Internetu zatem zakupiony i corocznie uaktualniany Program przygotowany przy współpracy z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu, pozwala przygotować jadłospisy dla pacjenta zdrowego, jak i borykającego się z jednostkami chorobowymi m.in. w nadwadze i otyłości, cukrzycy typu I i II, chorobach układu krążenia i wielu innych.

5. Fałdomierz

Profesjonalny fałdomierz cyfrowy z kablem PC do transferu danych USB do precyzyjnego pomiaru grubości fałdów skórnych.

Ten precyzyjny instrument mierzy grubość fałd skóry z leżącą poniżej warstwą tłuszczu. Możliwość ponownej kalibracji. Wyprodukowany zgodnie z międzynarodowymi standardami, fałdomierz PLICOMETRO ma sprężyny, które wywierają nacisk 10 g / mm² na fałdę skóry i dokładną skalę, która mierzy grubość w mm. Dzięki możliwości ponownej kalibracji ciśnienia rozwiązuje on główny problem tradycyjnego zacisku fałd skórnych, który polega na zmniejszeniu napięcia sprężyny w po dłuższym czasie użytkowania urządzenia. Cyfrowy wyświetlacz fałdomierza wyświetla zalecane pozycje do pomiarów.

Tabele pomogą w uzyskaniu prawidłowego % tkanki tłuszczowej ze zmierzonych danych i dokonają prawidłowej oceny pacjenta. Specjalne nylonowe wykończenie sprawia, że urządzenie jest przyjazne w badaniu i nie ziębi pacjenta. Niewątpliwą wartością urządzenia jest możliwość natychmiastowego przesyłania danych w większości programów (Excel, Word, Open Office, ...).



6. Zestawy książek, plakatów

W zbiorach bibliotecznych znajduje się 138 pozycji książkowych z zakresu dietetyki. Ponadto studenci ze stanowisk komputerowych posiadają dostęp do WBN.

7. BodyComp MF

Sprzęt do Analizy Składu Ciała włoskiej firmy Akern.

Analizator posiada certyfikat CE0051 oraz spełnia wymagania dyrektywy MDD 93/42EEC w zakresie urządzeń medycznych.

Dokładność pomiaru wynosi 99,8%.



Analiza składu ciała na podstawie bioimpedancji pozwala na określenie w organizmie zawartości: wody całkowitej, wody pozakomórkowej, tkanki tłuszczowej, beztłuszczowej masy ciała, masy mięśniowej, stosunku Na/K oraz podstawowej przemiany materii. Monitorowanie zmian w wyżej wymienionych parametrach pozwala na ocenę efektów stosowanych programów żywieniowych i treningowych

8. Miara krawiecka

Pozwala na określenie obwodów ciała oraz wyznaczenie wskaźnika WHR (obwód talii do bioder) – określenie rodzaju otyłości (gynoidalna lub androidalna).

9. Glukometr

Urządzenie pozwala na monitorowanie poziomu glukozy we krwi, wykorzystuje się je szczególnie w monitorowaniu przebiegu cukrzycy – określenie poziomu glukozy na czczo, po posiłkach i dowolnej porze dnia i nocy.

Ponadto w celu realizacji w pełni programu nauczania na kierunku dietetyka Uczelnia podpisała umowę. Z **Fundacją Uniwersytetu Adama Mickiewicza, która jest gospodarzem Poznańskiego Parku Naukowo Technologicznego**, na korzystanie z laboratoriów wyposażonych w najwyższej jakości sprzęt badawczy z dostępem do technologicznej aparatury, zestawów reakcyjnych i wyparek. W tym laboratoria: **mikrobiologiczne, toksykologiczne, radiologiczne**. Poznański Park Naukowo-Technologiczny wykonuje szereg analiz, usług badawczych i opracowuje nowe technologie. Zespół ekspertów dysponujący unikatową aparaturą jest w stanie dostarczyć rozwiązania technologiczne usprawniające produkt lub metodę produkcyjną dla klientów z różnych branż przemysłu biotechnologicznego, spożywczego, kosmetycznego, chemicznego i wielu innych. **Poznański Park Naukowo – Technologiczny (PPNT) jako jedyny park technologiczny w Polsce, posiada status jednostki naukowej kategorii A nadany przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego**. Umożliwia to rozwijanie działalności badawczej, w tym również realizowanie wspólnych projektów z przedsiębiorstwami technologicznymi. Dzięki zaawansowanej infrastrukturze oraz wykwalifikowanym specjalistom wspiera prace badawczo-rozwojowe na każdym etapie. Dysponuje unikatowym sprzętem laboratoryjnym, dzięki któremu oferuje klientom szeroki wachlarz specjalistycznych usług laboratoryjnych. Dla szkół i uczelni za niewielką opłatą lub bezpłatnie oferuje: Projekty edukacyjne, wykłady online, filmy edukacyjne.

W celu zapewnienia odpowiedniej jakości kształcenia WASE podpisała umowę partnerską z **Laboratorium Mikrobiologiczne Poznańskiego Parku Naukowo – Technologicznego w Poznaniu** dysponuje między innymi niezbędnym sprzętem do hodowli drobnoustrojów, jak również do ich identyfikacji. Kontrola prób przeprowadzana jest przez wykwalifikowany personel a Laboratorium zachowuje wysokie standardy czystości i jakości wykonywanych badań. PPNT posiada sprzęt mikrobiologiczny najnowszej generacji gdzie wykonywane są badania wysokospecjalistyczne.

Sprzęt:

- ciepłarki,
- łaźnie wodne,
- sterylizatory
- autoklawy, wraz z urządzeniami do przygotowywania pożywek
- odważniki i wagi
- wyposażenie do pomiarów objętości
- automatyczne dozowniki, dozowniki /rozcieńczalniki,
- ręczne pipety

- automatyczne pipety
- termocyklery
- mierniki przewodności,
- tlenomierze,
- pehametry i inne podobne urządzenia.
- bufony stosowane dla celów sprawdzeń,
- higrometry,
- liczne odczynniki,
- urządzenia z kontrolowaną temperaturą (cieplarki, łaźnie wodne, lodówki, zamrażarki),
- komory klimatyczne,
- komory testowe,
- komory laminarne różne serie,
- mierniki czasu,
- mikroskopy,
- wagi,
- dejonizatory i zestawy do odwróconej osmozy,
- urządzenia do wagowego rozcieńczania,
- dozowniki,
- aparat do posiewu spiralnego,
- liczniki kolonii bakterii,
- wirówki,
- aparaty i cieplarki do hodowli w warunkach beztlenowych,
- inkubatory różnego typu zwłaszcza dla inkubacji kultur bakteryjnych, w tym: Inkubatory serii ICP

Memmert z chłodzeniem kompresorowym

- wyparka rotacyjna, CellRoll, CellSpin
- biurety cyfrowe – różne modele,
- homogenizatory,
- koncentrator próżniowy – różne modele,
- mierniki różnego typu,
- kapilary i wiskozymetry,
- lepkościomierze,
- łaźnie wiskozymetryczne,
- liofilizator – różne modele,
- łaźnie wodne i olejowe,

- dygestoria,
- meble laboratoryjne,
- młoty do testów różne modele,
- tensjometry,
- palniki gazowe,
- płyty grzejne,
- mikrometry,
- pompy próżniowe różne modele,
- mediaclave do przygotowywania pożywek,
- sonifikator - różne modele,
- wstrząsarki i szereg innych,

Laboratorium toksykologiczne Poznańskiego Parku Naukowo – Technologicznego w Poznaniu przygotowuje liczne ekspertyzy i opinie toksykologiczne. Pracownia Toksykologii dysponuje nowoczesnym stanowiskiem do bezinwazyjnego monitorowania zmian ilościowych i jakościowych w hodowlach komórkowych w rzeczywistym czasie ich narażenia.

Podstawowe wyposażenie pracowni stanowi wysokospecjalistyczna aparatura diagnostyczno-badawcza, wykorzystująca techniki chromatograficzne (UHPLC, HPLC, GC), wysokosprawną chromatografię cieczową sprzężoną z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS) oraz chromatografię gazową sprzężoną z tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS). Dzięki tym wysoce referencyjnym metodom, analiza materiału badanego odbywa się na najwyższym poziomie czułości i selektywności, spełnia wymogi najnowszych światowych standardów, a uzyskane w ten sposób wyniki mieszczą się w najwyższych zakresach wiarygodności.

Sprzęt:

- chromatografy gazowe z detektorami masowymi i detektorami płomieniowymi, z podajnikami fazy nad powierzchniowej,
- chromatograf cieczowy z detektorem masowym z pułapką jonową,
- spektrometr atomowy do analiz składu pierwiastkowego i spektrometr podczerwieni do analiz w zakresie widm podczerwieni mikrośladów,
- komora laminarna II klasy bezpieczeństwa mikrobiologicznego,
- inkubator CO₂ (memmert),
- wiele detekcyjny czytnik płytek z możliwością odczytu absorbancji, luminescencji i fluorescencji (cytation 3, biotek),
- mikroskopy,
- licznik komórek (eve, nanoentekint.),

- naczynia dewara do bankowania komórek,
- kriostat (thermoscientific),
- precyzyjne wagi laboratoryjne, http://labnews.pl/testy-sprzetu?q%5btags_name_eq%5d=Wagi
- ekstraktory,
- pozioma komora do elektroforezy w żelach agarozowych,
- komora do elektroforezy,
- liczniki kolonii,
- meble laboratoryjne,
- wysokiej klasy sprzęt komputerowy

Laboratorium radiologiczne Poznańskiego Parku Naukowo – Technologicznego w Poznaniu.

Sprzęt:

- stacje opisowe z monitorami diagnostycznymi,
- monitory diagnostyczne i przeglądowe,
- stanowisko z licznikiem Geigera-Mullera - wykorzystywane do wyznaczania charakterystyk detektorów Geigera-Mullera, statystyki zliczania oraz wyznaczania współczynników oddziaływania promieniowania beta i gamma z materia,
 - stanowisko do spektrometrii promieniowania gamma wyposażone w dwa niezależne tory pomiarowe z detektorami scyntylicyjnymi NaI(Tl) oraz oprogramowanie do analizy widm.
- dodatkowy detektor studzienkowy pozwala na pomiary aktywności próbek,
- virtuoso – kompaktowe urządzenie do kompleksowego badania radiologicznego środowiska,
- urządzenie do pomiaru zawartości dwutlenku węgla w napojach,
- generator aerozolu,
- licznik cząstek do systemu monitoringu,
- punktowy spektrometr mobilności jonów,
- urządzenie do hydrolizy,
- analizatory mleka,
- licznik komórek somatycznych,
- komory klimatyczne,
- urządzenie do pobierania próbek napojów i puszek,
- meble i urządzenia laboratoryjne,
- wysokiej klasy sprzęt komputerowy.

Wśród wielorakiego sprzętu znajdują się również mikroskopy takie jak:

- skaningowy mikroskop elektronowy (SEM) Hitachi SU3500 wraz z osprzętem (m. in. napyłarka).

Mikroskop oferuje powiększenia do 300 000x, rozdzielczość 3nm i trójwymiarową obserwację

próbek. Mikroskop pozwala na wykonywanie także badań mechanicznych na rozciąganie i ściskanie - obserwację analizowanych w ten sposób próbek w komorze mikroskopu.

Ponadto mikroskop wyposażony jest w przystawki EDS i WDS (spektrometria dyspersji energii i długości fali wtórnego promieniowania rentgenowskiego) pozwalające na analizę pierwiastkową (ilościową, jakościową) wybranych mikroobszarów próbki (mapy, profile) oraz wzdłuż linii.

- mikroskop elektronowy Hitachi TM3000 z przystawką EDS,
- zestaw różnorodnych mikroskopów optycznych: polaryzacyjny, z kontrastem fazowym i stereoskopowym. Dzięki nim możliwa jest analiza wielu rodzajów próbek: biologicznych, minerałów, sączków z oznaczania zapylenia oraz włókien różnego pochodzenia.

Podstawą koncepcji kształcenia studentów jest stałe doskonalenie procesu dydaktycznego w celu profesjonalnego przygotowania absolwentów do podejmowania pracy w instytucjach zajmujących się odżywianiem i zdrowym stylem życia, a zatem szeroko rozumianą profilaktyką. W tym celu Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej - Akademia Nauk Stosowanych posiada podpisaną umowę **Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Środzie Wielkopolskiej (CKZiU) który jest Ośrodkiem Egzaminacyjnym** zatem wszystkie pracownie w których prowadzone są zajęcia w tym również pracownia technologii żywności, pracownia technologii potraw, muszą spełniać standard wyposażenia określony odpowiednimi przepisami. W CKZiU prowadzone są takie szkoły jak: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz szkoły branżowe: kucharz, cukiernik, piekarz.

W CKZiU znajdują się:

- trzy sale technologiczne,
- sala obsługi konsumenta,
- bogato wyposażona baza do szkolenia zawodowego:
- kuchnia gorąca,
- sala cukiernicza,
- sala garmażeryjna,
- sala restauracyjno-bankietowa.

Pracownia technologii żywienia została wyposażona w profesjonalne urządzenia i sprzęty, spełniające wymogi funkcjonalne i higieniczne.

Na wyposażenie składają się:

Wyposażenie ogólnie dydaktyczne pracowni

- komputer stacjonarny z odpowiednim oprogramowaniem z dostępem do Internetu,
- drukarka laserowa ze skanerem i kopiarką A4,
- projektor multimedialny,
- ekran projekcyjny,
- tablica szkolna biała suchościerna,
- tablica flipchart,
- rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych,
- schematy i plansze poglądowe z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych.

Wyposażenia poszczególnych stanowisk dydaktycznych w pracowni:

Stanowisko obróbki wstępnej brudnej

wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla kwalifikacji

- zlewozmywak 3-komorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody,
- stoły robocze stalowe,
- stół ze stali nierdzewnej z powłoką antybakteryjną.
- drobny sprzęt do obróbki wstępnej,
- płuczko-obieraczka do ziemniaków i warzyw,
- naświetlacz do dezynfekcji jaj.
- wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych
- owoskop

Stanowisko obróbki wstępnej czystej

- wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla kwalifikacji
- zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody,
- stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej,
- wszelki sprzęt kuchenny,
- urządzenia do rozdrabniania warzyw i owoców,
- krajalnica z przystawkami,
- mechaniczne urządzenia do rozdrabniania surowców.
- Stanowisko produkcji potraw z mięsa
- wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla kwalifikacji
- zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody,
- stoły robocze ze stali nierdzewnej,
- maszyna uniwersalna z kompletem rozszerzonym przystawek,
- wózki pomocnicze,

- urządzenia do rozdrabniania mięsa.
- wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych
- termometr do mierzenia temperatury produktu poddanego obróbce termicznej,
- sonda,
- waga elektroniczna do 5 kg.

Stanowisko produkcji ciast

wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla kwalifikacji

- zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody,
- stoły robocze ze stali nierdzewnej,
- trzon kuchenny gazowy z piekarnikiem,
- zamrażarka,
- wózki pomocnicze,
- chłodziarka podblatowa do „mise en place”,
- regały na sprzęt,
- naczynia kuchenne, drobny sprzęt gastronomiczny i cukierniczy,
- chłodnia na półprodukty i gotowe wyroby cukiernicze,
- piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem,
- robot kuchenny wieloczynnościowy.
- wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych
- termometr do mierzenia temperatury produktu poddanego obróbce termicznej,
- sonda,
- waga elektroniczna do 5 kg.

Stanowisko obróbki cieplnej

wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla kwalifikacji

- zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody,
- stoły robocze ze stali nierdzewnej,
- kocioł warzelny wolnostojący (występuje w zakładach gastronomicznych),
- trzon kuchenny gazowy z piekarnikiem,
- maszyna uniwersalna z kompletem rozszerzonym przystawek,
- frytownica,
- grill gastronomiczny,
- taboret podgrzewczy (występuje w zakładach gastronomicznych),
- wózki pomocnicze,
- piec konwekcyjno-parowy z dodatkowym wyposażeniem,

- urządzenie do gotowania makaronu lub kosz do gotowania makaronu,
- chłodziarka podblatowa do „mise en place”,
- patelnia elektryczna (występuje w zakładach gastronomicznych),
- regały na sprzęt,
- naczynia kuchenne,
- sprzęt gastronomiczny,
- drobny sprzęt kuchenny,
- sous vide - urządzenie do gotowania w niskich temperaturach,
- wychładzarka szokowa/schładzarko-zamrażarka.
- wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych
- termometr do mierzenia temperatury produktu poddanego obróbce termicznej,
- sonda,
- waga elektroniczna do 5 kg
- Stanowisko ekspedycji potraw i napojów
- wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla kwalifikacji
- zlewozmywak z instalacją zimnej i ciepłej wody,
- stół do ekspedycji potraw,
- komplet naczyń i drobnego sprzętu kuchennego,
- kuchenka mikrofalowa,
- podgrzewacze do talerzy,
- wózki pomocnicze,
- salamandra elektryczna
- regały na sprzęt
- krzesła pasujące do stołów,
- wózek kelnerski,
- pomocnik kelnerski,
- lada barowa, jako miejsce do wydawania napojów,
- hockery,
- ekspres do kawy,
- sokowirówka,
- warnik,
- mikser,
- kostkarka do lodu,
- zmywarka do szkła barmańskiego,

- szkło, porcelana i drobny sprzęt barmański,
- chłodziarka na napoje,
- kasa fiskalna/ kompleksowe rozwiązania do prowadzenia sprzedaży, rozliczenia oraz kontroli utargów, magazynów i kalkulacji w gastronomii (program sprzedaży kelnerskiej i barmańskiej na ekranach dotykowych z wykorzystaniem palmtopów), zintegrowany system rozliczenia gastronomii - od dostaw po sprzedaż i wydanie potraw,
- bielizna stołowa.
- wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych
- waga,
- miarki barowe.
- Stanowisko mycia naczyń
- wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla kwalifikacji
- zlewozmywak trzykomorowy z instalacją zimnej i ciepłej wody,
- pojemniki na odpadki,
- zmywarka do naczyń,
- środki do mycia i dezynfekcji,
- szafki do naczyń,
- szafa przelotowa.

Ponadto, w pracowni znajduje się;

- biblioteczka zawodowa wyposażona w dokumentację, instrukcje, normy, procedury, przewodniki, regulaminy, przepisy prawne właściwe dla danego stanowiska
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń,
- procedury i instrukcje stanowiskowe systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności,
- receptury gastronomiczne,
- karty potraw i napojów,
- dokumentacja monitorowania ccp,
- apteczka zaopatrzona w środki niezbędne do udzielania pierwszej pomocy wraz z instrukcją o zasadach udzielania pierwszej pomocy.
- środki zapewniające przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy
- umywalka do rąk z dopływem ciepłej i zimnej wody, z dozownikiem do mydła oraz z pojemnikiem na ręczniki papierowe, kosz z klapą,
- certyfikaty urządzeń lub świadectwa zgodności z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy,
- instrukcje obsługi maszyn i urządzeń umieszczone,

- gaśnica proszkowa,
- znaki ostrzegawcze, schemat drogi ewakuacyjnej,
- środki ochrony indywidualnej oraz rękawice i okulary do obsługi pieca konwekcyjno-parowego.
- skrócone instrukcje obsługi maszyn i urządzeń umieszczone obok nich,
- pralnica przemysłowa z suszarką i programem antyżgniatającym (lub inne rozwiązania zapewniające systematyczność utrzymania w czystości bielizny stołowej),
- żelazko, deska do prasowania,
- mały domowy magiel elektryczny,
- środki ochrony indywidualnej: rękawice bawełniane masarskie, fartuch gumowy, kratownica gumowa wokół płuczko-obieraczki,
- przepisy i regulaminy bhp, ppoż. i ochrony środowiska obowiązujące w produkcji gastronomicznej,
- procedury dotyczące systemu GMP, GHP i HACCP obowiązujące w produkcji gastronomicznej,
- środki i sprzęt do utrzymania stanowiska w czystości,

Podobnie wyposażona jest pracownia technologii potraw z tym, iż niektóre elementy zostały dobrane do programu nauczania np. oprogramowanie komputerowe na które składa się;

- oprogramowanie do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej,
- oprogramowanie do planowania i rozliczania usług gastronomicznych,

W bibliotece zawodowej dodatkowo znajdują się:

- tabele składu i wartości odżywczych produktów spożywczych,
- normy żywienia i wyżywienia,
- tabele zamiany produktów,
- jadłospisy codzienne i okolicznościowe,
- karty potraw i napojów,
- receptury potraw i napojów,
- wzory druków stosowanych w gastronomii,

Dla zwiększenia atrakcyjności zajęć i poprawy efektywności nauczania wprowadzane są również takie zajęcia jak: zajęcia w terenie (wycieczki), samodzielne opracowania zadań badawczych, zajęcia z wykorzystaniem zasobów bibliotecznych, zwiedzanie zakładów przemysłowych, pokazy różnych firm spożywczych, spotkania z pracodawcami oraz wykłady monograficzne i udział studentów w organizowanych konferencjach naukowych.

Uczelnia w swojej strategii rozwoju kładzie szczególny nacisk na poszerzanie infrastruktury i bazy dydaktycznej. Aktualnie jest przygotowywana na terenie Uczelni placówka w postaci Studenckiego Centrum Porad Żywnościowych i Dietetycznych WASE w Środzie Wielkopolskiej w której znajdują

zatrudnienie wykształceni absolwenci jako dietetycy i jednocześnie będzie miejscem praktyk dla studentów. Poniżej oferta jaką ma do zaoferowania swoim klientom/konsumentom placówka.

Rodzaj oferty	Główne cechy funkcjonalno-użytkowe oferty	Korzyści dla konsumenta
Analiza składu ciała	określa ilość tkanki tłuszczowej, beztłuszczowej (mięśni) wskazuje ilość wody w organizmie podaje wartość wydatkowanej energii w ciągu dnia	możliwość monitorowania zmian zachodzących w organizmie podczas stosowania diet pozwala klientowi ocenić czy stosowana dieta przynosi zamierzony efekt konsument uzyskuje informacje na temat stanu swojego organizmu
Tworzenie diet	są to jadłospisy indywidualne projektowanie diet dla osób z: nadwagą i otyłością, schorzeniami przewodu pokarmowego, nadciśnieniem tętniczym, hiperlipidemią (nadmiar kwasów tłuszczowych we krwi), chorobą wieńcową i miażdżycą, cukrzycą, chorobami nerek, chorobami nowotworowymi, alergiami i nietolerancjami pokarmowymi, celiakią, fenylketonurią, chorobami wieku dziecięcego, niedoborami pokarmowymi	dobór diety do potrzeb danej osoby wylimitowanie z jadłospisów produktów nie preferowanych przez klienta wszystkie produkty występujące w dietach podawane są w jednostkach miar (gramy, litry), a także za pomocą miar domowych (szklanka, łyżka)prosty, szybki sposób przygotowania potraw występujących w dziennych jadłospisach zapewniamy poprawę zdrowia, samopoczucia oraz uzyskanie satysfakcjonujących wyników odbiorcy uniknięcie efektu „jo-jo” i niebezpiecznych skutków zdrowotnych
Poradnictwo żywieniowe	konsultacje na temat odżywiania się: dzieci, młodzieży, kobiet ciężarnych i karmiących, osób w podeszłym wieku oraz osób o zwiększonej aktywności fizycznej, zajmujemy się również pacjentami zdrowymi chcącymi zmienić swój sposób żywienia	uzyskanie rzetelnych informacji na temat wybranego sposobu odżywiania się szybki i prosty sposób uzyskania wskazówek, porad, indywidualnych zaleceń oraz diet
Poradnictwo żywieniowe za pomocą wirtualnego dietetyka	konsultacje odbywają się za pośrednictwem poczty elektronicznej i strony internetowej	uzyskanie rzetelnych informacji na temat wybranego sposobu odżywiania się szybki i prosty sposób uzyskania wskazówek, porad, indywidualnych

		zaleceń oraz diet uniknięcie wychodzenia z domu by skorzystać z proponowanych usług jeżeli chodzi o poradnictwo żywieniowe za pomocą wirtualnego dietetyka
Wykłady dla firm, szkół, innych kierunków studiów	organizowanie spotkań mających na celu promowanie zdrowego sposobu odżywiania się wykłady poświęcone są również profilaktyce wielu chorób związanych z dietetyką (np. nadciśnienie, cukrzyca, choroby niedokrwienne serca, bulimia, anoreksja)	zyskanie świadomości przez pacjenta jak ważne jest racjonalne odżywianie się w celu uniknięcia wielu chorób cywilizacyjnych poszerzenie horyzontów z dziedziny dietetyki przeniesienie zdobytej wiedzy przez odbiorcę wykładów na płaszczyznę rodzinną

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

Miejsce odbywania praktyk przed rozpoczęciem praktyki jest weryfikowane przez kierownika praktyk. Zdecydowana większość praktyk odbywa się w instytucjach, w których po studiach lub nawet w czasie studiów studenci otrzymują pracę.

5.3 Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej (w tym Internetu, a także platformy e-learningowej, w przypadku, gdy na ocenianym kierunku prowadzone jest kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) oraz stopnia jej wykorzystania w procesie nauczania i uczenia się studentów, w szczególności w ramach kształcenia umiejętności praktycznych.

Na terenie WASE istnieje możliwość korzystania z bezprzewodowego łącza internetowego. Sale wykładowe, ćwiczeniowe oraz pracownie wyposażone są w sprzęt multimedialny (laptopy, projektory multimedialne, telewizory Smart TV (75”), rzutniki, tablica multimedialna, sprzęt nagłośnieniowy, tablice suchościeralne). Ze zbiorów biblioteki WASE w Środzie Wielkopolskiej można korzystać ON-LINE. Wystarczy wejść na stronę internetową uczelni www.wwsse.pl w zakładkę biblioteka oraz kliknąć odpowiedni link. W Czytelni studenci mogą korzystać z laptopów z dostępem do internetu i do biblioteki cyfrowej WBN. W dobie pandemii COVID, w momencie, kiedy zaleceniem MEiN było kształcenie zdalne w Uczelni funkcjonowała platforma do zajęć zdalnych ZOOM.

W uczelni funkcjonuje również wirtualny dziekanat umożliwiający studentom (dzięki wdrożonemu oprogramowaniu) między innymi monitorowanie przebiegu kształcenia studenta, monitorowanie efektywności kształcenia i wpisywania ocen przez kadrę prowadzącą zajęcia, możliwość sprawdzenia płatności m.in. naliczonego czesnego, wpłaconego czesnego oraz możliwość samodzielnego wystawienia faktury.

5.4 Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością.

Niepełnosprawnym studentom WASE zapewnia łatwy dostęp do budynków uczelni, poprzez zaprojektowane podjazdy, toalety oraz windę, z przeznaczeniem dla osób niepełnosprawnych. Ponadto z myślą o niwelowaniu barier architektonicznych studenci niepełnosprawni, także na wózkach inwalidzkich, mogą bezproblemowo przemieszczać się pomiędzy salami wykładowymi, które również zostały dostosowane do ich potrzeb (szerokie drzwi, płaskie powierzchnie bez uskoków, telewizory Smart TV 75”, tablica multimedialna, rzutniki).

5.5 Dostępność infrastruktury, w tym oprogramowania specjalistycznego i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań wynikających z programu studiów w ramach pracy własnej.

WASE w Środzie Wielkopolskiej dysponuje infrastrukturą wspierającą proces kształcenia jednocześnie umożliwiającą studentom pracę własną zarówno na terenie Uczelni, jak i poza nią. Należą do niej przede wszystkim:

- zasoby biblioteczne,
- materiały dydaktyczne udostępnianie przez wykładowców w formie papierowej oraz elektronicznej,
- platforma do zajęć zdalnych ZOOM,
- środki multimedialne wykorzystywane podczas zajęć,
- dostęp do Wirtualnej Biblioteki Nauki.

5.6 System biblioteczno-informacyjny uczelni, w tym dostępu do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym oraz zakresie dostosowanym do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, w tym w szczególności dostępu do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach.

Biblioteka Wielkopolskiej Akademii Społeczno – Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskiej Akademii Nauk Stosowanych zapewnia pełny dostęp do informacji potrzebnych studentom i pracownikom Uczelni. Od początku działalności biblioteki, jej głównym celem jest realizacja zadań usługowych, dydaktycznych i naukowych.

Biblioteka posiada bogaty księgozbiór, w skład którego wchodzi wydawnictwa zwarte oraz ciągłe i zbiory specjalne odzwierciedlające profil kształcenia Uczelni. W czytelni do dyspozycji są również wydawnictwa ogólne (encyklopedie, słowniki, leksykony, bibliografie). Ponadto gromadzone są prace licencjackie i magisterskie. Zbiory biblioteki liczą ponad 15 tysięcy wolumenów oraz około 100 tytułów czasopism. Biblioteka dysponuje komputerowym systemem obsługi bibliotecznej, w którym skatalogowane są wszystkie zbiory.

Ze zbiorów biblioteki można korzystać przy pomocy [MOL –Optivum KATALOG](#), który pozwala czytelnikowi z łatwością znaleźć potrzebną pozycję według różnych kryteriów wyszukiwania.

W czytelni znajduje się 10 stanowisk komputerowych z dostępem do Internetu, Katalogu Mol - zbiorów Biblioteki WWSS, do Wirtualnej Biblioteki Naukowej **WBN** oraz Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych **ACADEMICA**.

Wirtualna Biblioteka Nauki (WBN) to realizowany przez CeON program finansowany przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego (MNiSW), który zapewnia polskim instytucjom akademickim i naukowym dostęp do światowych zasobów wiedzy oraz umożliwia krajową archiwizację tych zasobów. Uczelnia wykupiła także licencję na czasopisma wydawnictw: Wiley-Blackwell, Science i Nature.

Zasoby licencyjne udostępniane są na serwerach wydawców.

ACADEMICA to Cyfrowa Wypożyczalnia Publikacji Naukowych - projekt realizowany przez Bibliotekę Narodową, który powstał pod auspicjami Fundacji na Rzecz Nauki Polskiej i był finansowany w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka, Działanie 2.3: Inwestycje związane z rozwojem infrastruktury informatycznej nauki. Partnerem projektu była Naukowa i Akademicka sieć Komputerowa.

Od 2016 roku ze zbiorów biblioteki WASE w Środzie Wielkopolskiej można korzystać ON-LINE. Wystarczy jedynie w tym celu wejść na stronę internetową Uczelni www.wase.edu.pl w zakładkę biblioteka oraz kliknąć odpowiedni link.

W oparciu o tradycyjny system wypożyczeń międzybibliotecznych powstał system wypożyczania wersji elektronicznych książek i czasopism naukowych, które mogą trafić do szerszego niż do tej pory grona czytelników. Głównym celem projektu jest uzupełnienie, a w przyszłości zastąpienie tradycyjnej formy wypożyczeń międzybibliotecznych, wypożyczaniem publikacji w postaci cyfrowej. Uczelnia wyposażyła Bibliotekę w terminal umożliwiający połączenie z bazą Cyfrowej Wypożyczalni Academica.

Studenci WASE w Środzie Wielkopolskiej mogą korzystać (zgodnie z obowiązującym Regulaminem Biblioteki) ze zbiorów Biblioteki Uniwersytetu Wrocławskiego i Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego. Adres strony: <http://www.bu.uni.wroc.pl>

Digitalizowane zbiory umieszczane w Bibliotece Cyfrowej Uniwersytetu Wrocławskiego są ogólnie dostępne pod adresem: <http://www.bibliotekacyfrowa.pl/dlibra>

Dostęp do Cyfrowej Biblioteki Narodowej (ogólnodostępny dla wszystkich): <http://www.polona.pl/>
libra

Studenci WASE korzystają ze zbiorów Biblioteki Uczelnianej oraz mają zapewniony dostęp do:

- Miejskiej Biblioteki Publicznej im. R.W. Berwińskiego w Środzie Wielkopolskiej której księgozbiór w ostatnim roku został uzupełniony pod kątem potrzeb naszej Uczelni.
- Publicznej Biblioteki Pedagogicznej w Środzie Wielkopolskiej która jest filią ogólnodostępnej Biblioteki Pedagogicznej w Poznaniu, z którą uczelnia bardzo ściśle współpracuje. W przypadku braku jakiegokolwiek literatury w PBP- filia w Środzie Wielkopolskiej księgozbiór jest natychmiast uzupełniany ze zbiorów poznańskich. Księgozbiór Publicznej Biblioteki Pedagogicznej liczy ponad 300 000 woluminów, oraz z 14 000 czasopism, biblioteka posiada także zbiory specjalne (kasyety wideo -

ponad 150 pakietów multimedialnych, 524 taśm magnetofonowych, 716 płyt gramofonowych, 42 przeźroczy, 688 map, 327 nut).

W zbiorach tych znajduje się kilka tysięcy woluminów z zakresu nauk związanych z kierunkiem dietetyka.

Ponadto od 1 października 2021 roku Publiczna Biblioteka Pedagogiczna po raz kolejny wykupiła dostęp do platformy IBUK Libra - największej w Polsce czytelnicy on-line podręczników akademickich i książek naukowych w języku polskim. Czytanie książek w IBUK Libra umożliwia dedykowane oprogramowanie, dzięki któremu wejście do udostępnionych publikacji odbywa się przez przeglądarkę WWW, niezależnie od posiadanego systemu operacyjnego, bez konieczności instalacji dodatkowych aplikacji.

Zbiory biblioteczne są systematycznie uzupełniane o literaturę, której najnowszy wykaz przekazują na początku roku akademickiego wykładowcy, z uwzględnieniem pozycji priorytetowych, zgodnych z treściami przedmiotów ujętych w kartach przedmiotu. Biblioteka umożliwia studentom stały dostęp do czasopism o problematyce z zakresu zdrowego stylu życia.

Częściowy wykaz literatury przydatnej do kierunku dietetyka znajdującej się w bibliotece Uczelni znajduje się w załączniku – „charakterystyka wyposażenia sal wykładowych wraz z informacją o bibliotece Raportu samooceny” Dostęp do pełnego wykazu znajduje się w katalogu na stronie internetowej www.wszuie.pl/biblioteka

Wykaz niewielkiej części literatury znajdującej się w zbiorach Publicznej Biblioteki Pedagogicznej w Poznaniu znajduje się w załączniku - „charakterystyka wyposażenia sal wykładowych wraz z informacją o bibliotece Raportu samooceny”

W PBW z zakresu nauk związanych z kierunkiem studiów: dietetyka, znajduje się kilka tysięcy tomów. Wykaz całości jest ze względu na objętość wręcz niemożliwy, całkowity wykaz jest dostępny na stronie internetowej Biblioteki www.pbp.poznan

Wykaz pozycji znajdującej się w dodatkowo w czytelnicy znajduje się w załączniku - „charakterystyka wyposażenia sal wykładowych wraz z informacją o bibliotece Raportu samooceny”

5.7 Sposób, 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.

WASE w Środzie Wielkopolskiej corocznie przeprowadza ankiety oceniające, a wśród pytań kierowanych do studentów znajdują się także te dotyczące bazy lokalowej Uczelni, biblioteki, dziekanatu, dostępności do internetu. Celem ankietowania jest poznanie opinii studentów na tematy wymienione powyżej. Dane zebrane w wyniku przeprowadzenia ankiet są analizowane, a następnie omawiane na spotkaniach samorządu studentów oraz podczas posiedzeń Senatu.

5.8 Spełnienie reguł i wymagań w zakresie infrastruktury dydaktycznej i naukowej, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.

NIE DOTYCZY

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 wpływu na koncepcję kształcenia, efekty uczenia się, program studiów i jego realizację, w tym realizację praktyk zawodowych.

Jedną z naczelnych wartości uwzględnionych w misji WASE jest nowoczesne kształcenie studentów, w taki sposób, by byli oni rzetelnie przygotowani do pracy zawodowej, wykazując jednocześnie wzajemny szacunek, zaufanie, tolerancję i gotowość do współpracy. Innymi słowy, chodzi o kształcenie zaangażowanych profesjonalistów, którzy będą zdolni kreować najważniejszy współcześnie czynnik rozwoju, jakim jest kapitał społeczny. Wartości te zyskują szczególne uzasadnienie w kontekście dietetyki.

Mając zatem na uwadze szczególną odpowiedzialność w zakresie przygotowania przyszłych dietetyków do pełnienia ich roli zawodowej, WASE podjęło szereg działań mających na celu zapewnienie jak najwyższej jakości kształcenia. Co istotne, wizja kształcenia na kierunku dietetyka została ostatecznie wypracowana w oparciu o *szerokie, wieloetapowe konsultacje z licznymi podmiotami otoczenia społecznego*. Należą do nich reprezentanci sektora publicznego, pozarządowego oraz prywatnego.

Wśród wspomnianych podmiotów wymienić należy w szczególności:

- Impel Catering „Company” Wrocław
- Centrum Naturalnego Odżywiania „Orkiszowe Pola” Poznań
- Centrum SPA Multifarma Lusowo
- Hospital Serwis Partner Wrocław
- Sklep Zielarsko – Medyczny Zdrowie z Natury Poznań
- Zespół Opieki Zdrowotnej Kłodzko
- Gabinet Psychologiczny Ekspresja Poznań

Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej Akademia Nauk Stosowanych mając w swoich założeniach umożliwienie dalszego kształcenia swoich absolwentów na studiach II stopnia, studiach podyplomowych. Warto podkreślić, iż podczas przygotowywania wniosku zasięgnięto również opinii interesariuszy w sprawie programu kształcenia. Wszystkie wypowiedzi interesariuszy były pozytywne, a ich zdaniem przedstawiony program studiów gwarantuje, iż absolwenci będą dobrze przygotowani do wykonywania zawodu.

Wśród wspomnianych podmiotów wymienić należy w szczególności wymienić:

- Impel Catering „Company” Wrocław
- Centrum Naturalnego Odżywiania „Orkiszowe Pola” Poznań
- Centrum SPA Multifarma Lusowo
- Hospital Serwis Partner Wrocław
- Sklep Zielarsko – Medyczny Zdrowie z Natury Poznań
- Zespół Opieki Zdrowotnej Kłodzko
- Gabinet Psychologiczny Ekspresja Poznań
- Gotta Sp.zoo Warszawa
- Studio Dental Poznań
- Perfekt Smille Poznań
- Kancelaria Patentowa dr Aleksandra Twardowska Józefów
- Spółdzielnia Socjalna „Uciec Dysforii” Oborniki Wielkopolskie
- Stowarzyszenie Wspólnota Wolontariuszy Hospicyjnych „Ludzki Gest „ Oborniki Wielkopolskie
- Fundacja „ Na prostej drodze” Oborniki Wielkopolskie
- Dom Pomocy Społecznej Mojęcice
- Województwo Wielkopolskie Samorządowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego
Września
- Usługi i Edukacja Medyczna Elamed Kłodzko
- Ars Medica sp.zoo Wrocław
- Hotel – Restauracja „ Delicjusz ” Trzebaw
- Usługi Edukacyjne Dr Małgorzata Dłużewska Plewiska
- Studium Doskonalenia Menadżerów Organizacji Gniezno
- Apteka „ Centrum” Poznań
- 36 minut Środa Wielkopolska
- Nasmedica Środa Wielkopolska
- Pracownia Dietetyczna Witamina Poznań
- Restauracja &Pitza All Capone Szlachcin
- „ Kuchnia Polki” Tarnowo Podgórne

Ponadto w wyniku wspomnianych konsultacji, zidentyfikowano różnorodne potrzeby poszerzania kompetencji dietetyków w zakresie:

- znajomości i rozumienia rodzajów, sposobów tworzenia oraz funkcjonowania relacji społecznych;
- znajomości zdefiniowania i opisu, środowisk i instytucji istotnych dla studiowanej specjalności,

- diagnozowania problemów w odniesieniu do działalności praktycznej,
- wyboru i zastosowania metod i form działania biorąc pod uwagę ich adekwatność do problemów występujących w konkretnych obszarach działalności dietetycznej,
- posługiwania się zdobytą wiedzą w działalności praktycznej
- zdolności do współpracy i współdziałania z innymi - specjalistami i niespecjalistami - zarówno podczas pracy indywidualnej jak i zespołowej.

Potwierdzeniem wpływu otoczenia społecznego na koncepcję kształcenia na kierunku dietetyka są w szczególności:

- współpraca w zakresie opracowania i realizacji programu studiów, konsultacje treści programowych,
- współpraca w zakresie praktyk zawodowych: programy praktyk studenckich zostały uaktualnione i dostosowane do szczególnych potrzeb wykazanych przez pomioty otoczenia społecznego /potencjalnych przyszłych pracodawców/.

Kluczową rolę we współpracy Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym pełni Rektor wraz z Uczelnianą Komisją ds Jakości Kształcenia i Oceny Jakości Kształcenia (UKJKiOJK) w ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Jej funkcjonowanie ma na celu podniesienie jakości kształcenia oraz zwiększenie stopnia osiągnięcia efektów uczenia.

W Uczelni powołano Społeczną Radę Szkoły. Rada została pozytywnie zaopiniowana przez Senat Uczelni i powołana przez Rektora. Jej utworzenie stanowi kontynuację wcześniejszych działań Uczelni w zakresie współpracy z interesariuszami zewnętrznymi. Powstanie Rady przyczyniło się również do nawiązania współpracy z nowymi partnerami, poszerzając i pogłębiając obszary współdziałania Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Obecnie Społeczna Rada Szkoły liczy 13 członków. Pełni ona rolę doradczą i opiniodawczą w sprawach wpływających na zapewnienie przez Uczelnię wysokiej jakości kształcenia, w tym na kształtowanie wysokich kompetencji przyszłych absolwentów kierunku dietetyka, a także na doskonalenie oferty dydaktycznej, poprzez opiniowanie programów kształcenia.

Posiedzenia Społecznej Rady Szkoły odbywają się co rocznie w celu stałego monitorowania, oceny i doskonalenia współpracy Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Zapewniają one:

- wymianę informacji na temat potrzeb rynku pracy i zapotrzebowania na konkretne kompetencje i umiejętności studentów i absolwentów Uczelni;
- tworzenie przestrzeni do wymiany informacji pomiędzy studentami, absolwentami a partnerami w zakresie zapotrzebowania kadrowego,

- wymianę spostrzeżeń, uwag podyktowanych realiami praktyki społecznej przy tworzeniu kart przedmiotów oraz programów nauczania obecnych i planowanych kierunków, zakresów studiów, zmian profilu kształcenia.

Zebrane w ramach spotkań opinie interesariuszy, ujęte w protokołach, uwzględniane są w procesie osiągnięcia efektów kształcenia, doskonalenia programów kształcenia i dostosowania ich do oczekiwań rynku pracy. Ostatnie posiedzenie Społecznej Rady Szkoły miało miejsce we wrześniu 2022 roku. Członkowie Rady potwierdzili wówczas zapotrzebowanie na absolwentów kierunku studiów dietetyka. Ważną formę współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym stanowi również aktywne uczestnictwo pracowników Uczelni w przedsięwzięciach wspierających rozwój regionu. Współpracują oni przy opracowywaniu wielu dokumentów strategicznych, pełniąc role ekspertów w obszarach zgodnych z ich zainteresowaniami naukowymi. Ponadto pracownicy Uczelni uczestniczą w konferencjach, seminariach, panelach dyskusyjnych, debatach organizowanych przez podmioty otoczenia społeczno-gospodarczego, związanych z działalnością ocenianego kierunku. Współpraca w tym zakresie przebiega dwukierunkowo – również przedstawiciele otoczenia społecznego – reprezentanci środowiska zapraszani są do udziału w organizowanych przez Uczelnię przedsięwzięciach naukowych. W tym zakresie na stałe do kalendarza wydarzeń akademickich WASE wpisały się coroczne Studenckie Sesje Naukowe, na których goszczą przedstawiciele wspomnianych instytucji w charakterze refleksyjnych praktyków. Swoje doświadczenia zawodowe niejednokrotnie przekazują studentom, ukazując realia pracy w profesji dietetyka, formułując praktyczne wskazówki w zakresie kształtowania określonych umiejętności i kompetencji zawodowych.

Przedstawiciele instytucji otoczenia społecznego na zaproszenie pracowników Uczelni biorą także udział w przygotowaniu artykułów naukowych publikowanych w ramach serii wydawniczej WASE – „Próby i Szkice Humanistyczne” /cykl monografii naukowych/. Takie elementy organizacji procesu dydaktycznego sprzyjają niewątpliwie konfrontacji oczekiwań studentów z realiami pracy w zawodzie dietetyka i ułatwiają tym samym im wejście w rolę zawodową po ukończeniu studiów zgodnie z oczekiwaniami i wymaganiami przyszłego pracodawcy.

Zakres współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym omawiany jest podczas posiedzeń Senatu oraz spotkań z Samorządem Studenckim. Warto także dodać, że przy Uczelni funkcjonuje Koło Naukowe Studentów i Absolwentów WASE. Absolwenci Uczelni – obecnie aktywni zawodowo praktycy, dietetycy w ramach działalności Koła organizują wydarzenia o charakterze naukowym i popularno-naukowym: wykłady, warsztaty, seminaria, integrujące społeczność akademicką WASE oraz podmioty otoczenia społecznego. Dzięki działalności Koła jego Członkowie mają możliwość poznawania praktycznych i naukowych wskazówek dotyczących kariery zawodowej oraz wypracowywania pomysłów, koncepcji i rozwiązań, które mogą służyć im w codziennej, jak i przyszłej pracy zawodowej. W stałe przedsięwzięcia Koła wpisało się organizowanie wyjazdów

konferencyjnych, wykładów, debat i spotkań integracyjnych. Dla wielu studentów, którzy wkraczają dopiero w życie zawodowe Koło staje się motywatorem, inspiracją, możliwością poszukiwania nowych rozwiązań, budowania więzi społecznych.

Rozwój współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym samorządowym, jest jednym z celów szczegółowych Strategii, dlatego monitorowane są następujące zadania:

- rozszerzenie udziału przedstawicieli podmiotów otoczenia społecznego w tym samorządzie, instytucji podejmujących szeroko rozumianą działalność profilaktyczną w aspekcie diety a tym samym w procesie kształcenia studentów,
- rozszerzenie udziału przedstawicieli podmiotów otoczenia społecznego w rozwój współpracy Uczelni z interesariuszami zewnętrznymi, głównie w zakresie opracowywania i doskonalenia programów studiów, zwiększenie udziału doświadczonych ekspertów w procesie dydaktycznym, zwiększenie liczby instytucji współpracujących ze studentami w zakresie praktyk;
- realizacja wspólnych projektów z podmiotami otoczenia społecznego, a wśród nich: upowszechnienie informacji o zainteresowaniach i możliwościach badawczych pracowników naukowo-dydaktycznych Uczelni, intensyfikacja współpracy pracowników Uczelni z instytucjami samorządowymi w zakresie prac na rzecz rozwoju regionu i kraju.

Wpływ otoczenia społeczno-gospodarczego wraz z rozwojem szeroko pojętych chorób cywilizacyjnych na koncepcję kształcenia na kierunku dietetyka systematycznie wzrasta, co znalazło wyraz między innymi w zwiększeniu nacisku na kształcenie praktyczne w tym zawodzie.

6.2 Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji.

- coroczne ankiety wśród studentów,
- hospitacje zajęć,
- spotkania władz uczelni z samorządem studentów,
- spotkania władz Uczelni z poszczególnymi grupami studentów.

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 (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów).

Wielkopolska Akademia Społeczno- Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej Akademia Nauk Stosowanych ściśle współpracuje z Międzynarodowym Uniwersytetem Ekonomiczno Humanistycznym w Równym (Ukraina). Współpraca ta obejmuje zarówno wizyty studyjne pracowników naukowych, jak i międzyuczelnianą wymianę studentów. Uczelnia tym samym kładzie szczególny nacisk na wzmocnienie wsparcia mobilności międzynarodowej studentów oraz pracowników dydaktycznych poprzez:

- zawieranie umów o współpracy z partnerami zagranicznymi,
- organizowanie wspólnych konferencji naukowych,
- zwiększenie grona cudzoziemców studiujących w WASE.

7.2 Aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych:

Na kierunku dietetyka na studiach I stopnia program studiów zawiera obowiązkowe zajęcia z języka obcego. Studenci w ramach przedmiotów specjalnościowych mogą wybrać przedmiot prowadzony w języku obcym.

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

Na kierunku dietetyka na studiach I stopnia program studiów zawiera obowiązkowe zajęcia z języka obcego (do wyboru: język angielski, język niemiecki).

W karcie przedmiotu określono następujące wymagania wstępne:

- znajomość wybranego języka obcego na poziomie minimum B1;

- zdana matura z wybranego języka obcego (jeżeli nie, to wówczas wymagany egzamin wstępny – warunkiem zaliczenia egzaminu na ocenę pozytywną jest znajomość języka na poziomie co najmniej B1).

Do sposobów weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny należą m.in.:

- egzamin pisemny,
- egzamin ustny,
- przygotowanie prezentacji,
- dyskusje,
- gry symulacyjne,
- praca w grupach
- praca indywidualna

Szczegółowe sposoby weryfikacji i oceny osiągniętych efektów uczenia się w zakresie znajomości języka obcego zawarte są kartach przedmiotu.

7.4 Skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry.

Uczelnia ściśle współpracuje od wielu lat z Międzynarodowym Uniwersytetem Ekonomiczno-Humanistycznym w Równym (Ukraina). W planach Uczelni jest nawiązanie współpracy dotyczącej kierunku dietetyka.

7.5 Udziału wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku

Na kierunku dietetyka nie wykłada żaden wykładowca zagraniczny.

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

Na kierunku dietetyka na studiach I stopnia nie studiuje cudzoziemcy w ramach umowy międzynarodowej podpisanej między Uczelniami.

KRYTERIUM 8. WSPARCIE STUDENTÓW W UCZENIU SIĘ, ROZWOJU SPOŁECZNYM, NAUKOWYM LUB ZAWODOWYM I WEJŚCIU NA RYNEK PRACY ORAZ ROZWÓJ I DOSKONALENIE FORM WSPARCIA

Z myślą o studentach Wielkopolskiej Akademii Społeczno – Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskiej - Akademii Nauk Stosowanych i ich zróżnicowanych potrzebach, na Uczelni wdrożono system szerokiego i wielowymiarowego wsparcia w procesie studiowania. Jednym z jego elementów jest system stypendialny. Obejmuje on wsparcie materialne w postaci stypendium socjalnego, kierowane do tych spośród studentów, którzy z powodu trudnej sytuacji finansowej napotykać na bariery ekonomiczne ograniczające dostęp do edukacji, jak i stypendium Rektora, kierowane do studentów osiągających dobre wyniki w nauce, ambitnych, zorientowanych na rozwój, stypendia dla osób niepełnosprawnych, zapomogi.

Kadra naukowo-dydaktyczna Uczelni oferuje wszystkim studentom uczestniczącym w zajęciach możliwość odbycia konsultacji w zakresie bieżących spraw i ewentualnych trudności dotyczących procesu dydaktycznego czy treści przedmiotowych (terminy dyżurów wyznaczonych dla studentów zamieszczone są na stronie internetowej WASE). Poza konsultacjami stacjonarnymi studenci i wykładowcy mają możliwość komunikowania się poprzez portal uczelniany e-Student. Kanał ten jest także wykorzystywany przez wykładowców do udostępniania studentom materiałów dydaktycznych.

Studenci mają możliwość uczestnictwa w seminariach i naukowych sesjach studenckich organizowanych przez kadrę WASE oraz Koło Naukowe Studentów i Absolwentów WASE. Wykładowcy udzielają studentom wsparcia w zakresie przygotowania samodzielnych wystąpień – referatów wygłaszanych podczas sesji.

Poza wsparciem w obszarze uczenia się i rozwoju naukowego, Uczelnia przykłada także dużą wagę do wspomagania studentów w zakresie rozwoju społecznego, w tym kształtowania postaw prospołecznych. Odbywa się to m. in. poprzez promowanie idei wolontariatu. W tym celu podejmowane są różne inicjatywy o charakterze pomocowym związane z działalnością dietetyczną (np. działania na rzecz wsparcia różnych grup potrzebujących jakie prowadzone są w ramach Koła Naukowego Studentów i Absolwentów WASE).

8.1 Dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością.

W Wielkopolskiej Akademii Społeczno – Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskiej - Akademii Nauk Stosowanych działa system wsparcia adekwatnego do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. W ten system wsparcia zaangażowani są wszyscy nauczyciele akademicy i pracownicy Uczelni. Szczegółowe wytyczne w tym zakresie zawarte są w regulaminie studiów WASE. Uczelnia dostosowuje warunki, organizację i zapewnia właściwą realizację procesu dydaktycznego do szczególnych potrzeb studentów będących osobami niepełnosprawnymi. Wszystkie rozwiązania alternatywne stosowane w toku studiów wobec studentów z niepełnosprawnością mają na celu wyrównanie szans ukończenia danego poziomu studiów przy zachowaniu zasady nie zmniejszania wymagań merytorycznych wobec tych studentów. W przypadku, gdy niepełnosprawność studenta uniemożliwia jego bezpośredni udział w zajęciach dydaktycznych, dziekan na wniosek studenta może:

- zezwolić na zwiększenie dopuszczalnej absencji,
- ustalić indywidualną organizację studiów,
- wyrazić zgodę na zmianę formy sprawdzania wiedzy.

Jeśli wynika to z rodzaju niepełnosprawności, Dziekan na wniosek studenta może wyrazić zgodę na zastosowanie rozwiązań polegających na włączaniu do udziału w zajęciach osób trzecich, w szczególności asystenta osoby niepełnosprawnej.

W przypadku, gdy z powodu niepełnosprawności studenta niemożliwe jest samodzielne sporządzanie podczas zajęć notatek, Dziekan może udzielić pozwolenia na zastosowanie przez studenta niepełnosprawnego dodatkowych urządzeń technicznych umożliwiających mu pełny udział w zajęciach oraz korzystania z urządzeń audiowizualnych pozwalających na rejestrację zajęć dydaktycznych. W przypadku stosowania podczas zajęć urządzeń rejestrujących dźwięk lub dźwięk i obraz, student zobowiązany jest do złożenia pisemnej deklaracji o nienaruszaniu praw autorskich do dzieł powstałych w trakcie tych zajęć i wykorzystaniu zarejestrowanych materiałów wyłącznie na użytek prywatny.

Student wyróżniający się w nauce może być wyróżniony przez Dziekana wydziału lub rektora Uczelni pochwałą, dyplomem lub nagrodą rzeczową. Z wnioskiem o wyróżnienie może wystąpić również organ samorządu studenckiego.

8.2 Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się

Studenci na studiach I stopnia na kierunku dietetyka otrzymują wsparcie naukowe, dydaktyczne i organizacyjne ze strony kadry dydaktycznej podczas wyznaczanych przez kadrę dyżurów, w trakcie których istnieje możliwość skonsultowania bieżących pytań i wątpliwości dotyczących danego przedmiotu. Narzędziem w komunikacji wykładowca - student jest udostępniany przez wykładowcę jego adres e-mail, w wielu przypadkach również numer telefonu, a dodatkowe materiały są udostępniane poprzez portal e-student, do którego każdy pracownik i student ma indywidualny dostęp. Wykładowcy kierunku dietetyka na studiach I stopnia wspomagają swoich studentów w procesie uczenia się na każdym etapie studiowania. W ramach procesu dydaktycznego studenci otrzymują od prowadzących wskazówki dotyczące obowiązkowych materiałów, z którymi muszą się zapoznać, dodatkowo dla chętnych jest proponowana dodatkowa literatura uzupełniająca i poszerzająca wiedzę ogólną z danego przedmiotu.

Wsparciem dla studentów są również zbiory biblioteczne zgromadzone w bibliotece WASE, które na prośbę wykładowców są systematycznie uzupełniane o najnowszą literaturę. Studenci mają zapewniony także dostęp do zbiorów Wirtualnej Biblioteki Nauki.

Proces wsparcia studentów w procesie uczenia się jest widoczny podczas seminariów dyplomowych, gdzie relacja promotor – student ma charakter bezpośredni, a student pod opieką promotora może rozwijać swoje zdolności badawcze i analityczne.

W ramach procesu uczenia się w WASE wykorzystywane są nowe technologie bazujące na Internecie. W Uczelni można korzystać z bezpłatnego dostępu do Wi-fi.

Ważnym elementem systemu wspierania studentów jest działalność Biura Karier, które zajmuje się wspomaganiami karier edukacyjno – zawodowych studentów i absolwentów, zajmuje się umieszczaniem dla studentów aktualnych ofert pracy.

Studenci kierunku dietetyka studiów I stopnia mają możliwość uzyskania wsparcia w sprawie organizacji praktyk. Uczelnia podpisując porozumienia z różnymi instytucjami w celu zapewnienia studentom miejsc praktyk ułatwia tym samym studentom możliwość odbycia praktyk, które są nieodzownym elementem procesu uczenia się.

8.3 Formy wsparcia:

- a) krajowej i międzynarodowej mobilności studentów,
- b) we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji,**
- c) aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej, w zakresie przedsiębiorczości,**

Za wybitne osiągnięcia sportowe i artystyczne studenci mogą otrzymać stypendium Rektora.

Ścisły kontakt Uczelni z pracodawcami i Powiatowym Urzędem Pracy.

Rektor WASE odbywa częste spotkania z przedstawicielami np.: Powiatowego Urzędu Pracy w Środzie Wlkp., Starostami, Burmistrzami i Wójtami gminy Środa Wlkp. i gmin ościennych.

Zagadnienia dotyczące kształcenia na kierunku studiów dietetyka są także omawiane na corocznych spotkaniach Społecznej Rady Szkoły., na spotkaniach Rektora z samorządem studentów i na Senatach.

Poza tym Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wlkp. – Akademia Nauk Stosowanych zatrudnia także pracowników – praktyków wybranych jednostek (z którymi współpracuje) np. mgr Joanna Szczepanik – dietetyk prowadząca własny gabinet dietetyczny
dr Agata Malecha – psycholog prowadzący własny gabinet psychologiczny, psycholog w szkolny.

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

Wielkopolska Akademia Społeczno – Ekonomiczna w Środzie Wielkopolskiej - Akademia Nauk Stosowanych podejmuje działania mające na celu motywowanie studentów do osiągnięcia lepszych wyników nauczania m. in poprzez:

- stypendium rektora dla najlepszych studentów,

Student wyróżniający się w nauce może być wyróżniony przez Dziekana wydziału lub Rektora Uczelni pochwałą, dyplomem lub nagrodą rzeczową. Z wnioskiem o wyróżnienie może wystąpić również organ samorządu studenckiego.

8.5 Sposób informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej.

Studenci WASE w Środzie Wielkopolskiej korzystają z pomocy materialnej, której szczegółowe zasady określa Regulamin przyznawania świadczeń dla studentów WASE w Środzie Wielkopolskiej Studenci mają możliwość ubiegania się o pomoc materialną w formie:

- stypendium socjalnego,
- stypendium rektora,
- stypendium dla osób niepełnosprawnych,
- zapomogi.

Stypendia przyznawane są przez Komisję Stypendialną lub przez Odwoławczą Komisję Stypendialną, w skład której wchodzi w większości studenci WASE. Studenci są informowani o możliwości wsparcia w ramach pomocy materialnej za pośrednictwem strony internetowej uczelni. Rektor informuje studentów o możliwości ubiegania się o pomoc materialną podczas inauguracji roku akademickiego. Szczegółowe informacje o możliwości ubiegania się o pomoc materialną studenci mogą uzyskać w dziekanacie WASE – osobiście, telefonicznie bądź e-mailowo.

8.6 Sposób rozstrzygnięcia skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności.

Skargi i wnioski składane są ustnie podczas posiedzeń samorządu studenckiego z władzami Uczelni, lub pisemnie – mogą być wrzucane do skrzynki skarg i wniosków znajdującej się w Uczelni w skrzydle B obok dziekanatu WASE. Dotychczasowa praktyka dowodzi, że większość skarg i wniosków składana jest w formie ustnej i dotyczy organizacji zajęć na przykład temperatury w pomieszczeniach, prośby o umożliwienie kształcenia na odległość, wnioski o przyznanie stypendium Rektora ze środków własnych Uczelni. Rektor podejmuje decyzje mające zaradzić zgłaszanym przez studentów problemom na bieżąco, dbając tym samym o zapewnienie jak najlepszej jakości kształcenia.

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

W WWSSE w Środzie Wielkopolskiej działa dziekanat i kwestura, które sprawnie i kompleksowo zajmują się obsługą studentów. Pracownicy tych jednostek posiadają odpowiednie kwalifikacje i kompetencje merytoryczne do zajmowania odpowiednich stanowisk, oraz wieloletnie doświadczenie w pracy ze studentami. W obsłudze studentów wykorzystywany jest program komputerowy – Portal Studencki – stworzony na potrzeby obsługi studentów WASE w Środzie Wielkopolskiej – na bieżąco modyfikowany wg potrzeb. Studenci mogą korzystać również ze stworzonej dla ich potrzeb aplikacji mobilnej. Dziekanat Uczelni jest czynny 7 dni w tygodniu po to,

aby wszyscy studenci i pracownicy Uczelni mieli bezpośredni kontakt z pracownikami i możliwość załatwienia spraw bezproblemowo i na bieżąco.

Dziekanat i Kwestura WASE podlegają corocznej ocenie przez studentów WASE. Jak wynika z analiz ankiet ocena ich pracy przez studentów jest bardzo dobra, co umacnia nas w przekonaniu, że osoby pracujące w tych jednostkach mają odpowiednie kwalifikacje i kompetencje do ich zajmowania.

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

W 2020 roku została wprowadzona Zarządzeniem Rektora nr 2/01/2020 z dnia 24.01.2020 r. procedura antydyskryminacyjna WWSSE w Środzie Wilkp. oraz powołano w Uczelni Komisję do spraw przeciwdziałania dyskryminacji.

Do tej pory do komisji nie wpłynęła żadna skarga w sprawie wystąpienia zjawiska dyskryminacji, mobbingu lub molestowania.

Rektor na spotkaniu organizacyjnym ze studentami pierwszych lat zapoznaje studentów z organizacją procesu kształcenia oraz obowiązkiem przestrzegania regulaminu studiów oraz zasad zapewniającym wszystkim użytkownikom obiektu bezpieczne warunki studiowania. Następnie podczas zajęć z BHP stanowiących integralną część programu studiów na kierunku dietetyka zostają doinformowani o podstawowych zasadach bezpieczeństwa i higieny pracy.

Podczas spotkań samorządu studenckiego Rektor informuje o:

- możliwości złożenia skarg i wniosków,
- reagowaniu na przypadki przejawów dyskryminacji i przemocy wobec studentów.

Do tej pory w WASE nie zgłaszano incydentów lub zdarzeń zagrażających szeroko rozumianemu bezpieczeństwu.

Ponadto w uczelni wszystkie korytarze i parkingi są monitorowane.

Na terenie szkoły funkcjonuje gabinet psychologa. Pracownicy i studenci mogą korzystać z porad pani dr Agaty Malecha w czwartki od 10.00- 14.00 i w trakcie dyżurów w zjazdy weekendowe.

8.9 Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi.

Władze WASE w Środzie Wielkopolskiej ściśle współpracują z samorządem studenckim. Samorząd studencki aktywnie uczestniczy w życiu szkoły. Przedstawiciele samorządu uczestniczą

w posiedzeniach Senatu, opiniują programy studiów czyli uczestniczą w doskonaleniu procesu dydaktycznego oraz monitorowaniu podnoszeniu jakości kształcenia. Przedstawiciele samorządu studenckiego stanowią większość członków komisji stypendialnej.

8.10 Sposób, częstość i zakresu monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, jak również oceny kadry wspierającej proces kształcenia, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów.

W celu monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wspierania studentów corocznie w WASE przeprowadzane są anonimowe badania ankietowe dotyczące:

- oceny wykładowców prowadzących zajęcia,
- oceny działalności dziekanatu i kwestury, biblioteki, bufetu,
- oceny dostępności informacji dotyczących toku studiów,
- oceny zapoznania się z kartami przedmiotów i zasadami weryfikacji efektów uczenia się,
- ocena bazy lokalowej.

Na podstawie dotychczas przeprowadzonych ankiet można wywnioskować, że studenci bardzo dobrze oceniają funkcjonowanie Uczelni, podobnie jak kadre dydaktyczną oraz administrację. Niemniej na bieżąco wyciągane są wnioski i formułowane rekomendacje mające na celu polepszenie warunków studiowania oraz jakości kształcenia jak i systemu wsparcia dla studentów.

KRYTERIUM 9. PUBLICZNY DOSTĘP DO INFORMACJI O PROGRAMIE STUDIÓW, WARUNKACH JEGO REALIZACJI I OSIĄGANÝCH REZULTATACH

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

Publiczny dostęp do informacji umożliwiony jest przede wszystkim przez ogólnodostępną stronę internetową uczelni – www.wase.edu.pl. Na stronie Uczelni na bieżąco umieszczane są aktualne informacje dla studentów, pracowników oraz kandydatów na studia. Studenci studiów poprzez zakładkę e-student po zalogowaniu się mają dostęp do informacji dotyczących programu studiów, ocen, płatności, materiałów dydaktycznych przesyłanych przez wykładowców z danego przedmiotu.

Aktualności, regulaminy i inne informacje w tym wykaz publikacji naukowych kadry dydaktycznej są ogólnodostępne w gablotach umieszczonych w holu Uczelni. Kandydaci na studia informacje mogą czerpać z ulotek informacyjnych, plakatów, informatorów, ogłoszeń w prasie, telewizji, radiu, z portali społecznościowych.

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

Wszystkie informacje dla kandydatów, studentów czy pracowników odnośnie rekrutacji, toku studiów, jakości kształcenia są zamieszczane do publicznej wiadomości na stronie internetowej Uczelni i na bieżąco modyfikowane i uaktualniane. Cyklicznego przeglądu zakresu i sposobu prezentacji informacji dokonują w Uczelni osoby funkcyjne oraz pracownicy Dziekanatu oraz działu IT. Zebrane podczas rozmów uwagi dotyczące funkcjonowania strony internetowej oraz sugestie ze strony kandydatów, studentów, samorządu studenckiego i pracowników są natychmiast analizowane i dostosowywane do ich potrzeb i sugestii.

KRYTERIUM 10. POLITYKA JAKOŚCI, PROJEKTOWANIE, ZATWIERDZANIE, MONITOROWANIE, PRZEGLĄD I DOSKONALENIE PROGRAMU STUDIÓW

10.1 Sposób sprawowanie nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencji i zakresu odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku.

WASE w Środzie Wielkopolskiej dąży do stałego podnoszenia jakości kształcenia na studiach I stopnia na kierunku dietetyka. Realizacja tego celu jest możliwa dzięki sprawnemu zarządzaniu i spełnianiu wymagań zawartych w aktach prawnych oraz regulacjach wewnętrznych. Uczelnia realizuje politykę zapewnienia jakości kształcenia poprzez obowiązujący Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK).

Priorytetowym celem strategii Wielkopolskiej Wyższej Akademii Społeczno – Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskiej Akademii Nauk Stosowanych jest podnoszenie jakości kształcenia przy pomocy funkcjonującej Społecznej Rady Szkoły, w skład której wchodzi przedstawiciele różnych podmiotów publicznych (w tym administracji samorządowej) oraz podmiotów niepublicznych. Zapewnienie studentom wykształcenia na najwyższym poziomie ,a pracodawcom absolwentów wyposażonych w odpowiednią wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Realizację tego celu podporządkowano wdrażaniu Polskich Ram Kwalifikacji (PRK) dla Szkolnictwa Wyższego. Warunkiem skuteczności strategii jest przejście od stosowania procedur kontrolnych jako narzędzia zapewnienia wysokiej jakości kształcenia – do myślenia o kulturze jakości jako wspólnej odpowiedzialności całego środowiska (nauczycieli akademickich, studentów, otoczenia społeczno-gospodarczego).

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem dietetyka studia I stopnia sprawuje Dziekan Wydziału Nauk o Zdrowiu. W Uczelni nad całym procesem dydaktycznym czuwa Prorektor do spraw dydaktycznych. Zarówno Prorektor do spraw dydaktycznych jak i Dziekan Wydziału Nauk o Zdrowiu ściśle współpracują z Dziekanatem Uczelni w zakresie zarówno administracyjnym jak i organizacyjnym.

W Uczelni funkcjonuje również Uczelniana Komisja ds Jakości Kształcenia i Oceny Jakości Kształcenia oraz Wydziałowa Komisja ds Jakości Kształcenia i Oceny Jakości Kształcenia. Nadzór nad pracami komisji sprawuje Prorektor do spraw dydaktycznych.

Rola Rektora WASE we współpracy Uczelni z otoczeniem społeczno - gospodarczym – ponieważ Uczelnia jest niewielka, a dla Rektora jest jedynym miejscem zatrudnienia dlatego Rektor może

poświęcić i poświęca wiele czasu dla Uczelni i bezpośrednich spotkań z interesariuszami zewnętrznymi.

Rektor jest również działaczem społecznym (Radnym Rady Miejskiej), a więc ma wiele możliwości kontaktów z interesariuszami zewnętrznymi.

Głównym celem Uczelnianej Komisji ds. Jakości Kształcenia i Oceny Jakości Kształcenia (UKJKiOJK) jest:

- stymulowanie doskonalenia jakości kształcenia w WASE,
- ocena jakości kształcenia,
- współpraca ze Społeczną Radą Szkoły.

Zadania UKJKiOJK w wewnętrznym systemie zapewnienia jakości kształcenia:

- analiza jakości procesu kształcenia w tym:
 - coroczne ankiety dotyczące jakości kształcenia w tym ocena pracy nauczycieli akademickich i pracowników administracji oraz sporządzanie raportu z tych ankiet;
- doskonalenie procedur służących rozwojowi kultury jakości w Uczelni;
- analizowanie wyników badań kariery zawodowej absolwentów;
- analiza opinii od interesariuszy zewnętrznych;
- wsparcie dla wydziałów w zakresie wdrażania programów kształcenia;
- wsparcie dla rozwoju studiów międzynarodowych, w tym zapewnienie jakości kształcenia na tych studiach;
- zapewnienie jakości uznawania osiągnięć uzyskiwanych w czasie uczenia się pozaformalnego i nieformalnego;
- przedstawianie Rektorowi i wydziałom propozycji działań mających na celu doskonalenie jakości kształcenia,
- wdrażanie projektów działań podnoszących jakość kształcenia oraz planów dla doskonalenia jakości kształcenia,

Zadania Dziekana w wewnętrznym systemie zapewnienia jakości kształcenia:

- projektowanie procesu kształcenia,
- monitorowanie przepisów prawa w zakresie standardów kształcenia, procedur administracyjnych i dokumentacji procesu kształcenia,
- przegląd kadry dydaktycznej w zakresie kwalifikacji dydaktycznych,
- bieżący nadzór nad realizacją procesu kształcenia,
- hospitowanie zajęć,

- sprawozdanie z realizacji usług edukacyjnych.

Zadania Prorektora ds. dydaktyki dotyczące wewnętrznego systemu jakości kształcenia:

- spotkania z przedstawicielami pracodawców,
- przegląd wyników badań rynku pracy,
- przegląd kadry dydaktycznej w zakresie kwalifikacji dydaktycznych,
- monitorowanie stanu zatrudnienia kadry,
- bieżąca i okresowa ocena pracy dydaktycznej kadry prowadzącej zajęcia dydaktyczne,
- organizacja pracy biblioteki i czytelni oraz okresowy przegląd księgozbioru,
- podejmowanie decyzji w odpowiedzi na uwagi studentów, nauczycieli akademickich oraz administracji,
- przegląd i modernizacji infrastruktury dydaktycznej,
- aktualizacja informacji o ofercie dydaktycznej.

10.2 Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Jednym z elementów wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia są zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów. Skupiają się one wokół następujących wytycznych:

- tworzenie i zmiany programu studiów w oparciu o Ustawę z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (wraz z kolejnymi zmianami);
- Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (wraz z kolejnymi zmianami);
- funkcjonowania jednostek odpowiedzialnych za koordynowanie oraz nadzorowanie tego procesu czyli: Uczelniana Komisja ds. Jakości Kształcenia i Oceny Jakości Kształcenia, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia i Oceny Jakości Kształcenia, Dziekan Wydziału, Prorektor ds. dydaktycznych;
- funkcjonowania jednostek odpowiedzialnych za zatwierdzanie programu studiów tj. Samorząd Studencki, Senat WASE,
- uwzględnienia sugestii interesariuszy wewnętrznych tj. studentów, pracowników oraz interesariuszy zewnętrznych – działających w ramach Społecznej Rady Szkoły.

Zmian w programie studiów dokonuje się po pozytywnej opinii samorządu studenckiego, a następnie po pozytywnej opinii Senatu.

10.3 Sposób i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródeł informacji wykorzystywanych w tych procesach.

W WASE na bieżąco monitoruje się program studiów na kierunku dietetyka na studiach I stopnia. Uwzględnia się sugestie studentów, nauczycieli akademickich, interesariuszy zewnętrznych - przede wszystkim dotyczy to przedmiotów do wyboru, przedmiotów specjalizacyjnych.

Zgodnie z Uchwałą PKA i decyzją MEiN studia I stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym prowadzone są w naszej Uczelni od 2018 roku. Przed złożeniem wniosków o utworzenie kierunków studiów zostały przeprowadzone konsultacje z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi, którzy pomogli nam stworzyć program studiów zaopiniowany pozytywnie przez Polską Komisję Akredytacyjną. W związku z tym Uczelnia bazuje na programach zatwierdzonych przez Polską Komisję Akredytacyjną, gdyż przez tak krótki okres czasu, ani studenci, ani nauczyciele akademicy i interesariusze zewnętrzni nie zgłosili potrzeby modyfikacji programu studiów.

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

Niezbędnym elementem programu studiów I stopnia na kierunku dietetyka są karty przedmiotów, opracowywane na podstawie wzoru uczelnianego przez nauczycieli akademickich. Dla studiów I stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym karty przedmiotu zostały pozytywnie zaopiniowane przez Polską Komisję Akredytacyjną, która odpowiednio w roku 2018 wydała pozytywną opinię w sprawie możliwości prowadzenia studiów na ocenianym kierunku studiów dietetyka.

Wykładowcy prowadzący zajęcia zobowiązani są do zapoznania studentów z kartą przedmiotu w tym z warunkami zaliczenia i weryfikacją efektów uczenia się. Podstawą weryfikacji efektów uczenia się są zaliczenia i egzaminy ze wszystkich form zajęć przewidzianych w programie studiów, zaliczenie praktyk studenckich, oraz egzaminu dyplomowego. Wykładowca prowadzący dane zajęcia umieszcza ocenę weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się w systemie uczelnianym e-Student.

Wykładowcy zobowiązani są udokumentować proces weryfikacji efektów uczenia się poprzez gromadzenie prac pisemnych studentów, testów, zestawów pytań, na podstawie których dokonano oceny osiągnięcia efektów uczenia się. Uczelnia przechowuje takie dokumenty przez okres 1 roku akademickiego.

Losy absolwentów monitorowane są na bieżąco. Uczelnia korzysta w tym celu przede wszystkim z ogólnopolskiego systemu monitorowania elektronicznych losów absolwentów.

Z badań wynika, że absolwenci uczelni są niemal natychmiast po skończonych studiach zatrudniani na umowę o pracę.

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

Opracowując program kształcenia na studiach I stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym uwzględnione zostały opinie interesariuszy wewnętrznych (studentów, wykładowców) oraz interesariuszy zewnętrznych, z którymi Uczelnia jest w stałym kontakcie oraz ma podpisane porozumienia w sprawie przyjęcia studentów na praktyki zawodowe.

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

NIE DOTYCZY

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. Wysoko wykwalifikowana kadra dydaktyczna pochodząca z ośrodków akademickich w Poznaniu wsparta przez doświadczonych praktyków. 2. Różnorodność i bardzo dobra organizacja form wsparcia studentów (m. in. system stypendialny – stypendia naukowe oraz socjalne). 3. Bardzo dobre warunki lokalowe – infrastruktura zapewniająca komfort studiowania, w tym bardzo dobrze wyposażona biblioteka i czytelnia. 4. Innowacyjność programu studiów oparta o stałą współpracę z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. 5. Elastyczność Uczelni związana z możliwością dostosowania się do potrzeb studentów oraz lokalnego rynku pracy. 	<p>Słabe strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Niski poziom umiędzynarodowienia studiów.
Czynniki zewnętrzne	<p>Szanse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Impulsem do dalszego rozwoju Uczelni jest duże zapotrzebowanie na absolwentów kierunku Dietetyka zarówno studiów I stopnia o profilu praktycznym. 2. Rosnące zainteresowanie ofertą Uczelni wynikające m. in. z jej dobrej renomy w środowisku lokalnym (uczelnia wymagająca, ale jednocześnie wspierająca studentów). 3. Zainteresowanie i chęć aktywnego uczestnictwa interesariuszy zewnętrznych w 	<p>Zagrożenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Brak świadomości społecznej do konieczności zasięgnięcia porad dietetycznych, jako przeciwdziałanie chorobom cywilizacyjnym.

	procesie tworzenia koncepcji kształcenia studentów WASE (przyszłych dietetyków praktyków).	
--	--	--

(Pieczęć uczelni)

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

.....

(podpis Rektora)

Środa Wlkp., dnia 22.12.2022 r.

(miejscowość)

CZĘŚĆ III. ZAŁĄCZNIKI

ZAŁĄCZNIK NR 1. ZESTAWIENIA DOTYCZĄCE OCENIANEGO KIERUNKU STUDIÓW

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku ⁴

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki 2022/2023	Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
I stopnia	I	20	14	0	0
	II	25	14	2	0
	III	0	11	0	0
Razem:		45	39	2	0

⁴ Należy podać liczbę studentów ocenianego kierunku, z podziałem na poziomy, lata i formy studiów (z uwzględnieniem 0

Tabela 1. 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	2021	25	13	2	2
	2022	19	17	0	0

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

A. Wskaźniki dotyczące programu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka o profilu praktycznym –

STUDIA STACJONARNE

Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	6 semestrów 182 pkt ECTS
łącznie liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	1098
łącznie liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	124 pkt ECTS
łącznie liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	75 pkt ECTS
łącznie liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunku studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	11 pkt ECTS
łącznie liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	62 pkt ECTS
łącznie liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	12 pkt ECTS
Wymiar praktyk zawodowych	600 godz. dydaktycznych
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	60 godz.
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	--
łącznie liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łącznie liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	--
łącznie liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łącznie liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	--

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne

Dietetyka I stopień studia stacjonarne

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba punktów ECTS
Żywienie człowieka	wykłady/ćwiczenia	45	7
Dietetyka pediatryczna	wykłady/ćwiczenia	24	3
Kliniczny zarys chorób	wykłady/ćwiczenia	24	4
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa z oceną interakcji leków z żywnością	wykłady/ćwiczenia	18	3
Edukacja zdrowotna z elementami zdrowia publicznego	wykłady	18	4
Analiza i ocena jakości żywności	wykłady/ćwiczenia	24	3
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykłady	9	4
Technologia żywności	wykłady/ćwiczenia	42	3
Technologia potraw	wykłady/ćwiczenia	30	4
Podstawy dietetyki	wykłady/ćwiczenia	18	2
Towaroznawstwo żywności	wykłady/ćwiczenia	18	3
Żywienie kliniczne	wykłady/ćwiczenia	24	3
Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno – epidemiologicznym	wykłady/ćwiczenia	24	2

Biochemia ogólna i żywności	wykłady/ćwiczenia	21	5
Chemia żywności	wykłady/ćwiczenia	21	5
Praktyki zawodowe	ćwiczenia	600	12
Seminarium dyplomowe	ćwiczenia	30	8
Razem:		1005	75

Tabela 2. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich / Zajęcia lub grupy zajęć przygotowujące studentów do wykonywania zawodu nauczyciela⁵

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia ⁶
		NIE DOTYCZY		
Razem:				

⁵ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie, w przypadku, gdy absolwenci ocenianego kierunku uzyskują tytuł zawodowy inżyniera/magistra inżyniera lub w przypadku studiów uwzględniających przygotowanie do wykonywania zawodu nauczyciela.

⁶ Podanie nazwiska osoby prowadzącej nie dotyczy kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna oraz kierunku pedagogika specjalna przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela pedagoga specjalnego.

Tabela 6. Informacje o programach studiów/ zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych.

Studia I stopnia

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
język obcy	ćwiczenia	1,2,3,4	stacjonarne,	angielski, niemiecki	wszyscy studenci kierunku
Antropologia i teoria sportu	Wykład/ćwiczenia	6	stacjonarne	angielski	Grupa osób, która wybierze ten przedmiot

ZAŁĄCZNIK NR 2. WYKAZ MATERIAŁÓW UZUPEŁNIAJĄCYCH

Załączniki w formie elektronicznej:

1. Program studiów I stopnia dla kierunku Dietetyka
2. Obsada zajęć na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka
3. Harmonogram zajęć na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka
4. Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych wraz z informacją o bibliotece
5. Charakterystyka nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia