



**Ocena programowa**

**Profil praktyczny**

## **RAPORT SAMOOCENY**

**Warszawska Uczelnia Medyczna**

**im. Tadeusza Koźłuka**

**ul. Bobrowiecka 9, 00 729 Warszawa**

**Warszawa, 21 grudnia 2021 r.**

## SPIS TREŚCI

Dane ogólne.....	2
Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów.....	4
Prezentacja Uczelni.....	25
<b>CZĘŚĆ I Samoocena uczelni w zakresie spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów dietetyka.....</b>	<b>26</b>
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się.....	26
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.....	29
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie.....	36
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry.....	40
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie .....	44
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku .....	49
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku .....	51
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia.....	52
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach.....	55
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów.....	56
<b>CZĘŚĆ II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów .....</b>	<b>58</b>
<b>CZĘŚĆ III. Załączniki.....</b>	<b>59</b>
Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów.....	59
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających .....	

## Dane ogólne

### Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

**Dr Waldemar Dębski**, Profesor WUMed – Rektor Warszawskiej Uczelni Medycznej

**Dr hab. Joanna Jasińska**, Profesor WUMed – Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju

**Dr Marek Ciecierski** – Prorektor ds. studenckich i organizacyjnych

**Dr Joanna Skubis-Zegadło** – Koordynator kierunku Dietetyka

### Nazwa ocenianego kierunku studiów: **Dietetyka**

1. Poziom/y studiów: **pierwszego stopnia/drugiego stopnia**
2. Forma/y studiów: **stacjonarne/niestacjonarne**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek

### W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny:

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

#### Studia pierwszego stopnia:

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
Nauki o zdrowiu	163	90

#### Studia drugiego stopnia

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
Nauki o zdrowiu	112	85

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

#### Studia pierwszego stopnia:

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	technologia żywności i żywienia	19	10

## Studia drugiego stopnia

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	technologia żywności i żywienia	13	10
2.	nauki biologiczne	7	5

## EFEKTY UCZENIA SIĘ ZAKŁADANE DLA OCENIANEGO KIERUNKU, POZIOMU I PROFILU STUDIÓW

Poziom kształcenia: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA		
Profil kształcenia: Praktyczny		
Poziom kształcenia: Studia pierwszego stopnia (efekty uczenia dla wszystkich specjalności )		
Symbol efektu kierunkowego	Efekty uczenia dla kierunku studiów  Po ukończeniu studiów I stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka absolwent osiąga następujące efekty uczenia:	Odniesienie do obszarowych efektów uczenia
WIEDZA		
DI_W01	Wykazuje znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
DI_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG
DI_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WG
DI_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób.	P6S_WG
DI_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG

DI_W06	Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności i sposoby jej przechowywania.	P6S_WK
DI_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6S_WK
DI_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6S_WK
DI_W09	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).	P6S_WG
DI_W10	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka.	P6S_WK
DI_W11	Zna zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji. Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej. Zna zasady przygotowywania i podawania mieszanek mlecznych dla noworodków urodzonych o czasie i wcześniaków	P6S_WK
DI_W12	Posiada wiedzę na temat podstaw farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków/suplementów z żywnością.	P6S_WG
DI_W13	Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od ich zaawansowania.	P6S_WG
DI_W14	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii.	P6S_WG
DI_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK
DI_W16	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym potrafi i prawidłowo interpretować wyniki analizy laboratoryjnej.	P6S_WG
DI_W17	Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia.	P6S_WK

DI_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WK
DI_W19	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	P6S_WK
DI_W20	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka. różnicuje przedmiot etyki ogólnej i zawodowej; zna problematykę etyki normatywnej w tym aksjologii wartości, powinności i sprawności moralnych.	P6S_WK
DI_W21	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i postępowania w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW
DI_W22	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w społeczeństwie oraz w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK
DI_W23	Zna podstawy psychologii ogólnej i klinicznej i potrafi zastosować je w codziennej pracy zawodowej.	P6S_WK
DI_W24	Zna aktualne technologie informacyjne związane z wykonywanym zawodem.	P6S_WG
DI_W25	Zna wybrane koncepcje współczesnej pedagogiki.	P6S_WG
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
DI_U01	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych (ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej).	P6S_UW
DI_U02	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	P6S_UW P6S_UO
DI_U03	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UO P6S_UW
DI_U04	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6S_UW
DI_U05	Potrafi scharakteryzować i rozpoznać rodzaj niedożywienia i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW
DI_U06	Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.	P6S_UW

DI_U07	Ma umiejętność oceny stanu odżywienia oraz stanu zdrowia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego, badań antropometrycznych oraz analizy wyników laboratoryjnych i potrafi zaplanować odpowiednie żywienie.	P6S_UW
DI_U08	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych.	P6S_UW P6S_UW
DI_U09	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UW P6S_UO
DI_U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych (kalkulatorów dietetycznych) w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	P6S_UW
DI_U11	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet potraw na podstawie tabel wartości odżywczej oraz produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6S_UW
DI_U12	Potrafi zaplanować i wdrożyć modele żywienia kobiety w ciąży i karmiącej, osób w podeszłym wieku oraz dzieci i młodzieży w wieku licealnym..	P6S_UW
DI_U13	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	P6S_UW
DI_U14	Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
DI_U15	Potrafi udzielić pierwszej pomocy w nagłych przypadkach	P6S_UK
DI_U16	Posługuje się językiem obcym w mowie i piśmie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemem dietetyki.	P6S_UW P6S_UK

DI_U17	Potrafi rozróżnić poszczególne okolice ciała i znajdujące się w nich narządy oraz ustalać położenie narządów względem siebie	P6S_UW P6S_UW
DI_U18	Posługuje się wiedzą na temat możliwych interakcji między lekami oraz lekami i składnikami żywności oraz potrafi korzystać z baz bibliograficznych w celu uzyskania informacji na temat działania i interakcji leków.	P6S_UW
DI_U19	Potrafi interpretować przepisy prawa autorskiego	P6S_UW
D1_U20	Posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe w zakresie aktywności sportowej	P6S_UW , P6S_UO
D1_U21	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego i stanu fizjologicznego.	P6S_UW
D1_U22	Potrafi posługiwać się odpowiednim sprzętem (analizatory składu ciała, siatki centylowe, miarki obwodów, wagi, fałdomierze itp) i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym;	P6S_UO P6S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
DI_K01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów.	P6S_KK
DI_K02	Jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych (pacjent, zespół interdyscyplinarny).	P6S_KR P6S_UK
DI_K03	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	P6S_KR
DI_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
DI_K05	Szanuje prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.	P6S_KK, P6S_KR
DI_K06	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_UK,
DI_K07	Potrafi rozwiązywać bieżące problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka.	P6S_UO
DI_K08	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej.	P6S_KK



**SPECJALNOŚĆ: DIETETYKA KLINICZNA**

<b>Symbol efektu kierunkowego</b>	<b>Efekty uczenia dla kierunku studiów</b> <b>Po ukończeniu studiów I stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka absolwent osiąga następujące efekty uczenia:</b>	<b>Odniesienie do obszarowych efektów uczenia</b>
<b>WIEDZA</b>		
DI_W01	Wykazuje znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
DI_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG
DI_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6S_WK
DI_W09	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).	P6S_WG
DI_W10	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka.	P6S_WK
DI_W13	Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od ich zaawansowania.	P6S_WG
DI_W14	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii.	P6S_WG
DI_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK
DI_W16	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym potrafi i prawidłowo interpretować wyniki analizy laboratoryjnej.	P6S_WG
DI_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WK
DI_W23	Zna podstawy psychologii ogólnej i klinicznej i potrafi zastosować je w codziennej pracy zawodowej.	P6S_WK

<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
DI_U01	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych (ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej).	P6S_UW
DI_U02	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	P6S_UW P6S_UO
DI_U03	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UO P6S_UW
DI_U04	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6S_UW
DI_U06	Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.	P6S_UW
DI_U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych (kalkulatorów dietetycznych) w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	P6S_UW
DI_U12	Potrafi zaplanować i wdrożyć modele żywienia kobiety w ciąży i karmiącej, osób w podeszłym wieku oraz dzieci i młodzieży w wieku licealnym..	P6S_UW
DI_U13	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	P6S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
DI_K01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów.	P6S_KK
DI_K02	Jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych (pacjent, zespół interdyscyplinarny).	P6S_KR P6S_UK
DI_K05	Szanuje prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.	P6S_KK, P6S_KR P6S_UK. P6S_UO
DI_K08	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej.	P6S_KK

**SPECJALNOŚĆ: PSYCHODIETETYKA**

<b>Symbol efektu kierunkowego</b>	<b>Efekty uczenia dla kierunku studiów</b> <b>Po ukończeniu studiów I stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka absolwent osiąga następujące efekty uczenia:</b>	<b>Odniesienie do obszarowych efektów uczenia</b>
<b>WIEDZA</b>		
DI_W01	Wykazuje znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
DI_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG
DI_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna podstawy leczenia dietetycznego tych chorób.	P6S_WG
DI_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG
DI_W09	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).	P6S_WG
DI_W10	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka.	P6S_WK
DI_W13	Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od ich zaawansowania.	P6S_WG
DI_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK
DI_W16	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym potrafi i prawidłowo interpretować wyniki analizy laboratoryjnej.	P6S_WG
DI_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WK

DI_W22	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w społeczeństwie oraz w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK
DI_W23	Zna podstawy psychologii ogólnej i klinicznej i potrafi zastosować je w codziennej pracy zawodowej.	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
DI_U01	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych (ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej).	P6S_UW
DI_U02	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	P6S_UW P6S_UO
DI_U03	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UO P6S_UW
DI_U04	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6S_UW
DI_U06	Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.	P6S_UW
DI_U07	Ma umiejętność oceny stanu odżywiania oraz stanu zdrowia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego, badań antropometrycznych oraz analizy wyników laboratoryjnych i potrafi zaplanować odpowiednie żywienie.	P6S_UW
DI_U08	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych.	P6S_UW P6S_UW
DI_U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania na podstawie tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych (kalkulatorów dietetycznych) w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	P6S_UW
DI_U13	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	P6S_UW

DI_U14	Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
DI_U18	Posługuje się wiedzą na temat możliwych interakcji między lekami oraz lekami i składnikami żywności oraz potrafi korzystać z baz bibliograficznych w celu uzyskania informacji na temat działania i interakcji leków.	P6S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
DI_K01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów.	P6S_KK
DI_K02	Jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych (pacjent, zespół interdyscyplinarny).	P6S_KR P6S_UK
DI_K03	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	P6S_KR
DI_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KK, P6S_KR, P6S_UK, P6S_UO
DI_K05	Szanuje prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.	P6S_KK, P6S_KR P6S_UK, P6S_UO
DI_K08	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej.	P6S_KK

#### **SPECJALNOŚĆ DIETETYKA W SPORCIE**

<b>Symbol efektu kierunkowego</b>	<b>Efekty uczenia dla kierunku studiów</b> <b>Po ukończeniu studiów I stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka absolwent osiąga następujące efekty uczenia:</b>	<b>Odniesienie do obszarowych efektów uczenia</b>
<b>WIEDZA</b>		
DI_W01	Wykazuje znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
DI_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG
DI_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności,	P6S_WG

	toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	
DI_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG
DI_W12	Posiada wiedzę na temat podstaw farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków/suplementów z żywnością.	P6S_WG
DI_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK
DI_W16	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym potrafi i prawidłowo interpretować wyniki analizy laboratoryjnej.	P6S_WG
DI_W22	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w społeczeństwie oraz w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK
DI_W23	Zna podstawy psychologii ogólnej i klinicznej i potrafi zastosować je w codziennej pracy zawodowej.	P6S_WK
DI_W25	Zna wybrane koncepcje współczesnej pedagogiki.	P6S_WG
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
DI_U02	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	P6S_UW P6S_UO
DI_U04	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6S_UW
DI_U06	Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.	P6S_UW
DI_U07	Ma umiejętność oceny stanu odżywienia oraz stanu zdrowia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego, badań antropometrycznych oraz analizy wyników laboratoryjnych i potrafi zaplanować odpowiednie żywienie.	P6S_UW
DI_U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów	P6S_UW

	i programów komputerowych (kalkulatorów dietetycznych) w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	
DI_U14	Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
DI_U17	Potrafi rozróżniać poszczególne okolice ciała i znajdujące się w nich narządy oraz ustalać położenie narządów względem siebie	P6S_UW P6S_UW
DI_U18	Posługuje się wiedzą na temat możliwych interakcji między lekami oraz lekami i składnikami żywności oraz potrafi korzystać z baz bibliograficznych w celu uzyskania informacji na temat działania i interakcji leków.	P6S_UW
D1_U21	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego i stanu fizjologicznego.	P6S_UW
D1_U22	Potrafi posługiwać się odpowiednim sprzętem (analizatory składu ciała, siatki ceniłowe, miarki obwodów, wagi, fałdomierze itp) i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.	P6S_UO P6S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
DI_K01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów.	P6S_KK
DI_K02	Jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych (pacjent, zespół interdyscyplinarny).	P6S_KR P6S_UK
DI_K03	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	P6S_KR
DI_K05	Szanuje prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.	P6S_KK, P6S_KR P6S_UK, P6S_UO
DI_K08	Potrafi formułować wnioski oraz opinie odnoszące się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej.	P6S_KK

**SPECJALNOŚĆ: PORADNICTWO ŻYWIENIOWE**

Symbol efektu kierunkowego	Efekty uczenia dla kierunku studiów Po ukończeniu studiów I stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka absolwent osiąga następujące efekty uczenia:	Odniesienie do obszarowych efektów uczenia
<b>WIEDZA</b>		
DI_W01	Wykazuje znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
DI_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WG
DI_W06	Zna technologię produkcji potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności i sposoby jej przechowywania.	P6S_WK
DI_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6S_WK
DI_W09	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).	P6S_WG
DI_W10	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka.	P6S_WK
DI_W12	Posiada wiedzę na temat podstaw farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków/suplementów z żywnością.	P6S_WG
DI_W13	Zna wpływ na stan odżywiania chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od ich zaawansowania.	P6S_WG
DI_W14	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej w tym z zakresu gastroenterologii.	P6S_WG



DI_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK
DI_W17	Posiada wiedzę w zakresie podstaw prawnych i ekonomicznych ochrony zdrowia.	P6S_WK
DI_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6S_WK
DI_W22	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w społeczeństwie oraz w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK
DI_W23	Zna podstawy psychologii ogólnej i klinicznej i potrafi zastosować je w codziennej pracy zawodowej.	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
DI_U01	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych (ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej).	P6S_UW
DI_U03	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UO P6S_UW
DI_U04	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6S_UW
DI_U07	Ma umiejętność oceny stanu odżywienia oraz stanu zdrowia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego, badań antropometrycznych oraz analizy wyników laboratoryjnych i potrafi zaplanować odpowiednie żywienie.	P6S_UW
DI_U08	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych.	P6S_UW P6S_UW
DI_U09	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UW P6S_UO
DI_U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych (kalkulatorów dietetycznych) w	P6S_UW

	celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	
DI_U13	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	P6S_UW
DI_U14	Wykorzystuje podstawowe programy komputerowe oraz posługuje się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
DI_U18	Posługuje się wiedzą na temat możliwych interakcji między lekami oraz lekami i składnikami żywności oraz potrafi korzystać z baz bibliograficznych w celu uzyskania informacji na temat działania i interakcji leków.	P6S_UW
DI_U19	Potrafi interpretować przepisy prawa autorskiego	P6S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
DI_K01	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów.	P6S_KK
DI_K02	Jest taktowny, tolerancyjny i otwarty w kontaktach interpersonalnych (pacjent, zespół interdyscyplinarny).	P6S_KR P6S_UK
DI_K03	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.	P6S_KR
DI_K05	Szanuje prawa pacjenta do zachowania intymności oraz tajemnicy w zakresie występujących u niego chorób.	P6S_KK, P6S_KR
DI_K06	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_UK
DI_K07	Potrafi rozwiązywać bieżące problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka.	P6S_UO

<b>Opis efektów uczenia się dla kierunku: Dietetyka</b>		
Poziom kształcenia: <b>STUDIA DRUGIEGO STOPNIA</b>		
Profil kształcenia: <b>Praktyczny</b>		
<b>Symbol</b>	<b>OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Po ukończeniu studiów absolwent:</b>	<b>Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (symbol)</b>
	<b>WIEDZA</b>	
W01	Wykazuje poszerzoną znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	P7S_WG
W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych.	P7S_WG
W03	Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.	P7S_WG
W04	Zna poszerzone zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	P7S_WG
W05	Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.	P7S_WG
W06	Zna zaawansowane metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie. Zna ekonomiczne aspekty przetwarzania żywności. Posiada wiedzę na temat ogólnie pojętego bezpieczeństwa żywności.	P7S_WG P7S_WK
W07	Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P7S_WK
W08	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	P7S_WG
W09	Zna i wdraża w sposób zaawansowany codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	P7S_WG P7S_WK

W10	Zna w poszerzonym zakresie zasady i sposób żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet naturalnych i przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia. Zna interakcje leków z żywnością.	P7S_WG
W11	Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	P7S_WG
W12	Potrafi w sposób zaawansowany zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	P7S_WG P7S_WK
W13	Zna założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce. Posiada wiedzę dotyczącą podstaw medycyny katastrof i sposobów postępowania w przypadku zdarzeń mnogich i masowych zagrożeń środowiskowych.	P7S_WG P7S_WK
W14	Zna teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania. Potrafi kierować zespołami.	P7S_WK
W15	Potrafi opracować szczegółowe plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	P7S_WG P7S_WK
W16	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe.	P7S_WK
W17	Zna szczegółowo przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej.	P7S_WK
W18	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	P7S_WK
W19	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	P7S_WK
W20	Zna etapy planowania badania naukowego, sposoby poszukiwania literatury naukowej, zasady opisu bibliograficznego. Zna podstawowe pojęcia z zakresu teorii poznania, logiki. Zna zasady konstruowania pracy naukowej pod względem formalnym i metodologicznym. Zna podstawowe pojęcia statystyczne wykorzystywane w opracowaniach badań medycznych oraz metody analizy	P7S_WK

	statystycznej z wykorzystaniem różnych programów komputerowych.	
W21	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością oraz potrafi rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.	P7S_WG
W22	Posiada wiedzę o zasadach korzystania z tzw. prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych).	P7S_WK
W23	Posiada wiedzę o pozytywnym wpływie aktywności fizycznej na organizm człowieka, jego społeczno-wychowawczej funkcji oraz o potrzebie regularnego podejmowania aktywności fizycznej.	P7S_WG
W24	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem chorób wymagających leczenia nerkozastępczego i towarzyszących im zaburzeń odżywiania Zna sposoby leczenia nerkozastępczego.	P7S_WG
W25	Zna żywność tradycyjną i regionalną: zasady wytwarzania, oznakowania i dystrybucji w Polsce i w UE.	P7S_WG
W26	Zna naturalne składniki obecne w żywności bogate w anty-ulalteniacze oraz zioła i produkty pszczele oraz ich zastosowanie w dietetyce.	P7S_WG
W27	Zna zasady prawidłowej agrotechniki rolniczej dla różnych upraw ogrodniczych oraz zootechniki dla hodowli odpowiednich zwierząt gospodarskich i domowych.	P7S_WG
	<b>UMIĘTNOŚCI</b>	
U01	Potrafi szczegółowo zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	P7S_UK
U02	Potrafi opracować jasne, szczegółowe i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta	P7S_UK P7S_UW
U03	Potrafi opracować jasne, szczegółowe i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	P7S_UK
U04	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo	P7S_UK

	prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	
U05	Potrafi w sposób zaawansowany przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych.	P7S_UW
U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. Wykazuje umiejętność wdrażania w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup chorych leczonych nerkozastępczo i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	P7S_UK P7S_UW
U07	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb.	P7S_UK P7S_UW
U08	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.	P7S_UW
U09	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	P7S_UW
U10	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.	P7S_UK P7S_UW
U11	Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.	P7S_UW
U12	Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.	P7S_UW
U13	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.	P7S_UW P7S_UK
U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. Umie	P7S_UW P7S_UK

	wykorzystać procesy produkcyjne w celu wytworzenia żywności o wysokich walorach zdrowotnych.	
U15	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności. Umie zastosować zasady zarządzania bezpieczeństwem żywności w praktyce.	P7S_UW
U16	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	P7S_UW
U17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances RDA).	P7S_UW
U18	Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.	P7S_UW P7S_UK
U19	Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.	P7S_UW
U20	Potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka.	P7S_UW
U21	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.	P7S_UW P7S_UK
U22	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury. Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii.	P7S_UW P7S_UK
U23	Potrafi prowadzić wstępną segregację poszkodowanych według systemu S.T.A.R.T (triage). Zna specyfikę i potrafi prowadzić czynności ratunkowe w zakresie kwalifikowanej pierwszej pomocy adekwatne do stanu poszkodowanych w zdarzeniach masowych.	P7S_UW P7S_UK

U24	Potrafi posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością rozpoznać zagrożenia wynikające z tych interakcji.	P7S_UW
U25	Potrafi korzystać z usług bibliotecznych, zbiorów tradycyjnych oraz elektronicznych	P7S_UW
U26	Posiada umiejętność korzystania z wiedzy dotyczącej prawa własności intelektualnej w funkcjonowaniu jednostek ochrony zdrowia (m.in. prawa autorskie, prawa własności przemysłowej, ochrona baz danych).	P7S_UW
U27	Posiada umiejętność efektywnego wykonywania podstawowych elementów techniki wybranych dyscyplin sportowo-rekreacyjnych.	P7S_UW
U28	Posiada umiejętność rozpoznawania produktów tradycyjnych i regionalnych.	P7S_UW
U29	Posiada umiejętność szczegółowego rozpoznawania składników naturalnych obecnych w żywności bogatych w anty-ulteniacle oraz ziół i produktów pszczelich.	P7S_UW
U30	Potrafi właściwie dobrać rodzaj środków produkcji i metody oraz kalkulować niezbędne nakłady konieczne w procesie produkcji roślinnej i zwierzęcej.	P7S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	P7S_KK
K02	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	P7S_KR
K03	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	P7S_KK
K04	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.	P7S_KK
K05	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P7S_KR P7S_UO



## Prezentacja Uczelni

**Warszawska Uczelnia Medyczna im. Tadeusza Koźłuka** (do maja 2020 r. nosiła nazwę Prywatna Wyższa Szkoła Nauk Społecznych, Komputerowych i Medycznych), została utworzona w 1991 roku i jest najstarszą uczelnią niepubliczną. Uczelnia prowadzi studia na 8 kierunkach: Administracja, Dietetyka, Fizjoterapia, Informatyka, Kosmetologia, Pielęgniarstwo, Położnictwo, Ratownictwo Medyczne.

W roku akademickim 2021/2022 w Warszawskiej Uczelni Medycznej kształcą się prawie 1000 studentów. Uczelnia oferuje również kształcenie podyplomowe dla pielęgniarek i położnych, a także 11 kierunków studiów podyplomowych oraz liczne kursy i szkolenia. Misją Warszawskiej Uczelni Medycznej jest stworzenie silnej uczelni wyższej o profilu praktycznym, kształcącej na potrzeby zmieniającego się systemu ochrony zdrowia w Polsce oraz zapewnienie studentom wysokiego poziomu wykształcenia i kwalifikacji zawodowych zgodnie z kierunkowymi standardami kształcenia oraz potrzebami polskiego i europejskiego rynku pracy. Uczelnia realizuje model nowoczesnej jednostki kształcenia praktycznego, uwzględniającej różnorodne kierunki, odpowiadające na zapotrzebowanie oraz oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego.

Kierunek studiów Dietetyka, studia licencjackie stacjonarne i niestacjonarne, funkcjonuje od 1 października 2015 roku (decyzja MNiSW z dnia 15 lipca 2015 roku). Na tym poziomie kształcenia realizowane są 4 specjalności: dietetyka kliniczna, psychodietetyka, dietetyka w sporcie, dietetyka kliniczna.

Studia magisterskie na kierunku Dietetyka stacjonarne i niestacjonarne uruchomiono 1 października 2021 roku (decyzja MNiSW z dnia 08.01.2020 roku).

Obecnie na kierunku Dietetyka na studia licencjackich i magisterskich, stacjonarnych i niestacjonarnych kształcą się łącznie **153** studentów.

## **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**

#### **Koncepcja programu i cele kształcenia**

Koncepcja kształcenia na kierunku **Dietetyka studia pierwszego stopnia**, profil praktyczny w Warszawskiej Uczelni Medycznej (dawnej Prywatnej Wyższej Szkole Nauk Społecznych, Komputerowych i Medycznych) została przyjęta uchwałą Senatu z dnia 3 marca 2015 r., a następnie dostosowana do wymogów formalnych tj. Ustawy „Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce” (Dz. U. z 2021 r. poz. 478, 619, 1630, 2141.), rozporządzeń wydanych przez Ministra Edukacji i Nauki, a także regulaminów wewnętrznych.

Koncepcja kształcenia na kierunku **Dietetyka studia drugiego stopnia**, profil praktyczny w Warszawskiej Uczelni Medycznej została przyjęta uchwałą Senatu z dnia 18 listopada 2019 r.

Efekty kształcenia na studiach pierwszego i drugiego stopnia na kierunku Dietetyka przyporządkowano do dyscyplin: nauki o zdrowiu (dyscyplina wiodąca), technologia żywności i żywienia (dyscyplina dodatkowa) oraz nauki biologiczne (dyscyplina dodatkowa). Prowadzenie kierunku studiów Dietetyka wpisuje się w strategię i misję Uczelni (Strategia rozwoju Warszawskiej Uczelni Medycznej - poprzednio Prywatnej Wyższej Szkoły Nauk Społecznych, Komputerowych i Medycznych) w latach 2019 – 2023. Do kierunkowych celów strategicznych Uczelni należą m. in.: systematyczna poprawa jakości i efektywności kształcenia poprzez kształcenie studentów zgodnie z potrzebami rynku pracy w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych, aktualnym stanem nauk ze szczególną troską o ich praktyczne zastosowanie, w tym z wykorzystaniem możliwości stwarzanych przez różnorodne interdyscyplinarne formy kształcenia, rozwój potencjału infrastrukturalnego uczelni, kształcenie kadr, rozwinięcie i poszerzenie oferty kształcenia w nawiązaniu do potrzeb gospodarki, rozwój współpracy z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi.

Koncepcja kształcenia na tym kierunku studiów jest podporządkowana uzyskaniu przez absolwentów kwalifikacji dostosowanych do wymogów Polskich Ram Kwalifikacji w nawiązaniu do zintegrowanego systemu kwalifikacji w zakresie zgodnym z obowiązującymi normami prawa. Koncepcja kształcenia, program studiów oraz efekty uczenia się zostały oparte na najlepszych krajowych doświadczeniach w ramach współpracy z interesariuszami zewnętrznymi.

W kształceniu i kształtowaniu programów wykorzystuje się doświadczenie praktyczne nauczycieli akademickich, zdobywane poza uczelnią. Duża część z nich pracuje w otoczeniu społeczno-gospodarczym związanym z żywieniem człowieka, dietetyką oraz dietetyką kliniczną. Są również zatrudnieni w zakładach opieki zdrowotnej publicznych i niepublicznych.

Studenci kierunku Dietetyka mają możliwość zdobywania kompetencji praktycznych poprzez udział w projektach edukacyjnych (np. ABC Zdrowego żywienia – poradnictwo żywieniowe dla licealistów), jak i w ramach Studenckiego Koła Naukowego Dietetyków, oraz w trakcie opracowywania prac dyplomowych, z których najlepsze są publikowane w czasopiśmie branżowym i przeglądowym.

Nadrzędnym celem kierunku Dietetyka jest wykształcenie absolwenta potrafiącego wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego, zarówno w działaniach praktycznych, jak również w edukacji grupowej i indywidualnej, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych.

**Studia pierwszego stopnia** na kierunku Dietetyka pozwalają studentowi zdobyć wiedzę i umiejętności z zakresu:

- programowania żywienia dla różnych grup ludności,
- planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją,
- zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym,
- oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia,
- oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób,
- organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku,
- kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania,
- prowadzenia edukacji żywieniowej.

Absolwenci mogą znaleźć zatrudnienie w wielu placówkach, m.in. publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, poradniach żywieniowych, zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie, placówkach oświatowych, organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych, instytutach naukowo-badawczych, inspekcjach zajmujących się kontrolą żywności i żywienia, poradnictwie z zakresu psychodietetyki, poradnictwie w sporcie.

Absolwenci są przygotowani do samodzielnego pogłębiania wiedzy i nabywania kompetencji społecznych niezbędnych do pracy na różnych stanowiskach. Mogą kontynuować kształcenie na studiach drugiego stopnia kierunku Dietetyka, w tym w Warszawskiej Uczelni Medycznej.

Kierunek Dietetyka studia pierwszego stopnia realizowany jest zarówno w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych trwających 6 semestrów. W trakcie studiów studenci odbywają obowiązkowe praktyki w wymiarze 6 miesięcy, które rozpoczynają się po I semestrze studiów, a kończą w semestrze V. Praktyki odbywają się w szpitalach (oddziały szpitalne dla dzieci i dorosłych), domach opieki społecznej, poradniach dietetycznych, poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, placówkach oferujących zbiorowe żywienie takich jak stołówki czy zakłady gastronomiczne, szkole (podstawowej, średniej) w zakresie edukacji żywieniowej.

**Studia drugiego stopnia** na kierunku Dietetyka realizowane są w formie studiów niestacjonarnych trwających 4 semestry. Celem jest przygotowanie specjalisty posiadającego wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje umożliwiające pracę zawodową w branży żywieniowo-dietetycznej. Studia pozwalają studentowi zdobyć specjalistyczną wiedzę i umiejętności w zakresie:

- podstaw planowania i wdrażania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dla zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków życia grup ludności;
- profilaktyki i zaleceń dietetycznych wspierających leczenie chorób żywieniowo-zależnych;
- rozpoznawania symptomów niedożywienia oraz wskazań do ich zapobiegania i leczenia;
- oceny zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki odżywcze, stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów;
- stosowania żywienia klinicznego w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem lub powstających na tle wadliwego żywienia i chorób;
- prowadzenia oświaty zdrowotnej dotyczącej zasad prawidłowego żywienia oraz prowadzenia dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów.

Po ukończeniu studiów drugiego stopnia absolwent dysponuje pogłębioną wiedzą teoretyczną i praktyczną z zakresu nauk medycznych i nauk o zdrowiu, uzupełnioną o wiedzę z zakresu dziedziny technologia żywności i żywienia. Posiada zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo zależnych oraz poradnictwa żywieniowego. Absolwent posiada umiejętność profesjonalnego kontaktu z pacjentem, rozpoznaje stany niepokoju i lęku, właściwie dobiera i stosuje metody oraz środki porozumiewania się. Absolwent jest przygotowany do prowadzenia badań z zakresu żywienia i dietetyki, zna podstawy przedsiębiorczości oraz prawa żywnościowego, może podjąć studia doktoranckie.

Absolwenci mogą rozpocząć własną działalność gospodarczą związaną z poradnictwem dietetycznym lub znaleźć zatrudnienie w jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu dietetyki i żywienia człowieka, domach opieki społecznej i placówkach świadczących usługi żywieniowe oraz instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych. Mogą również podejmować naukę na specjalistycznych studiach podyplomowych.

Proces kształcenia podlega ocenie Wewnętrznego Systemu Jakości Kształcenia (WSJK). Szczegóły zawarte są w procedurach jakości kształcenia dostępnych na stronie internetowej Uczelni.

Realizowany program studiów jest regularnie dostosowywany do aktualnych wymogów rynku pracy w drodze konsultacji z potencjalnymi pracodawcami, w tym z interesariuszami zewnętrznymi, którymi są przedstawiciele lokalnych przedsiębiorstw, zakładów opieki zdrowotnej oraz zaleceń Polskiej Unii Przedsiębiorców. Konsultacje prowadzone w ramach Rady Interesariuszy Zewnętrznych Warszawskiej Uczelni Medycznej przyczyniają się do zmian w programach studiów prowadzących do podniesienia kompetencji zawodowych absolwentów oraz optymalnego przygotowania ich do przyszłej pracy zawodowej.

Kontakt z interesariuszami zewnętrznymi odbywa się również za pośrednictwem opiekunów praktyk zawodowych. Opiekun praktyk z ramienia uczelni ocenia dokumentację praktyk oraz wspólnie ze swoim odpowiednikami z zakładów, gdzie studenci realizują praktyki - określa stopień uzyskania zakładanych efektów uczenia się w trakcie praktyki. Kontakt z interesariuszami zewnętrznymi odbywa się również w drodze bieżących kontaktów o charakterze nieformalnym, np. podczas okolicznościowych spotkań organizowanych przez Uczelnię.

W ramach współpracy z podmiotami otoczenia społeczno- gospodarczego dla potrzeb kierunku Dietetyka Uczelnia zawarła liczne porozumienia o realizacji praktyk zawodowych przez studentów i innych form aktywności (np. wizyty studentów/zajęcia ze studentami w liceach), w tym m.in.: z Instytutem Pomnik Centrum Zdrowia Dziecka w Warszawie, szpitalami, domami i ośrodkami opieki społecznej, zakładami opiekuńczo – leczniczymi.

Studenci jako interesariusze wewnętrzni mają również wgląd w przygotowanie i realizację planów studiów poprzez swoich przedstawicieli w różnych organach Uczelni (Senat Uczelni, Samorząd studencki i Komisja ds. Jakości Kształcenia). Ponadto aktywnie uczestniczą lub są współorganizatorami konferencji i webinarium organizowanych w Uczelni. W listopadzie 2020 r. zorganizowano pod kierunkiem prorektor dr hab. J. Jasińskiej I Ogólnopolską Konferencję Naukową „*Współczesna pielęgniarstwo i położna w dobie aktualnych potrzeb zdrowotnych i zagrożeń*”, a w maju 2021 r. II Konferencję na temat misji i profesjonalizacji zawodu pielęgniarstwa i położnej. W obu konferencjach studentki Dietetyki wygłosiły dwa wystąpienia: „Najczęstsze zaburzenia żywienia u młodzieży,” oraz „Żywienie i dietetyka osób starszych”.

W ramach webinarium 19 kwietnia 2021 roku na temat „*Czynniki istotne w przebiegu choroby Hashimoto. Postępowanie dietetyczne*”, studenci oraz pracownicy Uczelni prowadzący zajęcia na kierunku Dietetyka byli głównymi organizatorami oraz czynnymi jego uczestnikami. Wydarzenie realizowane było na platformie MS Teams naszej uczelni, a retransmisję można obejrzeć na naszym kanale YouTube oraz na profilu Facebook (<https://www.facebook.com/szkolapwsbia/>). W I kwartale 2022 studenci (w tym działający w ramach Koła Naukowego Dietetyków ) oraz pracownicy kierunku Dietetyka planują zorganizowanie kolejnego webinarium na temat „*Jak wzmocnić odporność diety podczas epidemii COVID-19*”.

Studenci oraz pracownicy dydaktyczni kierunku Dietetyka czynnie uczestniczyli (przed pandemią) w organizowanych co roku dniach otwartych Uczelni. Studenci brali udział w licznych pokazach dla uczniów szkół średnich, przygotowując także poczęstunek dla gości tego wydarzenia. W ramach dni otwartych odbywały się m.in. pokazy zatytułowane „*Czy wiesz, co jesz*”.

## **Efekty uczenia się**

Efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka **studia pierwszego stopnia**, profil praktyczny w zostały przyjęte uchwałą Senatu Prywatnej Wyższej Szkoły Nauk Społecznych, Komputerowych i Medycznych z dnia 3 marca 2015 r. Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy.

Efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka **studia drugiego stopnia** profil praktyczny zostały przyjęte uchwałą Senatu z dnia 18 listopada 2019 r. i przyporządkowane do dyscyplin: nauki o zdrowiu (dyscyplina wiodąca), technologia żywności i żywienia, nauki biologiczne (dyscypliny dodatkowe) oraz profilu praktycznego. Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy.

Kierunkowe efekty uczenia się dla **studiów pierwszego stopnia** zawierają 25 efektów w zakresie wiedzy, 22 efekty w zakresie umiejętności i 8 efektów w zakresie kompetencji społecznych (zobacz str. 4-18)

Kierunkowe efekty uczenia się dla **studiów drugiego stopnia** zawierają 24 efekty w zakresie wiedzy, 26 efektów w zakresie umiejętności i 5 efektów w zakresie kompetencji społecznych (zobacz str. 19-24).

Założone kierunkowe efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są spójne z koncepcją, poziomem i profilem studiów i stanowią integralną całość. Podlegają systemowi weryfikacji o czym mowa będzie w dalszej części raportu.

## **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**

W roku akademickim 2021/2022 kształcenie na kierunku Dietetyka kształcenie odbywa się według programów studiów stanowiących załączniki:

1. **Studia pierwszego stopnia, stacjonarne i niestacjonarne** – zobacz Część III załącznik nr 2, pkt. 1;
2. **Studia drugiego stopnia, niestacjonarne** – zobacz Część III załącznik nr 2, pkt. 1;

## **Treści programowe**

Podstawowe i kierunkowe treści kształcenia na **studiach pierwszego stopnia** kierunku Dietetyka zawierają się w kluczowych modułach z zakresu: anatomii i fizjologii człowieka, chemii żywności, biochemii żywności, podstawach dietetyki i żywienia człowieka, mikrobiologii ogólnej i żywności, immunologii, genetyce, technologii produkcji potraw dietetycznych, klinicznym zarysie chorób, farmakologii i farmakoterapia żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością, toksykologii i bezpieczeństwie żywności, towaroznawstwie żywności, edukacji żywieniowej, analizie i ocena jakości żywności, chorobach dietozależnych, dietetyce pediatrycznej. Kierunek oferuje również przedmioty wsparte programami informatycznymi np. pracownia planowania diet i choroby dietozależne.

Treści kształcenia na **studiach drugiego stopnia** na kierunku Dietetyka zawarte są w kluczowych modułach z zakresu: patofizjologii klinicznej, edukacji i poradnictwie żywieniowym, żywności specjalnego przeznaczenia, żywienia klinicznego, homeostazy układu pokarmowego a odporność, zasad żywienia pacjentów leczonych nerkozastępczo, dietoprofilaktyka i leczenia dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych, żywienia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych, gastroenterologii pediatrycznej i żywieniu w chorobach metabolicznych, żywienia osób niepełnosprawnych, żywienia ekologicznego a dodatki do żywności, żywienia alternatywnego i innych. Kierunek oferuje również przedmioty przygotowujące do działalności gospodarczej i usługowej np. edukacja i poradnictwo żywieniowe, ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe i polityka wyżywienia. Szczegółowe harmonogramy studiów zawarte są w planach studiów dostępnych w Dziekanacie Uczelni.

Weryfikację zgodności treści programowych z efektami uczenia się dla każdego rocznika studiów prowadzi się przy pomocy *Tabeli pokrycia kierunkowych efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach przedmiotów* (Instrukcja opracowana przez Komisję ds. Jakości Kształcenia).

### **Plan studiów z uwzględnieniem ich formy**

#### **Organizacja studiów pierwszego stopnia**

Studia stacjonarne i niestacjonarne trwają semestrów. Łączna liczba godzin ujęta w planie studiów kształtuje się następująco:

- **Studia pierwszego stopnia stacjonarne na kierunku Dietetyka:**
  - 3840 (specjalność dietetyka kliniczna ),
  - 3825 (specjalność psychodietetyka),
  - 3795 (specjalność dietetyka w sporcie ),
  - 3795 (specjalność poradnictwo żywieniowe ).
  
- **Studia pierwszego stopnia niestacjonarne na kierunku Dietetyka:**
  - 3665 (specjalność dietetyka kliniczna ),
  - 3640 (specjalność psychodietetyka ),
  - 3635 (specjalność dietetyka w sporcie ),
  - 3670 (specjalność poradnictwo żywieniowe ).

Łączna liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów:

- Studia pierwszego stopnia stacjonarne i niestacjonarne – 182,
- Studia drugiego stopnia niestacjonarne -132

Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych:

- studia pierwszego stopnia stacjonarne i niestacjonarne - 17
- studia drugiego stopnia niestacjonarne - 7

Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć podlegających wyborowi to:

- studia pierwszego stopnia stacjonarne i niestacjonarne - 57
- studia drugiego stopnia niestacjonarne - 40

Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne to.

- studia pierwszego stopnia stacjonarne i niestacjonarne - 130
- studia drugiego stopnia niestacjonarne - 85

Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących wynosi:

- studia pierwszego stopnia stacjonarne i niestacjonarne- 104

- studia drugiego stopnia niestacjonarne – 62.

Kształcenie na **studiach pierwszego stopnia** odbywa się w systemie modułowym obejmującym moduły: kształcenia humanistyczno-społecznego, kształcenia podstawowego, kształcenia kierunkowego, kształcenia specjalnościowego (dietetyka kliniczna, psychodietetyka, dietetyka w sporcie i poradnictwo żywieniowe). Przedmioty przypisane do określonych modułów kształcenia zawarte są w Planie studiów - zobacz Część III załącznik nr 2, pkt. 1;

Program przewiduje także kształcenie w zakresie nowożytnego języka obcego (na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) w wymiarze 120 godzin, którym przypisano 5 punktów ECTS. Zajęcia kończą się egzaminem.

Realizacja wszystkich modułów kształcenia wieńczona jest przygotowaniem pracy licencjackiej i złożeniem egzaminu dyplomowego oraz zdobyciem kwalifikacji pierwszego stopnia.

W programie **studiów pierwszego stopnia** o profilu praktycznym, zgodnie z ustawowymi wymogami, przeważają zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne. Na **studiach stacjonarnych** dla poszczególnych specjalności przewidziano następującą liczbę zajęć praktycznych: dietetyka kliniczna 2131 godzin, psychodietetyka – 2151 godzin, dietetyka w sporcie – 2131 godzin, poradnictwo żywieniowe – 2131 godzin, którym przypisano 130 punktów ECTS.

Na **studiach niestacjonarnych** wymiar zajęć praktycznych kształtuje się następująco: dietetyka kliniczna – 1796 godzin, psychodietetyka – 1791 godzin, dietetyka w sporcie 1751 godzin, poradnictwo żywieniowe – 1791 godzin, którym również przypisano 130 pkt. ECTS. Ponadto studenci realizują 6 miesięczne praktyki w wymiarze 1013 godzin dydaktycznych, którym przypisano 35 punktów ECTS.

Reasumując, zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne przypisano łącznie 165 punktów ECTS, co stanowi 91% ogólnej liczby punktów ECTS przewidzianych programem studiów.

## **Organizacja studiów drugiego stopnia**

**Studia drugiego stopnia** niestacjonarne na kierunku Dietetyka o profilu praktycznym trwają 4 semestry, obejmują **3404** godziny zajęć, którym przypisano 132 pkt. ECTS.

Ponadto:

- łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć z dziedziny nauk humanistycznych i nauk społecznych to 7 pkt ECTS,
- łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących to 114 pkt ECTS,
- łączna liczba punktów ECTS w modułach/grupach zajęć do wyboru - 40.

Kształcenie na studiach drugiego stopnia odbywa się w systemie modułowym obejmującym moduły: kształcenia humanistyczno-społecznego, kształcenia podstawowego, moduł A - żywienie i leczenie dietetyczne, moduł B - dietetyka w specjalnych potrzebach żywieniowych. Przedmioty przypisane do określonych modułów kształcenia zawiera Plan studiów –Część III, załącznik nr2, pkt.1.

Rozwojowi zainteresowań studentów służy m.in. wybór zajęć, którym przypisano 40 punktów ECTS, co stanowi 30% ogólnej liczby punktów ECTS.

Program studiów magisterskich umożliwia pogłębianie znajomości języka obcego (B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego ) w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury.

Przekazywane treści kształcenia w znacznym stopniu pogłębiają praktyczne zastosowanie wiedzy, zwłaszcza w zakresie nauk o zdrowiu np. w ramach przedmiotów: pracownia dietetyki pediatrycznej, gastroenterologia pediatryczna i żywienie w chorobach metabolicznych.

Zajęcia o charakterze praktycznym, zwłaszcza laboratoria i warsztaty, pozwalają na wykształcenie umiejętności m.in. w zakresie prowadzenia eksperymentów, pobierania próbek, wykonywania

pomiarów oraz obliczeń niezbędnych np. do oceny jakości i bezpieczeństwa żywności, planowania i organizowania procesów technologicznych sporządzania potraw i żywności, oraz doboru prawidłowej diety, w warunkach symulowanych, w trakcie zajęć na Uczelni, jak i praktyk zawodowych. Dzięki współpracy z przedsiębiorcami i szkołami średnimi, niektóre zajęcia praktyczne odbywają się w warunkach rzeczywistych, w których studenci obserwują bezpośrednio procesy technologiczne, np. w ramach zajęć z technologii żywności w firmie restauracyjno-hotelowej, zaś zajęcia z poradnictwa dietetycznego odbywają się w liceum ogólnokształcącym.

Umiejętności praktyczne studentów studiów pierwszego i drugiego stopnia przekazywane są przez nauczycieli akademickich, posiadających doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią. Uzyskują je m.in. w trakcie staży lub pracują w podmiotach gospodarczych, leczniczych i jednostkach badawczych. Część nauczycieli akademickich pełni rolę ekspercką w podmiotach gospodarczych, są zawodowymi dietetykami, lekarzami, dyrektorami laboratoriów. Zajęcia z nimi dają gwarancję osiągnięcia przez studentów umiejętności i kwalifikacji najbardziej poszukiwanych na rynku pracy. Szczegółowe informacje dotyczące dorobku naukowego nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku Dietetyka znajdują się w Części III, załącznik nr 2, pkt. 4.

### **Metody kształcenia**

Zajęcia dydaktyczne (tzw. godziny kontaktowe) prowadzone są w formie wykładów oraz ćwiczeń w grupach audytoryjnych. Dobór metod kształcenia podyktowany jest specyfiką danego przedmiotu.

Metody podające (wykłady, pogadanki) służą zdobywaniu efektów w zakresie konkretnej wiedzy z danego przedmiotu; metody praktyczne (ćwiczenia, projekty) i problemowe (m. in. dyskusja, metody kreatywne, analiza przypadków itp.) pomagają uzyskać umiejętności praktyczne oraz kompetencje społeczne dotyczące pracy w grupach, przestrzegania przepisów bhp itp. W ramach zajęć kontaktowych studenci rozwijają techniki komunikacji społecznej za pomocą referatów lub prezentacji multimedialnej na ustalony temat lub grupowej analizy wybranego problemu z wykorzystaniem różnorodnych metod kreatywnych.

Wykłady realizowane są w formie informacyjnej lub problemowej na ogół z wykorzystaniem technik wizualnych (rzutników, projektorów multimedialnych, filmów dydaktycznych). Ćwiczenia służą uzyskaniu przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych w pracy dietetyka. W ich trakcie wykorzystuje się następujące metody dydaktyczne: praca przy komputerach z użyciem programów do analizy i układania jadłospisów (Dietetyk, Dietetyk-Pro), techniki analityczne i analiza wyników podczas pracy samodzielnej lub grupowej. Podczas ćwiczeń audytoryjnych stosowane są następujące metody nauczania: pogadanka, pokaz, prezentacja multimedialna, metoda projektów, zadania do samodzielnego rozwiązania, moderowane dyskusje dydaktyczne, metody kreatywnego nauczania, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, metody programowe z wykorzystaniem komputera.

Odrębnych metod wymagają moduły języka obcego. Lektorzy wykorzystują metody dydaktyczne, jak: dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa, komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.

Wykorzystywane przez prowadzących zajęcia materiały i metody dydaktyczne przedstawione są w kartach przedmiotów. Przykładowe powiązania metod z efektami uczenia się ze szczególnym uwzględnieniem przygotowania praktycznego studenta, podane są w kartach przedmiotów.

Praca wykładowców ze studentem opiera się na dostępnej, podstawowej i uzupełniającej literaturze przedmiotu. Dostęp do literatury zapewnia biblioteka uczelni dysponująca wypożyczalnią i czytelnią książek oraz oddziałem informacji naukowej oferującej dostęp do baz internetowych (EBSCO itp.). Studenci mają również stały i nieograniczony dostęp do komputerów i Internetu w pracowniach komputerowych.



W ramach pracy własnej (godziny nie kontaktowe) studenci zobowiązani są do pogłębiania wiedzy na podstawie wskazanej literatury. Samodzielna praca studenta obejmuje opracowanie wyników i przygotowanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, wyszukiwanie i studiowanie literatury, przygotowanie prezentacji i projektów oraz przygotowanie się do sprawdzianów w oparciu o dostępne materiały informacyjne podane przez nauczyciela lub wyszukane samodzielnie przez studenta.

Studenci kierunku Dietetyka mają możliwość kształcenia w formie indywidualnej organizacji studiów (IOS), przewidzianej w Regulaminie Studiów. Aktualnie studenci ocenianego kierunku nie korzystają z oferowanych form indywidualnego kształcenia.

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

Stan epidemiczny w Polsce wymusił prowadzenie zajęć, w tym na kierunku dietetyka, z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, które reguluje Rektor.

W bieżącym roku akademickim realizowano zajęcia w systemie hybrydowym. Nie wpłynęło to na jakość kształcenia, gdyż zajęcia realizowane są częściowo na terenie uczelni oraz zdalnie w synchronicznym kontakcie ze studentami z zachowaniem możliwości pełnej interakcji w czasie rzeczywistym. Uczelnia posiada własną rozbudowaną platformę e-learningową MOODLE, która umożliwia też korzystanie z oprogramowania stron trzecich takiego jak MS Teams oraz video komunikatorów internetowych np. Skype. Takie rozwiązanie wychodzi naprzeciw oczekiwaniom studentów i daje możliwość szybkiej zmiany narzędzia na alternatywne w przypadku ewentualnych problemów technicznych z komunikacją.

### **Praktyki zawodowe**

Programy studiów na kierunku Dietetyka studia pierwszego i drugiego stopnia, uwzględniają praktyki zawodowe, które realizowane są w oparciu o Regulamin studiów i Regulamin praktyk zawodowych. Studenci **studiów pierwszego stopnia** odbywają 6-miesięczną praktykę w łącznym wymiarze 1146 godz. dydaktycznych, którym przypisano 35 punktów ECTS.

Celem praktyk zawodowych na studiach pierwszego stopnia jest poszerzenie teoretycznej i praktycznej wiedzy studenta z zakresu studiowanego kierunku, zwłaszcza: nabycie i doskonalenie umiejętności praktycznych w rzeczywistych warunkach pracy, przygotowanie studenta do samodzielnego wykonywania zadań i wkroczenia na rynek pracy. Praktyka odbywa się na stanowiskach, na których w przyszłości będzie pracował dietetyk. Uzupełnia efekty uczenia przez możliwości poznania zastosowań różnych indywidualnych metod żywieniowych.

Program praktyki obejmuje w szczególności:

- Zapoznanie studenta z organizacją i funkcjonowaniem bloku żywienia w szpitalu, oraz z zadaniami dietetyka uczestniczącego w realizacji prawidłowego żywienia pacjentów
- Poznanie zasad przygotowania, porcjowania i dystrybucji posiłków dla poszczególnych grup pacjentów,
- Zapoznanie z wymogami sanitarno-higienicznymi zgodnymi z systemami GHP/GMP oraz HACCP, a także z zasadami bezpieczeństwa żywności,
- Zapoznanie studenta z rolą, zadaniami i funkcjonowaniem poradni dietetycznej lub działu żywienia w szpitalu; student uczestniczy w planowaniu żywienia zbiorowego oraz przygotowaniu indywidualnych planów dietetycznych w różnych jednostkach chorobowych na różnych oddziałach szpitalnych,
- Zapoznanie studenta z zadaniami dietetyka jako edukatora żywieniowego w poradniach oraz podmiotach leczniczych,
- Zapoznanie studenta z zasadami żywienia niemowląt i małych dzieci,

- Zapoznanie z organizacją żywienia i rolą dietetyka w domu opieki społecznej. Student uczestniczy w prowadzeniu wywiadów żywieniowych z pensjonariuszami, realizuje działania profilaktyczne i edukacyjne z zakresu zasad prawidłowego żywienia, nabywa praktyczne umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia osób dorosłych i starszych.

Studenci studiów pierwszego stopnia odbywają praktyki zawodowe w następujących podmiotach: poradni dietetycznej, działach żywienia, podmiotach gospodarczych o profilu żywieniowym, pracowniach planowania diet, poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, szpitalu dziecięcym (oddział szpitalny, kuchnia ogólna i niemowlęca), żłobku, poradni dietetycznej, szpitalu dla dorosłych (oddział szpitalny, kuchni ogólnej, dziale żywienia), domu pomocy społecznej, zakładzie opiekuńczo-leczniczym, przedszkolu, szkole.

Studenci **studiów drugiego stopnia** odbywają 3-miesięczną praktykę w łącznym wymiarze 500 godzin, którym przypisano 17 punktów ECTS. Celem praktyk na studiach magisterskich jest poznanie przez studentów różnych stanowisk pracy dietetyka. Studenci mają możliwość rozwijania nabytych umiejętności, wykorzystywania i pogłębiania zdobytej wiedzy teoretycznej w praktyce. W efekcie absolwent jest w pełni przygotowany do podjęcia pracy zawodowej w stanowisku dietetyka. Do celów szczegółowych praktyki należą:

- pogłębienie znajomości funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektorze żywnościowym, także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy,
- pogłębienie umiejętności zastosowań indywidualnych metod żywieniowych,
- dalsze kształcenie zdolności praktycznego zastosowania wiedzy nabytej w toku studiów.

Studenci studiów drugiego stopnia mogą odbywać praktyki zawodowe w następujących instytucjach: wieloprofilowym szpitalu dziecięcym (na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności), szkole podstawowej średniej, przedszkolu, żłobku) w wieloprofilowym szpitalu specjalistycznym (pacjenci z chorobami układu krążenia, chorobami nerek, chorobami układu moczowego, chorobami układu oddechowego, układu endokrynologicznego, chorobami neurologicznymi i psychicznymi, onkologicznymi, oddziały intensywnej terapii), domu opieki społecznej, w poradni dietetycznej, w poradniach: endokrynologicznej, diabetologicznej, nefrologicznej, leczenia otyłości, a także w stacji sanitarno-epidemiologicznej.

W trakcie tych praktyk studenci kształcą umiejętności planowania pracy, komunikacji, współdziałania z zespołem pracowników/ zespołem terapeutycznym, a ponadto:

- pogłębiają zdolności samodzielnego i krytycznego myślenia,
- poznają środowisko zawodowe dietetyka oraz zawodów współpracujących,
- poznają rynek pracy, oczekiwania pracodawców względem przyszłych pracowników w zakresie wiedzy, umiejętności i postaw etycznych; definiują własne możliwości na rynku pracy;
- nawiązują kontakty zawodowe pod kątem przyszłej pracy lub badań prowadzonych w ramach realizowanych prac kontrolnych, zaliczeniowych magisterskich a w przyszłości doktorskich.

Student realizuje praktyki zawodowe na studiach pierwszego i drugiego stopnia zgodnie z programem praktyki pod kierunkiem opiekuna/ mentora praktyki zawodowej tj. osoby wyznaczonej przez zakład pracy lub instytucję, w której odbywa praktykę.

Warszawska Uczelnia Medyczna podpisała umowy/ porozumienia o współpracy w zakresie praktyk studenckich z następującymi instytucjami:

- Szpital Praski p.w. Przemienienia Pańskiego Sp. z o.o. Aleja Solidarności 67, Warszawa,
- Instytut „Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka” Aleja Dzieci Polskich 20, Warszawa,
- Szpital SOLEC Sp. z o.o. ul. Solec 93 w Warszawie,

- Szpitala Dziecięcego im. Prof. J. Bogdanowicza w Warszawie Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej ul. Niekłańska 4/24 w Warszawie,
- Szpital Wolski im. dr Anny Gostyńskiej Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej ul. Kasprzaka 17 w Warszawie,
- GRUPA ZDROWIE Płońsk ul. Sienkiewicza 7 09-100 Płońsk,
- Mazowiecki Szpital Bródnowskim w Warszawie Sp. z o.o. ul. Kondratowicza 8,
- Szpital Czerniakowski Sp. z o. o. z siedzibą w Warszawie ul. Stępińska 19/25,00-739 Warszawa,
- Mazowiecki Szpital Wojewódzki Drewnica Sp. z o.o., ul. Karola Rychlińskiego 1, 05-091 Ząbki,
- Samodzielny Zespół Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej im Dzieci Warszawy w Dziekanowie Leśnym ul. Marii Konopnickiej 65, 05-092 Łomianki,
- Szpital Specjalistyczny im. Świętej Rodziny SPZOZ z siedzibą w Warszawie, 02-544 Warszawa, ul. A.J. Madalińskiego 25,
- Szpital Dziecięcy im. prof. dr. med. Jana Bogdanowicza Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej ul. Niekłańska 4/24, 03-924 Warszawa,
- Nowodworskie Centrum Medyczne ul. Miodowa 2, Nowy Dwór Mazowiecki,
- Szpital św. Anny w Piasecznie ul. A. Mickiewicza 39, 05-500 Piaseczno,
- Szpital Matki Bożej Nieustającej Pomocy w Wołominie ul. Gdyńska 1/3, 05-200 Wołomin,
- Domem Lekarza Seniora im. dr Kazimierza Fritza ul. Wołoska 139, 02-507 Warszawa,
- Liceum Ogólnokształcące im. Salvadora Dalego w Warszawie ul. Bobrowicka 9,
- I Katolickie Liceum Społeczne w Warszawie ul. Bobrowiecka 9
- Niepubliczny Żłobek Sensoryczny NEUROMEK, 05-124 Kałuszyn, ul. Rodzinna 6

Studenci studiów pierwszego stopnia realizują praktyki zawodowe po 1, 2, 3, 4 i 5 semestrze studiów, natomiast studenci studiów magisterskich po 1, 2 i 3 semestrze. Wymiar praktyk na studiach pierwszego stopnia zarówno stacjonarnych jak i niestacjonarnych jest taki sam, podobnie, jak na studiach drugiego stopnia.

Możliwe są następujące formy odbywania praktyk zawodowych :

- 1) student odbywa bezpłatną praktykę zawodową zgodnie z programem praktyk w podmiotach leczniczych/placówkach, z którymi Uczelnia posiada stałe umowy,
- 2) student odbywa bezpłatną praktykę zawodową na podstawie doraźnego porozumienia (zwanego umową/ porozumieniem/wolontariatem ) pomiędzy Uczelnią a podmiotem leczniczym/placówką. W tym przypadku student składa wnioski o odbycie praktyki do Koordynatora praktyk zawodowych z ramienia uczelni, który ocenia możliwości osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się i zgodności profilu jednostki/firmy z programem praktyki. Po akceptacji Koordynatora praktyk zawodowych sporządzana jest umowy.

Informacje o praktykach, w tym cele, efekty kształcenia i druki niezbędne do ich realizacji praktyk dostępne są na stronie Uczelni: (<https://wumed.edu.pl/pl/studenci/praktyki-zawodowe/praktyki-dietetyka.html> ).

Dobór opiekunów praktyk z ramienia Uczelni odbywa się zgodnie z posiadanym przez nich doświadczeniem zawodowym i dydaktycznym. Liczebność grup studenckich na praktykach pod opieką jednego opiekuna wynosi 10-15 osób. Opiekun praktyk z ramienia Uczelni dokonuje wstępnej analizy zgodności profilu działalności jednostki z programem konkretnej praktyki, wykorzystując opracowane kryteria. W trakcie trwania praktyki opiekun z ramienia Uczelni współpracuje z opiekunem w podmiocie, w którym student powinien osiągnąć zakładane efekty uczenia się. Dzięki temu na bieżąco rozwiązuje się trudności bądź problemy organizacyjne, związanych z realizowaną praktyką.

Ocenę uzyskanych efektów uczenia się przypisanych do praktyk dokonuje się w oparciu o prawidłowo wypełnioną i dostarczoną przez studenta dokumentację obejmującą: dzienniczek praktyk, indywidualne sprawozdanie studenta z realizacji praktyk oraz ocenę praktyk dokonaną przez opiekuna praktyk z ramienia jednostki, w której była realizowana. Wszystkie dokumenty muszą być potwierdzone wymaganymi podpisami. W miarę potrzeb przeprowadza się rozmowę ze studentem. Ponadto opiekun praktyk z ramienia uczelni dokonuje hospitacji praktyk w trakcie ich trwania. Ostatecznie zatwierdza każdy efekt uczenia przypisany do praktyki wypełniając stosowną tabelę w dzienniczku praktyk zawodowych.

### **Organizacja procesu nauczania i uczenia się**

Jednostka zajęciowa z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób na kierunku dietetyka trwa 45 minut. Na początku każdego semestru pracownicy dydaktyczni są zobowiązani do ustalenia systemu konsultacji ze studentami. Rozkład konsultacji jest dostępny na Platformie Nauczania Zdalnego Moodle oraz e-Dziekanacie po zalogowaniu na swoim profilu w zakładce:

Ogłoszenia: <https://wumed.edu.pl/pl/studenci/wykaz-konsultacji-wykladowcow.html> .

Studenci mogą również komunikować się z nauczycielem za pomocą poczty internetowej. Dane teleadresowe (jednostka organizacyjna, telefon, e-mail) pracowników są dostępne na uczelnianej stronie internetowej.

W związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 na kierunku Dietetyka prowadzi się zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Wszystkie zajęcia zdalne są prowadzone z przy wykorzystaniu infrastruktury i oprogramowania zapewniających synchroniczną i asynchroniczną interakcję między studentami i prowadzącymi zajęcia, przy użyciu platformy MS Teams, w terminach wskazanych w planach zajęć oraz uczelnianej Platformie Nauczania Zdalnego Moodle.

Liczebność grup studenckich reguluje Komunikat nr 8 Rektora z dnia 15 września 2020 r., dostępny na stronie uczelni. Grupy ćwiczeniowe liczą po 10 studentów. Natomiast, lektoraty języków obcych i grupy seminaryjne liczą od 25 do 30 osób. W uzasadnionych przypadkach, po akceptacji Prorektora ds. dydaktycznych i rozwoju, liczebność grup może być inna.

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

#### **Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne**

Przyjęcie w poczet studentów Warszawskiej Uczelni Medycznej następuje zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów. Informacje o zasadach i trybie przyjmowania kandydatów na pierwsze lata studiów dostępne są na stronie internetowej Uczelni (<https://wumed.edu.pl/pl/rekrutacja/warunki-przyjec-na-studia.html>).

Corocznie dokonywana jest analiza warunków i trybu rekrutacji na kierunek Dietetyka i wprowadzane niezbędne zmiany. Rekrutacja uwzględnia zasadę równych szans i właściwy dobór kandydatów na dany kierunek studiów. Terminy składania dokumentów i datę rozpoczęcia postępowania kwalifikacyjnego na studia określa Uchwała Senatu. W przypadku zgłoszenia się niewystarczającej liczby kandydatów, kierunek może nie zostać uruchomiony. Ostateczną decyzję podejmuje Rektor po uzgodnieniu z prorektorem ds. dydaktycznych i rozwoju oraz dokonaniu bilansu ekonomicznego.

Oferta edukacyjna kształcenia na **studiach pierwszego stopnia** kierunku Dietetyka kierowana jest do absolwentów liceów ogólnokształcących, profilowanych i techników. O przyjęcie na studia mogą

ubiegać się zarówno osoby posiadające obywatelstwo polskie jak i obcokrajowcy, którzy uzyskali świadectwo dojrzałości lub jego odpowiednik uprawniający do ubiegania się o przyjęcie na studia wyższe. Od kandydatów wymagane są dokumenty dostępne na stronie <https://d.wumed.edu.pl/>.

Rekrutacja odbywa się online, następnie kandydaci są zaproszeni do podpisania umowy o naukę, indywidualnie z zachowaniem wszystkich obowiązujących zaleceń sanitarno-epidemiologicznych.

**Studia drugiego stopnia** na kierunku Dietetyka skierowane są do osób, które uzyskały dyplom z tytułem zawodowym licencjata lub inżyniera na kierunku dietetyka, technologia żywności i żywienie człowieka, żywienie człowieka i ocena żywności lub ukończyły studia, na których uzyskane efekty uczenia się pokrywają się przynajmniej w 60% z efektami uczenia się obowiązującymi na wymienionych kierunkach studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka, technologia żywności i żywienie człowieka oraz żywienie człowieka i ocena żywności oraz w programie studiów występował przedmiot dotyczący zasad żywienia człowieka.

### **Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się**

Zasady zaliczenia etapów studiów – uznawania efektów uczenia się przez studenta określa Uchwała Senatu Prywatnej Wyższej Szkoły Nauk Komputerowych i Medycznych z dnia 18 lutego 2019 r. Student ma prawo do przenoszenia i uznawania punktów ECTS.

Warunkiem zaliczenia semestru/etapu studiów jest uzyskanie przez studenta zakładanych efektów uczenia się poprzez zaliczenie w ustalonych terminach zajęć (w tym zdanie egzaminów) i praktyk przewidzianych w planie studiów, którym przypisano punkty ECTS. Student, który uzyskał zaliczenie semestru decyzją Prorektora ds. dydaktycznych i rozwoju zostaje zakwalifikowany na kolejny semestr.

Komisje weryfikujące efekty uczenia się mogą także potwierdzić efekty uzyskane poza systemem studiów, jednakże w praktyce nikt nie wystąpił do tej pory z takim wnioskiem.

### **Zasady i procedury dyplomowania**

Zasady i procedura dyplomowania określone są w Regulaminie studiów oraz Regulaminie dyplomowania, który precyzuje szczegółowe wymagania dotyczące realizacji prac dyplomowych na studiach pierwszego i drugiego stopnia oraz sposób organizowania egzaminów dyplomowych. Regulamin dyplomowania jest zgodny z Rozporządzeniem MNiSW z dnia 28 września 2018 r. w sprawie studiów.

Nad jakością procesu dyplomowania czuwają promotorzy, recenzenci prac, przewodniczący komisji egzaminacyjnej, członkowie Komisji ds. Jakości Kształcenia, Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju oraz Prorektor ds. studenckich i organizacyjnych. Ważnym narzędziem monitorowania procesu dyplomowania jest system antyplagiatowy (APD), w którym archiwizowane są prace dyplomowe, recenzje oraz wyniki badania antyplagiatowego

Student wykonuje pracę licencjacką lub magisterską pod kierunkiem nauczyciela akademickiego zatrudnionego w uczelni, posiadającego tytuł lub stopień naukowy doktora habilitowanego lub doktora. Oceny pracy licencjackiej lub magisterskiej dokonuje nauczyciel akademicki kierujący pracą oraz recenzent powołany przez Prorektora ds. dydaktycznych i rozwoju spośród nauczycieli akademickich posiadających co najmniej stopień naukowy doktora.

Egzamin dyplomowy na studiach licencjackich lub magisterskich kierunku *Dietetyka* jest egzaminem ustnym i odbywa się przed komisją powołaną przez Prorektora ds. dydaktycznych i rozwoju zgodnie z Regulaminem Studiów.

Studenci studiów pierwszego stopnia uczestniczą w proseminarium dyplomowym, które jest elementem procesu nabywania i weryfikacji kompetencji praktycznych. Studenci mają możliwość wyboru tematu pracy dyplomowej, zgodnie z własnymi zainteresowaniami. Prace dyplomowe na kierunku Dietetyka mają charakter praktyczny lub projektowy. Poziom i treści pracy dyplomowej są

zgodne z koncepcją kształcenia i sylwetką absolwenta. Praca dyplomowa polega na rozwiązaniu problemu, łączy efekty uczenia się uzyskane w czasie studiów; rozwija umiejętności twórcze studenta, jest składową egzaminu dyplomowego dającego kwalifikacje.

Podczas egzaminu dyplomowego **licencjackiego** student powinien wykazać wiedzę z zakresu studiów pierwszego stopnia. W jego trakcie student przedstawia najważniejsze elementy przygotowanej pracy: wprowadzenie w d, cel, materiał i metodykę oraz najważniejsze wyniki i wnioski. Następnie odpowiada na zadane przez komisję egzaminacyjną pytania. Student uzyskuje ocenę z egzaminu dyplomowego zgodną z kryteriami zapisanymi w Regulaminie Studiów oraz Regulaminie Dyplomowania.

Podczas egzaminu dyplomowego **magisterskiego** student powinien wykazać wiedzę z zakresu studiów drugiego stopnia, a w szczególności znajomość problematyki związanej z tematyką pracy dyplomowej. W trakcie egzaminu student prezentuje pracę magisterską i odpowiada na trzy pytania zadawane przez członków komisji. Pytania mogą być związane ze wszystkimi modułami realizowanymi w czasie studiów oraz z tematyką pracy dyplomowej.

Na ostateczną ocenę studiów składa się suma: 0,5 średniej arytmetycznej ocen z zaliczonych przedmiotów oraz po 0,25 ocen za prace dyplomową i egzamin dyplomowy. Jeśli uzyskana suma wynosi: poniżej 3,20 – wówczas student otrzymuje ocenę dostateczną, od 3,20 do 3,60 – dostateczny plus, od 3,61 do 4,10 – dobry, od 4,11 do 4,50 – dobry plus, 4,51 i wyższa - bardzo dobry.

### **Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się**

Ocenę skuteczności osiągania zakładanych efektów uczenia się przez studentów kierunku *Dietetyka* regulują rozwiązania przyjęte w Wewnętrznym Systemie Jakości Kształcenia. Cel, strukturę, zakres działania i ogólne zasady funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Jakości Kształcenia określa Uchwała Senatu z dnia 28 października 2020 r. Za wdrożenie i doskonalenie Wewnętrznego Systemu Jakości Kształcenia odpowiada Rektor. Nadzór nad funkcjonowaniem Wewnętrznego Systemu Jakości Kształcenia sprawuje Przewodniczący Komisji ds. Jakości Kształcenia – Prorektor ds. dydaktyki i rozwoju.

Zakres działania Wewnętrznego Systemu Jakości Kształcenia obejmuje między innymi monitorowanie jakości kształcenia, np. poprzez okresowe przeglądy programów studiów, ich analizę i ocenę, w tym ocenę efektów uczenia się, oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się.

Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się także poprzez hospitację zajęć dydaktycznych, która pozwala na ocenę doboru metod kształcenia i aktywizacji studentów. Po każdym roku akademickim przeprowadzany jest przegląd sposobów weryfikacji efektów uczenia się przy uwzględnieniu zapisów w kartach przedmiotów oraz sprawozdań pracowników prowadzących zajęcia dydaktyczne z realizacji efektów uczenia się. Monitorowaniu podlega także rzetelność oceniania jakości prac dyplomowych.

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach określone są w kartach opisu przedmiotu. Studenci informowani są na pierwszych zajęciach o warunkach i trybie zaliczenia przedmiotu.

Na ocenianym kierunku przyjęto stosowanie poniższego ramowego systemu oceny studentów:

- a) przedmioty kończące się zaliczeniem/egzaminem – egzamin/zaliczenie mogą mieć formę pisemną lub ustną. W przypadku formy ustnej nauczyciel jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji zawierającej: imię i nazwisko studenta, numery zadanych pytań z listy lub treści zadawanych pytań i oceny z każdego pytania. Najpopularniejszą formą są pisemne zaliczenia i egzaminy w postaci pytań testowych, pytań otwartych i/lub zadań problemowych.

b) do uzyskania oceny pozytywnej koniecznym jest osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się zawartych w module – w stopniu co najmniej dostatecznym (odpowiedzi pozytywne na co najmniej 51%).

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się na kierunku Dietetyka uzyskiwanych w ramach realizacji poszczególnych przedmiotów są zgodne z Regulaminem studiów i opisane w kartach przedmiotów – w Części III, załącznik nr 2, pkt. 1.

Weryfikacja i ocena efektów uczenia się na różnych etapach kształcenia opiera się na: ocenie bieżącej pracy studenta w trakcie trwania zajęć, egzaminach przedmiotowych, ocenie przewidzianych praktyk zawodowych, ocenie prac dyplomowych, egzaminie dyplomowym. Dodatkowo ocena efektów uczenia się jest prowadzona poprzez badanie ankietowe wśród studentów kończących studia i pracodawców, którzy oceniają je pod kątem oczekiwań rynku pracy.

Analizą działań zmierzających do realizacji, weryfikacji i doskonalenia efektów uczenia się zajmuje się Komisja ds. Jakości Kształcenia, która dokonuje raz w roku oceny ich realizacji na poszczególnych kierunkach studiów, opierając się na dokumentacji i kartach przedmiotów.

Podnoszeniu jakości kształcenia służy także analiza zakładanych i uzyskanych efektów uczenia się w trakcie realizacji praktyk zawodowych. W przypadku negatywnych ocen i opinii studentów, dotyczących miejsca odbycia praktyki, ponowne skierowanie studentów do tego samego podmiotu jest szczegółowo rozważone przez Komisję ds. Jakości Kształcenia i Koordynatora kierunku Dietetyka.

Metody uzyskiwania efektów uczenia się dobierane są przez nauczycieli prowadzących zajęcia, oddzielnie w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. W zakresie wiedzy są to najczęściej pisemne sprawdziany etapowe i końcowe w formie testów, pytań otwartych lub zadań problemowych oraz prezentacje i projekty przygotowywane przez studentów, rzadziej wypowiedzi ustne. Metody weryfikacji efektów dotyczących umiejętności obejmują: sprawdziany etapowe i końcowe, prezentacje multimedialne, projekty i sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych oraz oceny stawiane studentom za nabycie określonych umiejętności manualnych podczas pracy na zajęciach, umiejętności dyskusowania czy uzasadniania swoich racji. Efekty w zakresie kompetencji społecznych są najczęściej oceniane bezpośrednio na zajęciach, a dotyczą zachowania studenta w czasie czynności laboratoryjnych, pracy studenta jako lidera lub członka grupy, aktywności na ćwiczeniach, udziału w dyskusji. Kompetencje językowe w zakresie wiedzy weryfikowane są poprzez ocenę wypowiedzi pisemnych na zajęciach; w zakresie umiejętności są to oceny wypowiedzi ustnych oraz sprawdziany pisemne ze znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego, zaś kompetencje społeczne są oceniane poprzez przygotowanie i aktywność na zajęciach. Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się dobierane są przez nauczycieli, tak aby przygotować studenta nie tylko do pracy zawodowej.

Na kierunku Dietetyka weryfikacja efektów uczenia się dokonywana jest poprzez prace etapowe (m.in. prace pisemne, prezentacje, projekty), egzaminy przedmiotowe (pisemne i ustne), prace dyplomowe, dzienniczki praktyk. Tematyka oraz metodyka prac dostosowana jest do rodzaju przedmiotu oraz poziomu studiów. Materiały z dokumentowania efektów uczenia się (prace, testy, projekty, sprawozdania, konspekty, prezentacje, dziennik prowadzącego oraz inne) są archiwizowane przez okres nie krótszy niż rok po zakończeniu cyklu kształcenia.

Na każdym etapie kształcenia studenci uzyskują informację zwrotną o stopniu osiągnięcia efektów w sposób bezpośredni lub przez Wirtualny dziekanat. W przypadku wątpliwości mogą się bezpośrednio zwrócić do prowadzącego w trakcie zajęć lub godzin konsultacji. W przypadku trwałej różnicy zdań dotyczących oceny, zgodnie z regulaminem studiów, studentom przysługuje prawo odwołania się w terminie trzech dni od dnia ogłoszenia wyników zaliczenia w pierwszym terminie poprawkowym prorektora, który może zarządzić komisyjne sprawdzenie poziomu wiedzy z danego przedmiotu.

Podczas spotkań i rozmów Komisji ds. Jakości Kształcenia WUMed z interesariuszami zewnętrznymi, analizowane są plany studiów, omawiane możliwości wprowadzenia treści odpowiadających potrzebom pracodawców, aby absolwenci bez problemów wkraczali na rynek pracy.

Uczelnia monitoruje przebieg karier zawodowych swoich absolwentów w celu dostosowania kierunków studiów i programów kształcenia do potrzeb rynku pracy. Przeprowadzone badanie miało charakter ankietowy i poufny co oznacza, że informacje uzyskane od absolwentów służyły wyłącznie do utworzenia zestawień statystycznych. Wnioski z analizy wyników monitoringu karier zawodowych absolwentów Uczelni są wykorzystywane w procesie doskonalenia kształcenia, tworzeniu i modernizacji programów kształcenia.

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

##### **Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobek naukowy nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencje dydaktyczne.**

W roku akademickim 2021/2022 zajęcia na kierunku dietetyka prowadzi 51 nauczycieli akademickich, w tym:

- profesor – 5 osób,
- doktor habilitowany – 4 osoby,
- doktor – 20 osób,
- magister – 22 osób.

Szczegółowe dane potwierdzające kompetencje kadry w załączniku w Części III, załącznik nr2, pkt.4.

##### **Obsady zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów umiejętności praktycznych.**

Propozycję personalnej obsady zajęć zgłasza Prorektor ds. dydaktycznych a decyzję o zatrudnieniu podejmuje Rektor. Obsadę prowadzi się uwzględniając kwalifikacje dydaktyczne oraz doświadczeni praktyczne zdobytych przez nauczyciela poza uczelnią. Dzięki temu studenci uczestniczą w zajęciach o charakterze praktycznym prowadzonych przez osoby posiadające doświadczenie na rynku pracy i sami chętnie włączają się w badania naukowe prowadzone przez nauczycieli czy opiekunów prac dyplomowych. Przykładem włączanie się studentów w prowadzenie działalności naukowej jest ich praca w ramach Koła Naukowego Dietetyków, jak również udział w konferencjach naukowych np. artykuły opracowane przez studentkę Agnieszkę Olech:

- Wyzwania współczesnej medycyny i nauk pokrewnych – analiza, diagnostyka i leczenie, tytuł publikacji: *Anoreksja – rehabilitacja żywieniowa*

<http://bc.wydawnictwo-tygiel.pl/publikacja/DE7E23E4-3EB8-C6DA-7EAE-4E23F3259B0A>

- Zdrowie człowieka – profilaktyka, rozpoznawanie i leczenie chorób, tytuł publikacji: *Otyłość – największy problem XXI wieku. Dietoterapia w otyłości pierwotnej*

<http://bc.wydawnictwo-tygiel.pl/publikacja/9D21E1DB-9C07-33AA-3F6F-89D10134A610>

- Myśl Suwerenna - przegląd spraw publicznych, tytuł: *Demograficzne uwarunkowania otyłości - Polska na tle Europy*

[https://myslsuwerenna.pl/wp-content/uploads/2021/08/MyslSuwerenna\\_04.pdf](https://myslsuwerenna.pl/wp-content/uploads/2021/08/MyslSuwerenna_04.pdf)



Nauczyciele, którym powierzono zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka, mają dorobek interdyscyplinarny i praktyczny w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinach technologia żywności i żywienia, nauki biologiczne, nauki chemiczne.

### **łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową lub zawodową**

Kadra prowadząca zajęcia kierunkowe łączy działalność naukową i zawodową z dydaktyczną:

- **prof. dr hab. Jarosław Piotr Kierkuś** - zastępca Ordynatora Kliniki Gastroenterologii, Hepatologii, Zaburzeń Odżywiania i Pediatrii Instytutu „Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka”, prowadzi badania naukowe i kliniczne ukierunkowane na żywienie kliniczne pacjentów dorosłych i dzieci, wskaźniki odżywiania u dzieci i dorosłych, choroby zapalne jelit (Choroba Crohna, wrzodziejące zapalenie jelita grubego), refluks żołądkowo-przełykowy, zaparcia stolca, żywienie dzieci, choroby trzustki, badania diagnostyczne chorób przewodu pokarmowego, żywienie pacjentów leczonych nerkozastępczo, żywienie w różnych stanach niepełnosprawności dorosłych i dzieci.

- **dr hab. Sylwester Prokurat** - zastępca Ordynatora Kliniki Nefrologii, Transplantacji Nerek i Nadciśnienia Tętniczego Instytutu „Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka” prowadzi badania kliniczne w żywieniu chorych w przewlekłej chorobie nerek. Brał udział w pracach Zespołu Klinikistów nad zasadami żywienia w przewlekłej chorobie nerek – stanowisko Grupy Roboczej Polskiego Towarzystwa Nefrologicznego.

- **dr hab. Agnieszka Kwiatek** prowadzi badania naukowe dotyczące biologii komórki oraz genetyki molekularnej bakterii. Szczególne zainteresowania to interakcje patogen – komórka gospodarza, rola systemów naprawy DNA w patogenezie *Neisseria* spp., endonukleazy DNA wpływające na integralność genomu *Neisseria* spp., wirusy infekujące człowieka w szczególności przewód pokarmowy człowieka.

- **dr hab. Joanna Jasińska** - jest recenzentem dla międzynarodowych czasopism naukowych: Journal of Advanced Nursing, Nursing Open, BMC Nursing, Journal of Nursing Management, International Journal of Nursing Studies, and Scandinavian Journal of Caring Sciences. Udział w grantach naukowych: Implementacja narzędzi inżynierii finansowej w procesach wsparcia zarządzania ryzykiem w zakładzie opieki zdrowotnej/grant realizowany w ramach Sektorowego Programu Operacyjnego Wzrost Konkurencyjności Przedsiębiorstw/2016; Kapitał ludzki jako czynnik rozwoju regionalnego. Doświadczenia regionów europejskich i szanse dla polskich zakładów opieki zdrowotnej /grant promotorski/ 2017. Współpraca przy projekcie *SmatCare*<sup>®</sup> - finansowanym przez *American National Institute of Health*, mającym na celu wynalezienie interwencji wspierającej rodziny osób chorych na nowotwór mózgu, nr grantu: NR016170 - University of Pittsburgh / USA (2016-2018).

- **dr Iwona Stanisławska** - jest autorką publikacji naukowych o strukturach biochemicznych, np. Environmentally sensitive nanohydrogels decorated with a three-strand oligonucleotide helix for controlled loading and prolonged release of intercalators - RSC Advances, Issue 93, 2020.

- **dr Joanna Skubis – Zegadło** - odbywała praktyki laboratoryjne połączone z badaniem klinicznym: Badanie mechanizmów sygnalizacyjnych leżących u podstaw fizjologii i patofizjologii wątroby; opracowywanie nowych strategii terapeutycznych przeciwko chorobom wątroby w Zakładzie Biologii Komórki Centrum Onkologii w Warszawie oraz uczestniczyła w Marie Curie Post-doctoral Research Fellowships, Trinity College Dublin, Irlandia.

- **dr Aneta Kondrzycka – Dąda** - prowadziła badania przeciwnowotworowe, jako starszy specjalista w dziale badawczo-rozwojowym firmy Adamed Sp. z o.o. Od 2013 r. jest dyrektorem ds. naukowych i legislacyjnych w Instytucie Rozwoju Produktu zajmującym się m.in.: tworzeniem i badaniem produktów kosmetycznych, biobójczych oraz chemii gospodarczej - opracowującym innowacyjne receptury kosmetyków, przygotowującym oceny bezpieczeństwa produktów kosmetycznych oraz

wykonującym badania wymagane prawem UE w celu rejestracji kosmetyku. Była uczestnikiem szkoleń dla *safety assessorów* prowadzonych przez *Deutsche Gesellschaft Für Wissenschaftliche Und Angewandte Kosmetik E.V. DGK/IKW-Course* oraz aktywnym członkiem grup roboczych Polskiego Związku Przemysłu Kosmetycznego.

- **dr Joanna Tabara** - wdraża System Zarządzania Zgodnego z Normą PN-EN ISO/IEC 17025:2005. Jest autorką monografii: *Walidacja i szacownie niepewności bez problemów i wątpliwości*, Sochaczew, 2011; Nagrody Nobla w dziedzinie chemii oraz fizjologii lub medycyny przyznane w latach 1901–2010, Sochaczew, 2011. Członek zespołu badawczego: *The Reduced Glutathione Level and Glutathione Enzymes Activity in Connection with the Blood Storage*, Kielce, 2015.

- **dr Wioletta Olejarz** - prowadzi badania z immunologii i biochemii. Jest autorką licznych publikacji naukowych z zakresu biochemii żywności, m.in.: *Trans Fatty Acids and Atherosclerosis-effects on Inflammation and Endothelial Function*. *J Nutr Food Sci*. 2015, *Anthropometric and Dietary Factors as Predictors of DNA Damage in Obese Women*. *Nutrients* 2018.

- **dr Monika Franczak – Rogowska** - zdobyła dwa granty dydaktyczne (2021) – (1) dysponent funduszy: NAWA, (2) dysponent funduszy: Bruksela, EU. Jej badania naukowe dotyczą interakcji leków z żywnością. Autorka publikacji naukowych: *A Guide to Targeting the Endocannabinoid System in Drug Design*, *Int J Mol Sci* (2020) *Cytisine basicity, solvation, logP, and logD theoretical determination as tool for bioavailability prediction*, *J Mol Graph Model* (2016), *Experimental and theoretical studies on the molecular properties of ciprofloxacin, norfloxacin, pefloxacin, sparfloxacin, and gatifloxacin in determining bioavailability*, *J Biol Phys* (2014).

- **dr Kornelia Niemyska** - asystent w Świętokrzyskim Centrum Onkologii w Zakładzie Patologii Nowotworów. Prowadzi badania m.in. w zakresie diagnostyki czynników rokowniczych oraz potwierdzenie rearanżacji genowych metodą FISH w raku piersi, płuc oraz rozrostowych chorobach układu krwiotwórczego.

- **dr Ewa Kosakowska** - jej zainteresowania naukowe to towaroznawstwo żywności i dietetyka pediatryczna. W latach 2016 – 2018 była wykonawcą badań naukowych (realizacji grantu Komitetu badań Naukowych) na temat: „Fizjologiczne korelaty limfopenii i neutrofilii stresowej”.

- **mgr Agnieszka Białkowska** - współredaktorka czasopismo "Współczesna Dietetyka". Członek Polskiego Towarzystwa Dietetycznego oraz Polskiego i Europejskiego Towarzystwa Badań nad Otyłością. Dietetyk i psychodietetyk, a także specjalista w zakresie immunożywienia. Jako założyciel i właściciel Instytutu Zdrowego Żywienia i Dietetyki Klinicznej "Sanvita" współpracuje z zespołem dietetyków specjalizujących się w różnych dziedzinach dietoterapii oraz lekarzami innych specjalizacji, by wspólnie - kompleksowo leczyć pacjentów zgłaszających się po pomoc.

- **mgr Łukasz Pągowski** - dietetyk kliniczny w Klinice Zdrowia DUOMED; dietetyk kliniczny w poradni dietetycznej przy gabinecie ginekologiczno-położniczym w Starych Babicach; Przewodniczący Rady Rewizyjnej Polskiego Związku Zawodowego Dietetyków. Najważniejsze osiągnięcia naukowe, to prowadzenie badania nad częstością występowania chorób czynnościowych jelit u niepełnosprawnych sportowców o różnym stopniu niepełnosprawności – na etapie przygotowywania projektu badawczego (listopad 2021). Suplementacja witaminy C a siła i masa mięśniowa w sportach siłowych – koncepcja rozprawy doktorskiej zaakceptowana przez przyszłego promotora Prof. AWF dr hab. Marka Kruszewskiego (listopad 2021).

- **mgr Joanna Giza-Gołaszewska** - zajmuje się dietoterapią i dietoprofilaktyką chorób cywilizacyjnych. Jest autorką monografii: *Dieta wegetariańska w profilaktyce chorób cywilizacyjnych oraz w okresie ciąży i laktacji*, Wydawnictwo Medyk, 2019.

Kadra dydaktyczna kierunku Dietetyka angażuje się w różnorodne działania popularyzujące wiedzę z zakresu zdrowego żywienia wśród młodzieży szkół różnego stopnia oraz lokalnej społeczności. Należą do nich:

- otwarte seminaria,

- otwarte webinaria,
- konferencje popularnonaukowe,
- wykłady i warsztaty prowadzone na terenie Uczelni, między innymi w ramach umów podpisanych ze szkołami,
- edukacja żywieniowa w różnych grup populacyjnych, w tym dzieci i młodzieży, sportowców w formie wykładów, prelekcji, warsztatów, pokazów i konkursów np. realizowanych w szkołach ponadpodstawowych i podstawowych oraz Zakładzie Opiekuńczo – Leczniczym.

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

Polityka kadrowa na uczelni umożliwia dobór odpowiedniej kadry dydaktycznej. Od osób zatrudnianych do prowadzenia zajęć na kierunku Dietetyka oczekuje się posiadania praktycznego doświadczenia bezpośrednio związanego z tematyką prowadzenia zajęć dydaktycznych. Taka polityka kadrowa gwarantuje wysoki poziom upracticznienia zajęć i ich realizację w sposób zapewniający efektywne rozpoczęcie pracy zawodowej absolwentów i ich płynne wejście na rynek pracy.

Za politykę kadrową na uczelni odpowiada Rektor, natomiast Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju rekomenduje zatrudnienie wykładowcy. Pracownicy zatrudniani są na drodze postępowania kwalifikacyjnego na dane stanowisko. Muszą posiadać wykształcenie i umiejętności adekwatne do wymagań podanych w ogłoszeniu o naborze na stanowisko wykładowcy.

Podstawowym założeniem polityki kadrowej jest rozwój naukowy pracowników poprzez zdobywanie kolejnych stopni i tytułów naukowych, aplikowania w konkursach o pozyskiwanie grantów naukowych, rozwijania współpracy z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami naukowymi, rozpowszechnianie osiągnięć naukowych na krajowych i zagranicznych konferencjach naukowych i branżowych oraz publikowania w czasopismach naukowych, popularnonaukowych i branżowych. Za politykę rozwoju kadry wykładowców Uczelni, w tym rozwój naukowy pracowników odpowiada Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju.

Nauczyciele akademicki podlegają okresowej ocenie zgodnie ze znowelizowanym *Zarządzeniem Rektora WUMed z dnia 22 października 2021 r. w sprawie przeprowadzenia oceny okresowej nauczycieli akademickich zatrudnionych w Warszawskiej Uczelni Medycznej.*

Nauczyciele wypełniają arkusz oceny okresowej który uwzględnia osiągnięcia naukowe, działalność dydaktyczną i organizacyjną. Komisja weryfikuje informacje i wystawia ocenę (pozytywną lub negatywną). Pracownik podlega również ocenie bezpośredniego przełożonego na podstawie hospitacji w czasie zajęć ze studentami. W arkuszu są wpisywane punkty, które przyznają studenci na podstawie wypełnionych ankiet (w skali od 2 do 5). Nauczyciel otrzymujący niskie noty jest motywowany do większej staranności w prowadzeniu zajęć przez Komisję ds. Jakości Kształcenia WUMed, bezpośredniego przełożonego Koordynatora Kierunku.

Po zakończeniu semestru dokonywana jest również ocena kadry dydaktycznej przez studentów (za pośrednictwem systemu ankiet na platformie uczelnianej MOODLE).

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

Władze Uczelni wspierają i motywują pracowników do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych. Co roku przyznawane są nagrody JM Rektora za działalność naukową, dydaktyczną, organizacyjną i całokształt dorobku. Ponadto, każdy z wykładowców może

indywidualnie wnioskować do Prorektora ds. dydaktycznych i rozwoju o wsparcie swojego rozwoju naukowego i dydaktycznego.

W celu podniesienia kwalifikacji i dydaktycznych coraz częściej wykładowcy uczestniczą w różnych kursach, szkoleniach oraz rozpoczną wraz z nową perspektywą 2021 – 2027 wyjazdy w ramach programu Erasmus+ na uczelnie zagraniczne.

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

Baza dydaktyczna uczelni zlokalizowana jest w kampusie Warszawskiej Uczelni Medycznej w Warszawie przy ulicy Bobrowieckiej 9. Uczelnia ma do dyspozycji kilka nowoczesnych wielokondygnacyjnych budynków dydaktycznych o powierzchni ponad 65 000 m<sup>2</sup>.

Uczelnia dysponuje 18 pracownikami specjalistycznymi: anatomii, fizjologii i diagnostyki funkcjonalnej, wysiłku fizycznego, biochemii i mikrobiologii, dwoma pracownikami umiejętności pielęgniarskich (pediatryczna i ogólna), umiejętności położniczych, podstaw opieki nad noworodkiem, dwoma pracownikami badań fizykalnych, podstaw ratownictwa medycznego, dwoma pracownikami kosmetologii i medycyny estetycznej, pracownią wizażu i stylizacji, pracownią manicure i pedicure, pracownią masażu, pracownią technologii żywienia, dwoma pracownikami planowania diet, pracownią dietetyki pediatrycznej.

Oprócz pracowni specjalistycznych w uczelni znajdują się także pomieszczenia administracyjne: pokoje dla władz uczelni, wykładowców; samorządu studenckiego, dziekanat, w tym obsługi studentów: archiwum; biblioteka z czytelnią, pokoje techniczne.

W Uczelni znajdują się w "Ogrody Rektorskie". Jest to miejsce, w którym studenci mogą odpocząć w przerwach między zajęciami. Organizowane były przed pandemią, imprezy studenckie i "grille", a także różne imprezy okolicznościowe.

W Kampusie Uczelni znajduje się sala gimnastyczna, na której studenci mogą rozwijać swoją aktywność fizyczną: koszykówka, siatkówka, piłka nożna, aerobik, tenis stołowy, kulturystyka to dyscypliny najczęściej uprawiane przez studentów Uczelni. W kompleksie Uczelni działa punkt gastronomiczny oraz parking na ponad 100 samochodów. O bezpieczeństwo studentów i kadry dydaktycznej dba służba ochrony, która kontroluje osoby wchodzące na teren Uczelni.

Uczelnia dysponuje ponad 100 salami wykładowymi o zróżnicowanej powierzchni, co pozwala na prowadzenie zajęć w pomieszczeniach dostosowanych do liczebności grup. Sale mają powierzchnię użytkową od 30 m<sup>2</sup> do 1500 m<sup>2</sup> i są wyposażone w nowoczesny sprzęt multimedialny wspomagający każdą formę procesu dydaktycznego. Uczelnia posiada 6 pracowni komputerowych na 120 stanowisk ze stałymi łączami internetowymi. W kampusie Uczelni znajduje się największa aula (tzw. „Sala Centrum Kongresowe”) na 2500 miejsc. W sali tej mogą odbywać się wykłady i zajęcia dydaktyczne oraz służyć do różnego rodzaju imprez, jak inauguracje i zakończenia roku akademickiego, konferencje, sympozja, zjazdy. Wszystkie sale wykładowe Campusu Uczelni oraz aule są wyposażone w system nagłaśniający oraz multimedialne komputery i projektory. Sale wykładowe i kongresowe są także wynajmowane podmiotom zewnętrznym.

Baza dydaktyczna wykorzystywana do realizacji zajęć na kierunku Dietetyka to w szczególności pracownie specjalistyczne:

- **Pracownia Technologii Żywienia** - pracownia dla 20 studentów i wyposażona jest w stanowiska do przetwarzania i przygotowywania potraw. Pracownia służy do realizacji ćwiczeń z zakresu dietetyki i technologii żywności oraz psychodietetyki.

Studenci poznają takie zagadnienia jak: innowacyjne produkty żywnościowe do żywienia osób starszych, innowacyjne produkty żywnościowe do żywienia w chorobach cywilizacyjnych, posiłki na

czas gojenia ran, bezpieczeństwo produkcji cateringowej, żywienie osób starszych, „zero waste” w produkcji, cateringu i dystrybucji żywności, ograniczanie strat i marnotrawstwa żywności w produkcji gastronomicznej

Studenci uczą się technik przygotowania potraw w taki sposób, aby były one zdrowe i smaczne. Pracownia została wyposażona w nowoczesny sprzęt, który ma pozwolić na realizację efektów kształcenia oraz ułatwić przygotowanie potraw z zachowaniem wartości odżywczych. Jest wzbogacona w takie sprzęty, jak m.in.: grille, opiekacze, piece konwekcyjne z możliwością wypieku pieczywa lub mięsa oraz wiele drobnego sprzętu, pomocnego w pozyskaniu wiedzy i umiejętności potrzebnych na rynku pracy.

- **Pracownie Planowania Diet** - uczelnia posiada 2 pracownie planowania diet. Są to pracownie wyposażone w profesjonalne oprogramowanie dietetyczne 30 stanowisk komputerowych. programy są wykorzystywane na zajęciach: pracownia planowania diet, pracownia planowania żywienia w sporcie. W pracowniach odbywają się również zajęcia ćwiczeniowe z przedmiotów: żywienie człowieka, żywienie kobiet ciężarnych, pracownia dietetyki pediatrycznej, żywienie kliniczne, żywienie w różnych dyscyplinach sportu. Jest to program ALIANT EDU, który służy do układania, oceny i analizy jadłospisów. Program umożliwia obliczenie wartości energetycznej i odżywczej diety oraz porównanie uzyskanych wyliczeń do najnowszych norm. Wersja edukacyjna Alianta skierowana jest do uczelni wyższych.

- **Pracownia Dietetyki Pediatrycznej.** Jest to pracownia w której student zdobywa zaawansowaną wiedzę oraz umiejętności w zakresie postępowania dietetycznego w zakresie żywienia dzieci od wieku niemowlęcego do wieku szkolnego. Student nabywa zaawansowaną wiedzę i umiejętności edukacyjne i reedukacyjne dzieci chorych ich rodzin z zakresu pełnej samokontroli, żywienia.

Ponadto, również potrzeby kształcenia studentów na kierunku Dietetyka, są dostępne profesjonalne, doskonale wyposażone pracownie:

- **Pracownia anatomii** - uczelnia dysponuje pracownią anatomii wyposażoną w 25 miejsc, powierzchnia pracowni wynosi 45m<sup>2</sup>. Wyposażona jest w specjalistyczny internetowy program komputerowy Interactive Functional Anatomy – 2nd Edition autorstwa Susan K. Hillman, zestawy plansz anatomicznych, atlasy anatomiczne, modele szkieletu człowieka, modele czaszki ludzkiej, różne modele szkieletów osiowych, różne modele kończyn dolnych i górnych, składane fantomy całego człowieka w skalo 1:2 oraz głowy – łącznie 57 modeli. Modele poszczególnych narządów i układów ciała człowieka, oraz tablice anatomiczne. Studenci podczas zajęć mają możliwość zgłębiania tajników ludzkiego ciała oraz procesów życiowych w nim zachodzących. Wyposażenie dodatkowe pracowni: - Atlas anatomii człowieka - I i II tom - po 40 kompletów, - Atlas anatomii człowieka - I i II tom - płyta CD , - Plansze, ryciny układów narządów - 10 szt., - Kompletny szkielet człowieka na statywie - Model szkieletu kończyny górnej - Model szkieletu kończyny dolnej - Model czaszki - Model miednicy - Model stawu łokciowego - Model stawu biodrowego - Model stawu kolanowego - Model kręgosłupa - Kręgi, kość krzyżowa, żebro, - Kości nadgarstka, - Kosteczki słuchowe, - Kości kończyny górnej - Kości kończyny dolnej - Model serca - Model żołądka - Model kończyny górnej: mięśnie, naczynia krwionośne i nerwy - Model kończyny dolnej: mięśnie, naczynia krwionośne i nerwy - Model ręki: mięśnie, naczynia krwionośne i nerwy - Model głowy: mięśnie, naczynia krwionośne, nerwy, ślinianki - Model głowy w przekroju wraz z mózgiem - Model tułowia wraz z narządami jamy klatki piersiowej i jamy brzusznej. Pracownia anatomii zostanie wzbogacona się o modele 3D szczegółowo odwzorowujące wszystkie organy ludzkiego ciała ze szczegółami budowy anatomicznej człowieka – głowy, kończyn i tułowia. Będzie to rozkładany model tułowia, składający się z 27 części, które przedstawiają najważniejsze narządy i struktury anatomiczne w organizmie człowieka, ułatwi studentom ich poznanie i zapamiętanie dokładnej topografii. Zajęcia będą prowadzone w małych grupach z wykorzystaniem najnowszych materiałów

edukacyjnych i rozwiązań technologicznych, do których zalicza się wydruki anatomiczne 3D. Wykorzystując takie modele, studenci będą mogli nie tylko poznać szczegółową budowę ludzkiego ciała, ale także przećwiczyć wykonanie różnych zabiegów medycznych : nauczyć się, jak go precyzyjnie zaplanować i jak dobrze się do niego przygotować.

- **Pracownia Fizjologii, Fizjologii wysiłku i Diagnostyki Funkcjonalnej** - wyposażona jest m. in. w: rotor BTL, rotor nożny, sporttestery, aparaty do mierzenia ciśnienia, cykloergometr rowerowy, karimaty, leżankę, spirometr, , ergonometr, aparaty do mierzenia ciśnienia krwi. Uczelnia dysponuje pracownią fizjologii wyposażoną w 25 miejsc, powierzchnia pracowni wynosi 45 m<sup>2</sup>. Wyposażenie: - Bieżnia mechaniczna Run Excite 900E firmy TechnoGym, - Przenośny Ergospirometr Lungtest 1000 firmy MES (przenośny analizator gazów oddechowych), - Urządzenie pomiarowo - rehabilitacyjne Total Shoulder Rehabilitation firmy TechnoGym, z własnym oprogramowaniem komputerowym, które umożliwia pomiar siły mięśni rotatorów wewnętrznych i zewnętrznych ramienia, - Urządzenie pomiarowo - rehabilitacyjne Total Shoulder Trunk firmy TechnoGym, z własnym oprogramowaniem komputerowym, które umożliwia pomiar siły mięśni zginaczy i prostowników tułowia.- Ergometr rowerowy Monark 839E z własnym oprogramowaniem komputerowym, do oceny zdolności organizmu do wysiłków o charakterze wytrzymałościowym, - Ergometr rowerowy Monark 894Ea z własnym oprogramowaniem komputerowym, do oceny zdolności organizmu do wysiłków o charakterze szybkościowym, - Spirometr Spirobank MF firmy MIR, - Monitory pracy serca (sport testery) firmy Polar i Kettler (10 sztuk),- Aparaty do mierzenia ciśnienia (20 sztuk).

- **Pracownia Biochemii i Mikrobiologii** – wyposażona jest m.in. w wagi, wirówki, czytnik płytek, mikroskopy oraz preparaty. Ponadto, 100 sztuk preparatów, 3 mikroskopy.

- **Pracownia Podstaw Ratownictwa Medycznego** – Uczelnia dysponuje 12 miejscami do nauki podstaw ratownictwa medycznego, która wyposażona w fantomy do resuscytacji (dziecka i dorosłych) z możliwością kontroli skuteczności prowadzenia resuscytacji na komputerach, symulatory ran i urazów; zestawami do założenia i zmiany opatrunku, cewnikowani pęcherza moczowego, wstrzyknięć: podskórnych, domięśniowych, dożylnych, pobierania krwi żyłnej, kaniulowania żył obwodowych, wlewu dożylnego, nakłuwania jamy opłucnowej, kołnierze ortopedyczne, worki samorozprężalne z maskami twarzowymi, pulsoksymetr, defibrylator.

- **Pracownia Badań Fizykalnych** - wyposażona jest m. in. w sprzęt do wzniernikowania ucha, osłuchiwania tonów serca i układu oddechowego.

- **Pracownie Komputerowe** - Uczelnia posiada 6 pracowni komputerowych na 120 stanowisk, po 20 miejsc o powierzchni 35m<sup>2</sup> ze stałymi łączami internetowymi. Zajęcia z przedmiotów informatycznych są integralną częścią procesu dydaktycznego nie tylko dla studentów kierunku informatycznego.

- **Pracownie nauki języków obcych** - Uczelnia dysponuje 4 pracowniami do nauki języków obcych po 25 miejsc o powierzchni 35 m<sup>2</sup>. Wyposażenie pracowni stanowi m. in. : - stanowiska komputerowe – jedno stanowisko dla jednego studenta, wyposażone w jednostki centralną, ekran, klawiatur i mysz, połączone w sieć, z dostępem do Internetu, z oprogramowaniem: system operacyjny, program edytorski, pakiet programów biurowych.

W 2021 r. Warszawska Uczelnia Medyczna złożyła wniosek o przystąpieniu do programu „Uczelnia dostępna III” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój realizowanego przez Jednostkę Wdrażającą – Narodowe Centrum Badań i Rozwoju. Wniosek został oceniony pozytywnie, Uczelnia otrzymała dofinansowanie projektu pt.: „Warszawska Uczelnia Medyczna to uczelnia równych szans" ( listopad 2021).

W ramach projektu Uczelnia w 2022 roku doposaży pracownie nauki języków obcych, w szczególności umożliwi studentom niepełnosprawnym naukę języka obcego w dowolnym miejscu i czasie za pomocą dowolnego urządzenia – komputera, tabletu. Platforma pozwoli lektorom na

tworzenie i udostępnianie materiałów studentom do nauki języka obcego, prowadzenie zajęć na żywo przez lektora oraz udostępnianie nagranych wykładów. Za pomocą nowoczesnej platformy do nauki języków obcych wykładowca będzie mógł komunikować się z całą grupą lektorską oraz indywidualnie z każdym studentem. Ważna funkcja platformy będzie możliwość generowania raportów z postępów w nauce studentów. Dodatkową funkcją platformy będzie możliwość rozpoznawania mowy (co jest szczególnie istotne dla studentów niedowidzących), dzięki któremu student będzie miał możliwość doskonalenia mówienia poprzez szereg interaktywnych ćwiczeń. Platforma będzie szczególnie wspierać personalizację procesu dydaktycznego online.

Ponadto, w ramach projektu Uczelnia otrzymała dofinansowanie na wyposażenie Pracowni Anatomii. Uczelnia zakupi Symulator VR symulacji anatomicznego modelu człowieka. Dzięki temu sprzętowi pracownia anatomii uczelni będzie jedną z najnowocześniejszych pracowni do nauki anatomii opartej o nowoczesne technologie IT. Student będzie mógł poznać anatomię człowieka poprzez interaktywny obraz 3D, który pozwoli stworzyć iluzję poszczególnych układów budowy anatomicznej człowieka. Symulatory do nauki anatomii 3D są wykorzystywane do nauki anatomii na najlepszych uczelniach medycznych w Polsce i na świecie (np. Śląski Uniwersytet Medyczny, Harvard University). Modele i układy anatomiczne 3D pozwolą na skalowanie i zmianę położenia modelu, układu anatomicznego w celu uzyskania powiększonego widoku narządu i lepszego zapamiętania budowy ludzkiego ciała. Tak wyposażona pracownia anatomia Uczelni będzie stanowić niezmiernie istotny wkład dydaktyczny i merytoryczny w przekazywaniu wiedzy i nabyciu umiejętności przez studentów, między innymi studentów Dietetyka. Pracownia będzie również dedykowana dla osób niepełnosprawnych, szczególnie z niepełnosprawnością ruchową i wzroku.

Zgodnie z obowiązującą praktyką, jakość infrastruktury i wyposażenia sal dydaktycznych monitorowana jest nieustannie w trakcie roku akademickiego przez Komisję ds. Jakości Kształcenia. W sytuacji wyjątkowej, jakim jest obecny stan epidemiczny w Polsce, Uczelnia została wyposażona w sprzęt umożliwiający jednoczesną transmisję aktywności realizowanych przez prowadzącego zajęcia z zachowaniem możliwości pełnej interakcji w czasie rzeczywistym ze studentami.

W Uczelni funkcjonuje-dostępny dla studentów i wykładowców **system e-Dziekanat**. W ramach tego systemu zapewnia dostęp online do narzędzi typu: poczta, pakiet e-Student za pomocą przeglądarki internetowej. Z oprogramowania można korzystać bezpłatnie na terenie Uczelni, jak i poza nią. Warunkiem koniecznym do zarejestrowania w systemie e-Dziekanat Uczelni i posiadanie adresu e-mail w domenach: wumed.edu.pl Aktualnie na Uczelni WUMed trwają prace nad wdrożeniem wewnętrznej sieci Intranet z platformami umożliwiającymi dostęp do otwartych danych naukowych czy materiałów szkoleniowych.

Wykładowcy wszystkich kierunków studiów na Uczelni WUMed udzielają konsultacji studentom oraz przesyłają materiały dodatkowe drogą elektroniczną.

W Uczelni infrastruktura budynków i sal wykładowych jest przystosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Budynki, w których odbywają się zajęcia są wyposażone w windy, a przy wejściach do budynków - odpowiednie podjazdy. Zaznaczyć należy, iż obecnie w uczelni studiuje 9 osób, które zadeklarowały się jako osoby niepełnosprawne, a których stopień niepełnosprawności pozwalają na sprawne kształcenie przy aktualnych rozwiązaniach infrastrukturalnych i dydaktycznych.

Rektor Uczelni w dniu 5 maja 2020 roku powołał **Koordynatora ds. dostępności**, do którego zadań należy prowadzenie działań zwiększających dostępność studiowania dla osób ze stanem niepełnosprawności; pomoc w dostosowaniu form egzaminów (zaliczeń) do indywidualnych potrzeb wynikających z niepełnosprawności; inicjowanie działań na rzecz poprawy świadomości społeczności akademickiej w zakresie zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

W ramach projektu „Uczelnia dostępna III” realizowany jest projekt pt.: „Warszawska Uczelnia Medyczna to uczelnia równych szans”. W konsekwencji, zgodnie z jego założeniami, stanowisko koordynatora zostanie w styczniu 2022 r. zastąpione funkcją **Pełnomocnika Rektora ds. niepełnosprawności i Biurem Obsługi Osób ze Stanem Niepełnosprawności (BON)**. Biuro będzie dostępne dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych.

Pełnomocnik będzie koordynować i realizować działania mające na celu stworzenie warunków do pełnego uczestnictwa osób z niepełnosprawnością we wszystkich obszarach życia akademickiego. W ramach realizacji ww. projektu zwiększy się dostępność architektoniczna i komunikacyjna na Uczelni, wdrożone będą informatycznych narzędzia i rozwiązania ułatwiające funkcjonowanie osób niepełnosprawnych. Ponadto będą realizowane zadania dot. wsparcia edukacyjnego, wyrównującego szanse osób ze stanem niepełnosprawności (zajęcia konsultacyjno-wyrównawcze, w tym językowe). Przewidziano realizację szkoleń z zakresu wiedzy nt. niepełnosprawności dla pracowników Uczelni, mających na celu podnoszenie ich świadomości i usprawnienie komunikacji. Bezpośrednimi adresatami działań w ramach projektu są studenci i pracownicy Uczelni.

Dodatkową wartością projektu będzie doposażenie Uczelni w środki niematerialne i prawne oraz środki trwałe, ułatwiające kształcenie studentów, wspierające kadrę administracyjną w zakresie obsługi, zaś kadrę dydaktyczną w zakresie wiedzy o problematyce niepełnosprawności i wsparcia informatycznego. W ramach technologii wspierających planuje się wdrożenie platformy językowej (dopasowanie zajęć do potrzeb osób z niepełnosprawnością), dwóch systemów wirtualnej rzeczywistości (zwiększenie dostępności systemu nauczania), doposażenie biblioteki w sprzęt dla osób niepełnosprawnych (np. powiększalnik, komputer brajlowski).

System biblioteczno-informacyjny podlega ciągłej aktualizacji m.in. na podstawie zapotrzebowania na pozycje literaturowe zgłaszanego przez kadrę dydaktyczną oraz studentów. W ramach konsultacji z pracownikami badawczo-dydaktycznymi, przygotowywane są wykazy literatury oraz czasopism stanowiących element procesu dydaktycznego.

**Biblioteka** uczelni gromadzi literaturę polską i obcą związaną z profilem prac dydaktycznych prowadzonych przez pracowników uczelni. Tematycznie księgozbiór obejmuje zakres kierunku dietetyka, zawiera szeroko pojęte nauki medyczne i nauk o zdrowiu, nauki rolnicze, technologię żywności, technikę oraz biologię, biotechnologię, a także chemię, informatykę, a także informatykę, psychologię, medycynę, pielęgniarstwo, położnictwo, fizjoterapia, ratownictwo medyczne, administracja. Księgozbiór zgromadzony w Bibliotece Uczelni liczy ponad 12 000 woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych. Wszystkie podręczniki zalecane w sylabusach/kartach przedmiotów z literatury podstawowej są dostępne dla studentów w bibliotece. Większość tych podręczników jest dostępna w więcej niż jednym egzemplarzu. Ponadto studenci z tych podręczników mogą korzystać w czytelni biblioteki.

Biblioteka umożliwia korzystanie z elektronicznych baz danych, które są dostępne ze wszystkich komputerów w sieci uczelnianej. Dostęp do zasobów licencyjnych w ramach Wirtualnej Biblioteki Nauki (<http://wbn.edu.pl/>):

- SCOPUS
- WEB OF SCIENCE
- EBSCO
- SCIENCE

Biblioteka Uczelni zapewnia studentom i wykładowcom dostęp do czytelni online podręczników akademickich i książek naukowych w języku polskim IBUK.Libra (<http://libra.ibuk.pl/>). Księgozbiór jest dostępny bez logowania się ze wszystkich komputerów w sieci uczelnianej. Pracownicy i studenci UJD posiadający konto biblioteczne mogą uzyskać dostęp do bazy z komputerów domowych, za pomocą kodu PIN.



Biblioteka kupuje literaturę (czasopisma, książki, normy) na zlecenie Komisji ds. jakości Kształcenia WUMed.

Na mocy umów oraz porozumień jakie Uczelnia zawarła z innymi bibliotekami, studenci i pracownicy mogą korzystać z zasobów bibliotecznych następujących bibliotek:

- Głównej Biblioteki Lekarskiej w Warszawie obecnie Polska Bibliografia Lekarska GBL zawiera ponad 522 000 rekordów i jest jedną z największych bibliografii dziedzinowych w Polsce. Zarejestrowane dane pochodzą z ponad 1950 tytułów czasopism polskich i zagranicznych. Baza Polska Bibliografia Lekarska udostępniana jest również on-line).
- Warszawskiej Okręgowej Izby Pielęgniarek i Położnych o dostępie do systemu bibliotecznego IBUK LIBRA- Biblioteka online.

Godziny otwarcia Biblioteki i czytelni są dostosowane do harmonogramów zajęć studentów.

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

Warszawska Uczelnia Medyczna inicjuje i nawiązuje współpracę z licznymi podmiotami gospodarczymi, jednostkami administracji państwowej i samorządowej, podmiotami leczniczymi, jednostkami oświaty, organizacjami i stowarzyszeniami itp., działającymi w regionie, a także o zasięgu ogólnokrajowym, kreując nowe obszary wspólnych działań i przedsięwzięć.

Prawidłowe funkcjonowanie kierunku Dietetyka o profilu praktycznym, wymusza stałą współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, która zapewnia m.in. odpowiednią liczbę miejsc odbycia praktyk zawodowych, a tym samym umożliwia realizację części zajęć praktycznych w warunkach rzeczywistych.

Uczelnia utrzymuje stały kontakt z funkcjonującymi w Warszawie i regionie: szpitalami; przychodniami i poradniami medycznymi, zatrudniającymi lekarzy specjalistów, jak: diabetologów, gastroenterologów, endokrynologów, itp.; poradniami dietetycznymi, poradniami metabolicznymi, domami opieki społecznej; hospicjami; szkołami i żłobkami posiadającymi własne kuchnie oraz innymi podmiotami świadczącymi usługi gastronomiczne. Nawiązane kontakty z lokalnymi przedsiębiorcami, zwłaszcza przedstawicielami branży gastronomicznej, jak i osobami kierującymi podmiotami leczniczymi, zaowocowały podpisaniem umów o współpracy, nie tylko w obszarze dydaktyki (lista podmiotów partnerskich - zob. s.34-35).

Utworzenie studiów magisterskich na kierunku Dietetyka pozytywnie zaopiniował prof. dr hab. Jarosław Kierkuś - zastępcy Ordynatora Kliniki Gastroenterologii, Hepatologii, Zaburzeń Odżywiania i Pediatrii Instytutu „Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka” w Warszawie. Program studiów drugiego stopnia konsultowaliśmy również z Panem Łukaszem Malczykiem - prezesem Unii Polskich Przedsiębiorców, ekspertem ds. ekonomiki rolnictwa i gospodarki żywnościowej. Głos doradczy przedstawicieli Unii Polskich Przedsiębiorców, dbających o podnoszenie rangi zawodu dietetyka, był i jest niezwykle istotny. Program tych samych studiów został również przedstawiony do konsultacji Panu prof. dr hab. Sylwestrowi Prokuratowi - zastępcy Ordynatora Kliniki Nefrologii, Transplantacji Nerek i Nadciśnienia Tętniczego Instytutu „Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka” w Warszawie.

Uczelnia nawiązała również współpracę z dietetykami zrzeszonymi w Polskim Związku Zawodowym Dietetyków. Misją Związku jest szeroko rozumiane wsparcie dla praktyki zawodowej dietetyków oraz zwiększanie świadomości społeczeństwa polskiego na temat zawodu i roli dietetyka w przestrzeni publicznej. W swojej działalności Związek skupia się m.in. na regulacji zawodu dietetyka, ochronie interesów materialnych, socjalnych i zdrowotnych pracowników, a także zabezpieczeniu praw pracowniczych, wynagrodzeń, warunków socjalnych oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.

Uczelnia sformalizowała współpracę z interesariuszami zewnętrznymi. Rektor powołał **Radę**

**Interesariuszy Zewnętrznych** (Zarządzenie nr 20 z dnia 28 września 2021 r.), którą tworzą przedstawiciele pracodawców. Kierunek Dietetyka reprezentują przedstawiciele Unii Polskich Przedsiębiorców Pan Łukasz Malczyk i Pani Julia Nowak służąc radą w doskonaleniu programu studiów na omawianym kierunku studiów.

Uczelnia nawiązała również współpracę z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Piasecznie, a Pani Izabela Wojciechowska – Staszewska, Inspektor PPSSE, prowadzi przedmiot Bezpieczeństwo i higiena żywności. Nawiązano również współpracę z farmaceutami prowadzącymi apteki w dzielnicy Mokotów, co zaowocowało to udoskonaleniem programów przedmiotów z zakresu farmakologii i farmakoterapii. Doktorzy nauk farmaceutycznych i równocześnie czynni zawodowo farmaceuci – np. dr Agnieszka Franczak- Rogowska prowadzi z zajęcia z przedmiotu Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością.

Nie bez znaczenia jest także udział nauczycieli w gremiach eksperckich i badawczych. Mgr Łukasz Pągowski, dietetyk kliniczny w Klinice Zdrowia DUOMED, prowadzi badania nad częstością występowania chorób czynnościowych jelit u niepełnosprawnych sportowców o różnym stopniu niepełnosprawności oraz pod kierunkiem prof. dr hab. Marka Kruszewskiego przygotowuje projekt badawczy dotyczący suplementacji witaminy C a siła i masa mięśniowa w sportach siłowych.

Interesariusze zewnętrzni umożliwiają nie tylko realizację praktyk zawodowych, ale są również zaangażowani w doskonalenie programu kształcenia na kierunku Dietetyka. Na ich wniosek interesariuszy zewnętrznych, po analizie Komisji Jakości ds. Kształcenia, Senat Uczelni zatwierdził włączenie przedmiotu „Podstawy planowania diety” do programów studiów pierwszego i drugiego stopnia w roku akademickim 2021/2022.

#### **Dodatkowe informacje, które jednostka uznaje za ważne dla oceny tego kryterium**

Uczelnia umacniając więzi z otoczeniem społeczno-gospodarczym, organizowała Dni Otwarte (przed pandemią COVID 19 w ramach uczelnianych dni otwartych), służące promocji oferty dydaktycznej. Uczestniczyła w Targach edukacyjnych i Targach pracy, gdzie prezentowali swoją ofertę lokalni przedsiębiorcy i pracodawcy. Była to okazja do wymiany doświadczeń w obszarze kształcenia studentów kierunku Dietetyka. W ramach współpracy z dr Iwoną Stanisławską zrealizowano projektu ABC Zdrowego Żywienia. Dr Joanna Skubis - Zegadło zorganizowała Spotkania Zdrowia Przedszkolaka w warszawskich przedszkolach.

Uczelnia organizowała ponadto pokazy dla szkół, popularno-naukowe wykłady otwarte, zajęcia w specjalistycznych laboratoriach, warsztaty, w tym związane z chemią i mikrobiologią żywności (np. „Czy wiesz, co jesz?”) oraz inne formy zajęć dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych.

W działania promocyjne kierunku Dietetyka angażują się chętnie studenci. W 2018 r. zorganizowano „Dzień Edukacji Żywieniowej”. Z tej okazji można było wysłuchać okolicznościowych wykładów, skorzystać z porady dietetycznej oraz spróbować przykładowych potraw, przygotowanych przez studentów III roku Dietetyki. W ramach spotkań przygotowano punkt udzielania porad dietetycznych (przez studentów pod nadzorem nauczyciela akademickiego) oraz stoisko z ciekawostkami i zagadkami kulinarnymi.

Studenci drugiego roku studiów niestacjonarnych kierunku Dietetyka, promowali studiowany przez siebie kierunek, biorąc aktywny udział, jako wolontariusze, w prowadzonych przez dr Joannę Skubis – Zegadło i dr Anetę Kondrzycką - Dądę, warsztatach dla dzieci. Zajęcia te odbywały się na terenie siłowni XTREME Fitness Warszawa w każdą niedzielę lipca i co drugą niedzielę sierpnia. Studenci pod kierunkiem dietetyka-pracownika Uczelni, przeprowadzali wywiad żywieniowo-medyczny, wykonywali analizę składu ciała wraz z jej interpretacją, dopasowywali zalecenia żywieniowe do indywidualnych potrzeb dziecka, uczestniczyli w wykładach i pogadankach o tematyce żywieniowej.

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

Zasady współpracy międzynarodowej, w tym umiędzynarodowienie procesu kształcenia reguluje szczegółowo Uchwała Senatu z dnia 10 lutego 2019 roku w sprawie *Strategii umiędzynarodowienia*. Jest ono jednym z najważniejszych wyzwań rozwojowych, podjętych przez Warszawską Uczelnię Medyczną.

Uczelnia kieruje do obcokrajowców ofertę studiów i praktyk, staży naukowych lub dydaktycznych dla pracowników i studentów, długo- i krótkoterminowego zatrudnienia kadry naukowej z zagranicy oraz uczestnictwo własnej kadry dydaktyczno-naukowej w międzynarodowych programach edukacyjnych i badawczych. Uczelnia realizuje program zatrudnienia profesorów zagranicznych w celu prowadzenia 60- godzinnych cykli wykładów/zajęć w języku polskim lub językach obcych oraz program 3 miesięcznych staży dedykowanych zagranicznym studentom z uczelni partnerskich.

Wymiana międzynarodowa realizowana jest przede wszystkim na podstawie umów bilateralnych z uczelniami zagranicznymi a w tym:

- Iwano-Frankiowski Narodowy Uniwersytet Medyczny,
- Iwano-Frankiowski Narodowy Techniczny Uniwersytet Nafty i Gazu na Ukrainie,
- MFR Chapeau Cornu, MORESTE we Francji
- Academia de Estudios Mir SL, Domenico Scarlatti, w Madrycie
- Ukraińską Akademię Ludową w Charkowie.
- Mińskim Miejskim Instytutem rozwoju Edukacji z Białorusi,
- Narodowym Ekonomiczno - Technicznym Uniwersytetem w Tarnopolu,
- Państwową Politechniką w Sankt-Petersburgu,
- Państwowym Uniwersytetem Ekonomii i Finansów w Sankt-Petersburgu.

W 2019 roku w ramach wymiany międzynarodowej na Uczelni 5 tygodniowy staż odbyło 4 pracowników naukowych Iwano-Frankiowskiego Narodowego Technicznego Uniwersytetu Nafty i Gazu z Ukrainy. Pracownicy naukowci Uniwersytetu odbyli 5 tygodniowy staż na Uczelni WUMed.

Uczelnia pozyskuje środki finansowe na internacjonalizację uczestnicząc w konkursach i programach Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Narodowego Centrum Badań i Rozwoju, Narodowego Centrum Nauki oraz Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej (NAWA).

Umiędzynarodowieniu procesu kształcenia na kierunku Dietetyka służy obowiązkowy kurs języków obcych ujęty w programie studiów (do wyboru: język angielski, język niemiecki, język rosyjski i język francuski), Realizacja tych zajęć ma przygotować absolwentów w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego dla dyscypliny dietetyka. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku dietetyka wspierane jest przez partnerskie Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej Wojewódzkiego Urzędu Pracy (CliPKZ WUP) w Warszawie, które popularyzuje również międzynarodowe projekty związane z zatrudnieniem.

Uczelnia rozpoczęła procedurę włączenia do programu **Erasmus+** perspektywa 2021 – 2027 (termin kwalifikacji do włączenia Uczelni do programu Erasmus + przewidziany jest na kwiecień 2022 rok) oraz do program MostAR, w ramach którego studenci ocenianego kierunku będą mogli część studiów (jeden semestr lub rok) odbyć poza uczelnią macierzystą.

Na Uczelni jest powołany **Koordynator ds. współpracy międzynarodowej**, którego rolą jest wspieranie studentów i pracowników dydaktycznych w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia, koordynowanie wymiany doświadczeń i informacji o możliwości współpracy z ośrodkami zagranicznymi pomiędzy wykładowcami, oranzionowanie spotkań koordynatora programu Erasmus+ ze studentami (zagadnienia formalne i dydaktyczne) oraz z dotychczasowymi beneficjentami programu NAVA (wymiana doświadczeń, porady logistyczno-dydaktyczne).

Uczelnia prowadzi ciągły nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Dokumentacje w tym zakresie gromadzi Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia i jego na program studiów odbywa się raz w roku na posiedzeniu Komisji ds. Jakości Kształcenia.

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

Warszawska Uczelnia Medyczna realizuje różne formy wspierania studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym oraz zawodowym, w tym studentów kierunku Dietetyka. Zgodnie ze Statutem uczelni wsparcie w uczeniu, rozwoju społecznym, naukowym i zawodowym studentów zapewniają, w ramach swoich kompetencji, prorektorzy.

Na Uczelni dużą uwagę przywiązuje się do wspierania osób z niepełnosprawnością. Regulamin studiów WUMed stanowi, że Uczelnia uwzględnia potrzeby studentów z różnymi rodzajami niepełnosprawności w toku realizacji procesu dydaktycznego m.in. poprzez dostarczenie studentom niepełnosprawnym, na ich wniosek, wszelkich materiałów i informacji związanych z procesem dydaktycznym z odpowiednim wyprzedzeniem i dostosowaniem do rodzaju i stopnia niepełnosprawności; w miarę potrzeb indywidualne zmniejszenie wymagań dydaktycznych; dostosowanie lokalizacji zajęć; dostosowanie formy zaliczeń, kolokwium, egzaminów oraz czas ich trwania do indywidualnych możliwości i preferencji osób niepełnosprawnych. Ponadto konsultacje osób niepełnosprawnych z nauczycielami akademickimi i administracją uczelni mogą odbywać się drogą elektroniczną.

Rektor Uczelni zarządzeniem nr 7 z dnia 5 maja 2020 r. utworzył *stanowisko Koordynatora ds. dostępności*. Głównym zadaniem koordynatora jest prowadzenie działań zwiększających dostępność studiowania w WUMed dla osób niepełnosprawnych (*szczegółowo problematykę wsparcia osób niepełnosprawnych omówiono w kryterium 5*). Osobom z niepełnosprawnością jest udzielana pomoc materialna w formie stypendium. Na kierunku dietetyka studiuje 2 osoby z zadeklarowaną niepełnosprawnością - obie otrzymały stypendium.

Studenci otrzymują wsparcie we wchodzeniu na rynek pracy. Uczelnia w dniu 19 lutego 2020 r. zawarła porozumienie o współpracy z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Warszawie w sprawie realizacji przedsięwzięć na rzecz poprawy sytuacji na rynku pracy i budowania partnerstwa między instytucjami samorządowymi a uczelniami wyższymi. W ramach tej umowy nawiązano współpracę z Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej Wojewódzkiego Urzędu Pracy w zakresie realizacji poradnictwa zawodowego i informacji zawodowej.

Dużą rolę w tym zakresie odgrywa **Biuro Karier**, którego działalność została reaktywowana z dniem 1.01. 2020 r. Biuro Karier jest czynne w każdy poniedziałek w godz. 9.00-15.00 oraz pełni dyżury w czasie zjazdów studentów studiów niestacjonarnych. Realizuje przedsięwzięcia z zakresu poradnictwa indywidualnego (indywidualne konsultacje w ramach doradztwa zawodowego, psychologicznego i personalnego), jak również prowadzi zajęcia grupowe. Biuro Karier w dniu 19 lutego 2020 r. zostało wpisane do Mazowieckiej Sieci Biur Karier. Na stronie Internetowej Biura Karier studenci mogą znaleźć m.in.:

- oferowane usługi z zakresu poradnictwa indywidualnego, grupowego i informacji zawodowej;
- informacje o szkoleniach, warsztatach i innych przedsięwzięciach, planach zajęć z poradnictwa zawodowego realizowanych w Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Warszawie w roku akademickim 2021/2022;
- bieżące oferty pracy dla studentów i absolwentów uczelni. Aktualnie na stronie Biura znajduje się około 60-ciu pozyskanych od pracodawców ofert pracy (jest to praca ciągła).

Dla wszystkich roczników studiów powołuje się opiekuna, wspierającego studentów w sprawach organizacyjnych, dydaktycznych i osobistych. Opiekun roku powoływany jest na cały cykl kształcenia. Organizuje wybory starostów grup - osób reprezentujących stanowisko studentów w kwestiach wymagających interwencji Władz Uczelni. Informacje na temat praw i obowiązków studenta zgodnie ze Statutem, oraz Regulaminem Studiów Uczelni są przekazywane studentom I roku podczas spotkania inauguracyjnego.

Jedną z podstawowych i skutecznych form wsparcia w zakresie dydaktycznym, którą studenci otrzymują od nauczycieli akademickich są konsultacje, prowadzone regularnie w wymiarze nie mniejszym niż jedna godzina w tygodniu, lub w miarę potrzeb studentów. Termin regularnych konsultacji jest określany przez wykładowców na początku każdego semestru i podawany do publicznej wiadomości na platformie zdalnego nauczania MOODLE I e-dziekanacie. Terminy konsultacji są zamieszczane na stronie internetowej <https://wumed.edu.pl/pl/studenci/wykaz-konsultacji-wykladowcow.html>

Obecnie w trakcie pandemii wykładowcy mogą prowadzić konsultacje także zdalnie, np. drogą elektroniczną. Wsparcie studenci także od opiekunów nadzorujących realizację prac dyplomowych. Osoby te pomagają studentom w planowaniu pracy dyplomowej, badań, merytorycznie wspierają realizację pracy dyplomowej opracowywanie wyników i ich prezentację podczas konferencji, seminariów lub wspierają proces przygotowywania publikacji naukowych.

Wykładowcy opracowują pomoce dydaktyczne w formie skryptów oraz materiały dydaktyczne, w tym udostępniane on-line. Jest to niezmiernie ważna pomoc w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia/uczenia się.

Wszystkie bieżące informacje dotyczące studentów zamieszczane są na stronie Uczelni w zakładce Student <https://wumed.edu.pl/pl/studenci/informacje-dla-studentow.html>

Pomoc materialna jest jedną z form motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej i sportowej. Obowiązujący w Uczelni system stypendialny promuje studentów osiągających wysokie wyniki w nauce, działalności naukowej i sportowej. W bieżącym roku akademickim Komisja Stypendialna przyznała 74 stypendia rektora, w tym 70 za wysokie wyniki w nauce, 2 za działalność naukową i 2 za wybitne osiągnięcia sportowe. System pomocy materialnej studentów jest unormowany wewnętrznym „Regulaminem świadczeń pomocy materialnej dla studentów Warszawskiej Uczelni Medycznej”, wyeksponowanym na stronie internetowej wraz z niezbędnymi dokumentami, które student winien złożyć, aby ubiegać się o taką pomoc. W Komisji Stypendialnej, która podejmuje decyzje o przyznaniu różnych form pomocy materialnej zgodnie z wymogiem ustawowym większość stanowią studenci. Ponadto studenci pierwszego roku studiów są informowani o systemie wsparcia materialnego w czasie spotkań z władzami Uczelni, zaś termin i tryb składania wniosków o taką pomoc jest każdorazowo publikowany na stronie internetowej.

Kwestia składania, rozpatrywania i rozstrzygania skarg i wniosków studentów została unormowana w Zarządzeniu Rektora nr 3 z dnia 5 maja 2002 r. w sprawie zasad przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków w Warszawskiej Uczelni Medycznej. W myśl jego uregulowań studentowi przysługuje prawo do składania skarg i wniosków w sprawach związanych z organizacją i przebiegiem procesu kształcenia, obsługą administracyjną studenta oraz w innych kwestiach bezpośrednio lub pośrednio dotyczących studentów. Organem jednoosobowym lub osobami uprawnionymi do rozpatrywania skarg i wniosków wnoszonych przez studentów w zakresie swoich kompetencji są odpowiednio: Rektor, prorektorzy, dziekani (dyrektorzy Instytutów). Studenci mogą kierować skargi indywidualnie lub grupowo w sposób bezpośredni lub za pośrednictwem opiekuna roku, samorządu studenckiego, także korespondencyjnie, w tym elektronicznie. Rektor i osoby uprawnione do rozpatrywania skarg i wniosków obowiązane są wyznaczyć i ogłosić na tablicach informacyjnych oraz na stronie internetowej terminy przyjęć

studentów w sprawie składania skarg i wniosków określając dni tygodnia i godziny. Nadzór nad procedurą składania skarg i wniosków przez studentów sprawuje Prorektor ds. studenckich i organizacyjnych. W roku akademickim 2020/2021 oraz w bieżącym roku akademickim nie wpłynęła ze strony studentów skarga lub wnioski złożone w sposób przewidziany w zarządzeniu. Jeśli uznać, iż specyficzną skargą są odwołania od decyzji Komisji Stypendialnych, to w bieżącym roku akademickim wpłynęło 5 tego rodzaju odwołań, które zostały rozpatrzone zgodnie z przyjętym trybem.

Obsługę administracyjną procesu kształcenia studentów zapewniają dziekanat oraz referat spraw studenckich. Pracownicy administracji uczestniczą cyklicznie w szkoleniach pozwalających usprawniać pracę dziekanatu i referatu spraw studenckich w celu efektywnego rozwiązywania problemów zgłaszanych przez studentów. Obsługa administracyjna studentów zapewniana jest w sposób ciągły. Obie komórki są dostępne dla studentów we wszystkie dni tygodnia (oprócz piątków) oraz w weekendy, w których odbywa się kształcenie studentów studiów niestacjonarnych. Wsparcie w rozwiązywaniu spraw administracyjnych zapewnione jest również poprzez Wirtualny Dziekanat. Student może kontaktować się z pracownikami dziekanatu także poprzez pocztę elektroniczną. Wszystkie niezbędne w tym zakresie informacje zamieszczone są na stronie internetowej Uczelni <https://wumed.edu.pl/> Większość pracowników zatrudnionych w obsłudze administracyjnej to absolwenci Uczelni doskonale zorientowani w problemach kształcenia i życia akademickiego w WUMed. Monitorowanie systemu wsparcia studentów odbywa się w sposób bieżący. Czynności te są podejmowane przede wszystkim przez władze rektorskie. Jednym z narzędzi oceny wsparcia jest ankieta oceny pracy dziekanatu.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa, każdy student studiów I stopnia zobowiązany jest do odbycia szkolenia BHP. Stosowne uregulowania umieszczone są w programie studiów. Odbywają się również szkolenia stanowiskowe w pracowniach.

Uczelnia podejmuje szereg działań informacyjnych zwiększających bezpieczeństwo studentów. Rektor zarządzeniem nr 4 z dnia 5 maja 2020 r. wprowadził „Regulamin przeciwdziałania mobbingowi i dyskryminacji w Warszawskiej Uczelni Medycznej”, w którym określono obowiązki pracodawcy, pracowników oraz studentów w zakresie przeciwdziałania tego rodzaju zjawiskom. Rektor powołał rzecznika ds. przeciwdziałania mobbingowi i dyskryminacji, który bada przypadki noszące znamiona mobbingu, dyskryminacji czy nierównego traktowania, inicjuje mediacje mające na celu wyjaśnienie i ugodowe zakończenie sprawy lub zgłasza do Rektora wnioski o powołanie Komisji, jeśli mediacja nie powiodła się lub istnieje prawdopodobieństwo, iż mobbing lub dyskryminacja miały miejsce. Regulamin przewiduje, iż w skład takiej Komisji wchodzi: co najmniej dwaj przedstawiciele nauczycieli akademickich, reprezentant pracowników niebędących nauczycielami akademickimi oraz przedstawiciel samorządu studenckiego – jeśli skarga wpłynęła od studenta.

W uczelni wypracowano „Kodeks etyki studenta Warszawskiej Uczelni Medycznej”, który jest wyeksponowany na stronie internetowej w zakładce „Studenci” i określa prawa studenta, jego etyczne powinności oraz odpowiedzialność za naruszenie obowiązujących norm współżycia akademickiego.

W Uczelni funkcjonuje efektywny system współpracy władz z samorządem studenckim: 10-osobową Radę Studentów, reprezentowaną przez starostów grup ze wszystkich kierunków studiów oraz 3-osobową Radę Wykonawczą, w tym przewodniczącego Samorządu Studenckiego. Organy samorządu opiniują wszystkie kwestie związane z tokiem studiów i sprawami studenckimi w tym m.in. nowe kierunki i specjalności, wsparcie materialne i jego wysokość, warunki i tryb kształcenia. Przedstawiciele samorządu bądź osoby wskazane przez samorząd zasiadają w Senacie Uczelni,

Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, w komisji stypendialnej i odwoławczej komisji stypendialnej, komisjach dyscyplinarnych ds. studentów i nauczycieli akademickich.

Uczelnia wspiera działalność studenckich kół naukowych m.in. koło naukowe studentów dietetyki) oraz inne formy aktywności. Studenci zainteresowani dodatkowymi zajęciami sportowymi mają możliwość korzystania z hali sportowej zlokalizowanej na terenie kampusu. Aktywność sportową, kulturalną studentów w latach 2020-2021 w poważny sposób ograniczyła pandemia, a w konsekwencji hybrydowy tryb nauczania.

System wsparcia studentów podlega systematycznej ocenie przez statutowe organy Uczelni. Senat wyraża swoją opinię poprzez podejmowanie uchwał w sprawie działalności Uczelni w danym roku akademickim, przyjmowaniu sprawozdań i informacji Komisji ds. Jakości Kształcenia, Biura Karier i samorządu studenckiego. Są to stałe przedsięwzięcia ujmowane w rocznych planach pracy Senatu. Komisja ds. Jakości Kształcenia na swoich posiedzeniach ocenia system wsparcia studentów w procesie uczenia się. Jedną z form monitorowania tego systemu jest ankietyzacja. Studenci co semestr wyrażają swoją opinię m.in. o przygotowaniu prowadzących do zajęć, sposobie przekazywania wiedzy, przejrzystości zasad zaliczania przedmiotu, materiałach dydaktycznych, umiejętności aktywizacji studentów przez nauczycieli.

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

Uczelnia zapewnia publiczny dostęp do aktualnej informacji o programach kształcenia, realizacji procesu dydaktycznego, przyznawanych kwalifikacjach, rekrutacji i możliwościach dalszego kształcenia i zatrudnienia absolwentów. Informacje zamieszczane są w systemie informatycznym za pośrednictwem stron internetowych Uczelni <https://wumed.edu.pl/> oraz ocenianego kierunku Dietetyka <https://wumed.edu.pl/pl/kierunki-studiow/dietetyka.html>

Publiczny dostęp do informacji o programie kształcenia i toku studiów zapewniany jest poprzez:

- publikację ogłoszeń dla studentów na stronach internetowych Uczelni, jak również na stronach internetowych poszczególnych jednostek Uczelni,
- publikację wewnętrznych regulacji Uczelni w Biuletynie Informacji Publicznej,
- funkcjonowanie systemu platformy zdalnego nauczania Moodle i platformy MS Team,
- eDziekanat, w ramach których publikowane są m.in. informacje o poszczególnych przedmiotach.

Informacje dotyczące kwestii, dydaktycznych, bieżących wydarzeń, współpracy Uczelni z podmiotami zewnętrznymi publikowane są bezpośrednio na stronie Uczelni.

Aktualne warunki rekrutacji są zamieszczane na portalu rekrutacyjnym Uczelni znajdującym się pod adresem: <https://wumed.edu.pl/pl/rekrutacja/warunki-przyjec-na-studia.html>

Uczelnia corocznie przygotowuje ogólnodostępny informator o kierunkach studiów. Ponadto informacje o kierunkach umieszczone są na stronie Uczelni pod adresem:

<https://wumed.edu.pl/pl/kierunki-studiow.html>

Aktualne programy studiów są zamieszczone pod adresem:

<https://wumed.edu.pl/pl/kierunki-studiow/dietetyka/dietetyka-studia-licencjackie.html>

<https://wumed.edu.pl/pl/kierunki-studiow/dietetyka/dietetyka-studia-magisterskie.html>

Informacje dotyczące kierunku Dietetyka można dodatkowo znaleźć na Facebooku Uczelni:

<https://www.facebook.com/szkolapwsbia/>

Instagramie Uczelni: [https://www.instagram.com/warszawska\\_uczelnia\\_medyczna/](https://www.instagram.com/warszawska_uczelnia_medyczna/)

kanale YouTube Uczelni: <https://www.youtube.com/channel/UCDArVrcHfuw5Kks0MOpDddQ>

Opis systemu zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni znajduje się pod adresem:

<https://wumed.edu.pl/pl/o-uczelni.html>

Plany zajęć zamieszczane są pod adresem: <https://d.wumed.edu.pl/>

Organizacja roku akademickiego znajduje się pod adresem:

<https://wumed.edu.pl/pl/studenci/kalendarium-roku-2021-22.html>

Konsultacje wykładowców zamieszczane są pod adresem:

<https://wumed.edu.pl/pl/studenci/wykaz-konsultacji-wykladowcow.html>

Statut Warszawskiej Uczelni Medycznej im. Tadeusza Koźłuka w Warszawie znajduje się pod adresem: <https://wumed.edu.pl/pl/o-uczelni/statut-wumed.html>

Strategia Rozwoju Warszawskiej Uczelni Medycznej im. Tadeusza Koźłuka w Warszawie znajduje się pod adresem: <https://wumed.edu.pl/pl/o-uczelni/strategia-rozwoju.html>

Regulamin studiów Warszawskiej Uczelni Medycznej im. Tadeusza Koźłuka w Warszawie znajduje się pod adresem: <https://wumed.edu.pl/pl/studenci/regulamin-studiow.html>

Partnerzy Warszawskiej Uczelni Medycznej im. Tadeusza Koźłuka w Warszawie znajduje się pod adresem: <https://wumed.edu.pl/pl/o-uczelni/partnerzy-uczelni.html>

Regulamin dyplomowania na studiach pierwszego i drugiego stopnia znajdują się pod adresem:

<https://wumed.edu.pl/pl/studenci/praca-dyplomowa.html>

Zasady odbywania i zaliczania praktyk na kierunku Dietetyka są dostępne na stronie:

<https://wumed.edu.pl/pl/studenci/praktyki-zawodowe/praktyki-dietetyka.html>

Formularze/podania/wnioski w sprawach przedmiotowych (studenckich) znajdują się pod adresem:

<https://d.wumed.edu.pl/>

Informacje dotyczące zasad ustalania wysokości przyznawania i wypłacania świadczeń pomocy materialnej dla studentów znajdują się na stronie Uczelni pod adresem:

<https://wumed.edu.pl/pl/studenci/pomoc-finansowa.html>

Ocena jakości dostępu do informacji publicznej jest dokonywana na bieżąco. Czynności te są podejmowane przede wszystkim przez Rektora Uczelni, Prorektorów, Komisję ds. Jakości Kształcenia, Koordynatorów Kierunków Studiów. Osoby te reagują na bieżąco na sygnały różnych grup interesariuszy, studentów oraz kandydatów na studia. Studenci mogą zgłaszać uwagi związane z publicznym dostępem do informacji opiekunom roku, władzom Uczelni, Koordynatorów Kierunków Studiów, organom Samorządu Studenckiego.

Na Uczelni jest zatrudniony Rzecznik Prasowy PR Manager, który zajmuje się organizacją kampanii promocyjno-informacyjnej Uczelni oraz utrzymywaniem kontaktów z mediami oraz popularyzacją działalności Uczelni z wykorzystaniem różnych kanałów informacyjnych, w tym mediów społecznościowych, Facebook, Instagram, Kanał YOU TUBE:

<https://www.facebook.com/szokolapwsbia/>

[https://www.instagram.com/warszawska\\_uczelnia\\_medyczna/](https://www.instagram.com/warszawska_uczelnia_medyczna/)

<https://www.youtube.com/channel/UCDArVrcHfuw5Kks0MOpDddQ>

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

Ramy polityki jakości w Warszawskiej Uczelni Medycznej wyznaczają misja i strategia rozwoju Uczelni. Jednym z celów polityki jakości jest „osiąganie jak najlepszych standardów w edukacji studentów, i uczestników studiów podyplomowych, przy równoczesnym [...] budowaniu prestiżu edukacyjnego Uczelni w mieście i regionie”. Politykę jakości określają odpowiednie uchwały Senatu,



w tym uchwała z dnia 28 października 2020 r. w sprawie Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia oraz procedury normujące doskonalenia jakości kształcenia. **Uczelniany System Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK)** jest stale analizowany i udoskonalany w oparciu o zasady dobrych praktyk. Weryfikacji podlega skuteczność narzędzi monitorujących jakość kształcenia, wdrażane są rozwiązania mające na celu stałe podnoszenie jakości kształcenia, ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów uczenia się i okresowy przegląd programów studiów, przy udziale interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

Efekty uczenia się na kierunku dietetyka są modyfikowane z uwzględnieniem zapotrzebowania rynku pracy na specjalistów w tej dziedzinie, a także opinii wykładowców i interesariuszy zewnętrznych (np. Unia Polskich Przedsiębiorców). Należy podkreślić, że w procesie doskonalenia programu kształcenia i planu studiów brana jest pod uwagę również opinia studentów.

W ostatnich latach wprowadzone istotne zmiany w programie studiów na kierunku dietetyka, które obejmowały:

dla toku studiów 2019/2020:

- zmianę nazwy przedmiotu na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia z „Psychologia kliniczna z elementami psychodietetyki” na „Psychodietetyka”,
- zmianę przedmiotu „Żywność ekologiczna a zalecenia dietetyczne” na „Żywnienie w wybranych chorobach”. Zmiana wynikała z troski o zwiększenie proporcji zajęć związanych z chorobami, dietozależnymi lub chorobami w których dieta odgrywa istotne znaczenie, które nie były omawiane gruntownie w trakcie studiów (np. osteoporoza, choroby nerek, choroba wrzodowa, wrzodziejące zapalenie jelita grubego).

dla toku studiów 2021/2022:

- włączenie przedmiotu „Podstawy planowania diety” do programów studiów pierwszego i drugiego stopnia w roku akademickim 2021/2022,
- zmianę harmonogramu praktyk do programów studiów pierwszego i drugiego stopnia w roku akademickim 2021/2022,

Uczelniany System Zarządzania Jakością Kształcenia umożliwia systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów. Służy również monitorowaniu stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się na każdym poziomie, formie i etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania, które realizowane są przez Komisję ds. Jakości Kształcenia. W skład Komisji ds. Jakości Kształcenia, jako podmiotu sprawującego nadzór nad wszystkimi kierunkami studiów, zgodnie z przypisanymi im kompetencjami i zakresem odpowiedzialności, wchodzi: Prorektor ds. dydaktycznych i rozwoju jako Przewodniczący Komisji ds. Jakości Kształcenia, Prorektor ds. Studenckich i organizacyjnych, Koordynatorzy Kierunków Studiów prowadzącej działalność dydaktyczną, przedstawiciele studentów poszczególnych kierunków studiów. Komisja ds. Jakości Kształcenia przedstawia Rektorowi i Senatowi propozycje działań mających na celu doskonalenie jakości kształcenia. Za wdrożenie i doskonalenie Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia odpowiada Rektor.

Uczelniany System Zapewnienia Jakości Kształcenia obejmuje działania polegające na: stałym monitorowaniu i podnoszeniu jakości kształcenia, w tym rozwój jakości kształcenia poprzez tworzenie jednoznacznych procedur oceny metod i warunków kształcenia oraz programów studiów, zwiększenie mobilności studentów w kraju i za granicą, podniesienie rangi pracy dydaktycznej, informowanie społeczeństwa, w tym w szczególności uczniów szkół średnich kandydatów na studia, pracodawców oraz władz różnych szczebli o jakości kształcenia i poziomie wykształcenia absolwentów uczelni.

Uczelniany System Zapewnienia Jakości Kształcenia wspomaga Uczelnię w następujących działaniach: stałym doskonaleniu warunków realizacji i jakości procesu dydaktycznego; monitoringu

standardów w zakresie jakości kształcenia; ocenie jakości i warunków prowadzenia zajęć dydaktycznych; prowadzeniu przejrzystej polityki kadrowej; nagradzaniu i awansowaniu pracowników; monitoringu liczby miejsc na kierunkach studiów; ocenie dostępności informacji na temat kształcenia; ocenie mobilności studentów i nauczycieli akademickich; zbieraniu opinii absolwentów o przebiegu odbytych studiów; zbieraniu opinii pracodawców o poziomie zatrudnianych absolwentów; wypracowaniu właściwych instrumentów służących do realizacji tych zadań; wspieraniu innowacji dydaktycznych.

Ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana jest w oparciu o wytyczne, zawarte w *Systemie weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów uczenia* opracowanego przez **Komisję**. Sposoby monitorowania efektów uczenia to:

- procedura i sposób potwierdzenia efektów na każdym poziomie kształcenia;
- procedura i sposób potwierdzenia efektów na każdym etapie kształcenia (odbywanie praktyk zawodowych);
- procedura i sposób potwierdzenia efektów na każdym etapie kształcenia ( proces dyplomowania);
- procedura i udział interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych w procesie określania i weryfikacji zakładanych efektów kształcenia;
- procedura zapewniająca publiczną dostępność opisu efektów kształcenia systemu ich ocen oraz weryfikacji;
- procedura i system zapobiegania zjawiskom patologicznym związanych z procesem kształcenia..
- procedura przeprowadzania ankietyzacji wśród studentów, dotyczące oceny nauczyciela realizującego zajęcia z danego modułu.

Monitorowanie oraz okresowe przeglądy i zmiany programu studiów na kierunku Dietetyka są w kompetencjach Komisji ds. Jakości Kształcenia. Komisja analizuje zgodność kształcenia na kierunku i specjalnościach z aktualnymi przepisami oraz ze strategią, misją i polityką jakości Uczelni, po czym zgłasza władzom konieczność dokonania zmian w programach kształcenia z uwzględnieniem oczekiwań rynku pracy, opinii interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, a także wniosków z monitorowania kariery zawodowej absolwenta;

Wszelkie uwagi, sugestie, wytyczne służące zapewnieniu odpowiedniej jakości kształcenia na kierunku Dietetyka zawarte są w corocznym *Raporcie z oceny efektów uczenia*, który jest prezentowany na posiedzeniu Komisji ds. Jakości Kształcenia, podlega dyskusji i zaopiniowaniu. Źródłem informacji wykorzystywanych w procesie monitorowania programu i jakości kształcenia na kierunku Dietetyka są m.in.: raporty koordynatorów kierunków studiów z oceny efektów i jakości kształcenia, kontrole infrastruktury dydaktycznej, opinie wykładowców i studentów; kontrole dokumentacji potwierdzającej osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, analiza sprawozdań z weryfikacji założonych w karcie przedmiotu efektów uczenia się, składanych na koniec semestru przez wykładowców, analizy jakości prac dyplomowych oraz raportu z kontroli prac dyplomowych systemem antyplagiatowym, analizy ankiet dyplomantów przeprowadzonych wśród absolwentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia, analizy ankiet dotyczących wewnętrznej oceny jakości kształcenia przeprowadzonych wśród studentów kierunku dietetyka, informacji o hospitacjach zajęć dydaktycznych i informacji o hospitacji praktyk zawodowych, kursach i szkoleniach pracowników oraz kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym.

Na podstawie zaleceń Komisji ds. Jakości Kształcenia, zostały wprowadzone: ankieta ewaluacyjna praktyki zawodowej i ankieta ewaluacyjna kierunku studiów o profilu praktycznym. Zostaną one wykorzystane w bieżącym roku akademickim.