



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



Ocena programowa

Profil praktyczny

Raport samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

PAŃSTWOWA AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH W CHEŁMIE
Ul. Pocztowa 54
22-100 Chełm
Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie

Nazwa ocenianego kierunku studiów: **Dietetyka i żywienie zbiorowe**

1. Poziom/y studiów: **pierwszy**
2. Forma/y studiów: **stacjonarne, niestacjonarne**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek¹

W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny:

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

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
technologia żywności i żywienia	143	68%

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

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	nauki o zdrowiu	67	32%

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

☐ TAK ☒ NIE

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

- ☐ nauczyciel przedmiotu²
- ☐ nauczyciel teoretycznych przedmiotów zawodowych²
- ☐ nauczyciel praktycznej nauki zawodu²
- ☐ nauczyciel prowadzący zajęcia²
- ☐ nauczyciel psycholog
- ☐ nauczyciel przedszkola i edukacji wczesnoszkolnej

¹Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych, Dz.U. 2018poz. 1818.

² Należy podać nazwę przedmiotu/zawodu/zajęć

- ☐ nauczyciel pedagog specjalny
- ☐ nauczyciel logopeda
- ☐ nauczyciel prowadzący zajęcia wczesnego wspomagania rozwoju dziecka

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

Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
<i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się – WIEDZA (W) – absolwent zna i rozumie:</i>		
DŻ_W01	zagadnienia z zakresu budowy anatomicznej i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego dotyczące wybranych procesów metabolicznych zachodzących w organizmie, w tym problemy związane z jednostkami chorobowymi człowieka oraz zasady udzielania pierwszej pomocy.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W02	zagadnienia z zakresu mikrobiologii i parazytologii w zakresie studiowanego kierunku.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W03	zagadnienia z zakresu chemii, biochemii i biochemii żywności oraz genetyki w zakresie studiowanego kierunku.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W04	właściwości surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, a także systemy i metody ich pozyskiwania oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz zagadnienia z zakresu rozwiązań technicznych, w tym budowę i zasady eksploatacji maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W08	metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.	P6U_W P6S_WG

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
DŻ_W09	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia oraz potraw i napojów, także w oparciu o nowoczesne trendy, jak również zagadnienia związane z obsługą konsumenta, aranżacją stołów i potraw oraz organizacją cateringów i eventów.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W10	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego, w tym żywienia i poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii, jak również zagrożeń wpływających na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności, także skutek działania czynników środowiskowych.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka, diagnostyka laboratoryjna oraz edukacja żywieniowa.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W12	mechanizmy działania leków oraz synergiczne lub antagonistyczne działanie leku ze składnikami żywności, występowania alergii i nietolerancji pokarmowych.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W13	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i problemów związanych z bezpieczeństwem żywnościowym.	P6U_W P6S_WK
DŻ_W14	zagadnienia z zakresu matematyki i statystyki oraz związane z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku jak i zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.	P6U_W P6S_WK P6S_WG
DŻ_W15	zagadnienia z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej, stosowania przepisów prawnych w tym ochrony własności intelektualnej, BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy.	P6U_W P6S_WK
DŻ_W16	zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.	P6U_W P6S_WG
DŻ_W17	psychologiczne i społeczne koncepcje człowieka, prawidłowości i wybrane zaburzenia w jego rozwoju w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej wykorzystywane dla kształtowania zdrowych wzorców w obszarze odżywiania.	P6U_W P6S_WK

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
Kategoria charakterystyki efektów uczenia się – UMIEJĘTNOŚCI (U) – absolwent potrafi:		
DŻ_U01	zastosować zdobyte umiejętności z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.	P6U_U P6S_UU
DŻ_U02	określać wymagania agrotechniczne i właściwości fizykochemiczne oraz cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych, a także analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U03	określać wpływ rodzaju obróbki fizykochemicznej na właściwości produktu finalnego oraz przechowywania na jego jakość, jak również dobierać i projektować procesy technologiczne oraz stosować techniki kulinarne przy produkcji potraw i napojów.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U04	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U05	zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U06	skutecznie kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.	P6U_U P6S_UU
DŻ_U07	samodzielnie przygotowywać, serwować i dekorować dania zgodnie z oczekiwaniami konsumenta oraz planować i aranżować wnętrza w punkcie żywienia zbiorowego.	P6U_U P6S_UW P6S_UU
DŻ_U08	przewodzić samodzielnie lub w grupie terapeutycznej poradnictwo żywieniowe dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	P6U_U P6S_UW P6S_UU P6S_UO
DŻ_U09	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się oraz dostosowywać je do sposobu życia osób w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U10	określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka, identyfikować alergie i nietolerancje	P6U_U P6S_UW

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
	pokarmowe, oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka.	
DŻ_U11	racjonalnie wykorzystywać systemy, metody i techniki pozyskiwania surowców roślinnych i zwierzęcych, a także metody zarządzania jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U13	planować i organizować czas pracy w podmiotach związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.	P6U_U P6S_UO
DŻ_U14	planować, organizować oraz projektować wyposażenie poradni dietetycznej, w tym strategię marketingową oraz wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U15	wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.	P6U_U P6S_UU
DŻ_U16	stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U17	stosować regulacje prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej oraz zagadnień związanych z ekonomiką z zakresu studiowanego kierunku.	P6U_U P6S_UW
DŻ_U18	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.	P6U_U P6S_UK
DŻ_U19	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku obcym z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne.	P6U_U P6S_UK
DŻ_U20	pozyskiwać, analizować i interpretować dane z dostępnych źródeł informacji, służyć wykonywaniu zadań i rozwiązywaniu problemów w zakresie studiowanego kierunku, komunikować się	P6U_U P6S_UK

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
	z użyciem specjalistycznej terminologii oraz przygotować projekt, pracę pisemną i wystąpienie ustne.	
Kategoria charakterystyki efektów uczenia się – KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K) – absolwent jest gotów do:		
DŻ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietetyki i zbiorowego żywienia, oraz przepisów prawa, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.	P6U_K P6S_KK
DŻ_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym i autokreatywnym w wypowiedziach. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu osiągnięcie wspólnego stanowiska w zakresie indywidualnej lub zbiorowej opieki nad klientem lub grupą społeczną.	P6U_K P6S_KR
DŻ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.	P6U_K P6S_KR
DŻ_K04	osiągnięcia świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość żywności oraz surowców i produktów żywnościowych podczas procesu produkcji i dystrybucji. Dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury ekonomicznej.	P6U_K P6S_KO
DŻ_K05	zrozumienia potrzeby projektowania potraw, estetycznej aranżacji wnętrza i wyposażenia w specjalistyczny sprzęt, jak również zrozumienia obowiązujących zasad przy obsłudze klienta w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.	P6U_K P6S_KO
DŻ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych, w tym rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności oraz stosowania się zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	P6U_K P6S_KO
DŻ_K07	dawania własnym postępowaniem przykładu innym osobom w kwestii stylu życia i żywienia oraz brania odpowiedzialności za swoje działania. Jest świadomy własnych ograniczeń i potrafi korzystać z wiedzy innych specjalistów lub w razie potrzeby sugerować potrzebę konsultacji medycznej.	P6U_K P6S_KK
DŻ_K08	zrozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw	P6U_K P6S_KR

Symbol efektu uczenia się dla kierunku studiów	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
	pacjenta i zasad etyki zawodowej, zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników oraz ochrony własności intelektualnej.	
DŻ_K09	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.	P6U_K P6S_KO
DŻ_K10	działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe oraz planowania i organizowania pracy w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.	P6U_K P6S_KO

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Ewa Stamirowska-Krzaczek	dr inż./ nauczyciel akademicki na ocenianym kierunku/ Dyrektor Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie
Marzena Tomaszewska	dr inż./ nauczyciel akademicki na ocenianym kierunku/Kierownik Katedry Dietetyki
Anna Kocira	prof. dr hab. inż./nauczyciel akademicki na ocenianym kierunku
Zuzanna Goluch	dr hab. inż./nauczyciel akademicki na ocenianym kierunku
Natalia Iwanicka	dr/nauczyciel akademicki na ocenianym kierunku
Rafał Kornas	dr inż./ nauczyciel akademicki na ocenianym kierunku
Małgorzata Stryjecka	dr inż./nauczyciel akademicki na ocenianym kierunku
Lucyna Sikorska	dr /adiunkt/Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	3
Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK	3
Prezentacja uczelni	11
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	13
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	17
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	23
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	27
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	30
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	34
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	37
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	39
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	45
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	47
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	51

Prezentacja uczelni

Państwowa Akademia Nauk Stosowanych (PANS) w Chełmie (do dnia 15 maja 2022 r. funkcjonująca pod nazwą Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Chełmie) została powołana na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 24 lipca 2001 roku (Dz. U. 2001 nr 79 poz. 839) w sprawie utworzenia Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej (PWSZ) w Chełmie. Z dniem 1 września 2001 roku Uczelnia rozpoczęła swoją działalność. Minister Edukacji Narodowej, prof. dr hab. inż. Edmund Wittbrodt, powierzył funkcję pierwszego Rektora PWSZ w Chełmie dr. hab. Józefowi Zającowi. Stanowisko Prorektora objął dr inż. Tadeusz Martyniuk, zaś Kanclerza – mgr Marian Różański.

W kadencji 2024-2028 władze Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie tworzą: prof. ucz. dr Beata Fałda – Rektor; prof. ucz. dr hab. inż. Arkadiusz Tofil – Prorektor ds. Studentkich; prof. ucz. dr hab. Józef Zajac – Prorektor ds. Rozwoju.

Instytut Nauk Rolniczych PWSZ w Chełmie rozpoczął swoją działalność na mocy Zarządzenia Nr 15/2006 Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie z dnia 11 sierpnia 2006 r. a następnie Zarządzeniem Nr 106/2021 Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie z dnia 29 listopada 2021 r. został przekształcony w Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie. Po pozytywnym zaopiniowaniu przez Senat Uczelni Uchwałą Nr 3/CLV/2021 z dnia 29 listopada 2021 r. strukturę organizacyjną Instytutu tworzą: Katedra Rolnictwa oraz Katedra Dietetyki utworzone *Zarządzeniem Nr 107/2021 Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie z dnia 29 listopada 2021 r.*

W ramach Instytutu prowadzone jest kształcenie na kierunkach: Rolnictwo (na podstawie Decyzji Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego nr DSW-2-BR-4002-1406 z dnia 29 czerwca 2006 r.) oraz Dietetyka i żywienie zbiorowe (na podstawie Decyzji Ministra Edukacji i Nauki nr DSW WNP.8014.70.2021.5.DCz z dnia 29 lipca 2021 r.).

Katedra Dietetyki stanowi jednostkę organizacyjną Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie. Od 1 października 2014 roku funkcję Dyrektora Instytutu pełni dr inż. Ewa Stamirowska-Krzaczek. Kierownikiem Katedry Dietetyki od roku 2022 jest dr inż. Marzena Tomaszewska.

Usytuowanie Katedry Dietetyki w strukturze Instytutu to z jednej strony optymalne wykorzystanie warunków organizacyjnych (Instytut znajduje się w centrum miasta), z drugiej zaś – stworzenie najlepszych warunków dydaktycznych i pełne wykorzystanie infrastruktury Uczelni (np. laboratoriów, pracowni komputerowych, sali gimnastycznej czy czytelni Biblioteki Głównej PANS w Chełmie).

Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Chełmie prowadzi kształcenie na studiach pierwszego i drugiego stopnia, jednolitych studiach magisterskich o profilu praktycznym, a także na studiach podyplomowych. Kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe prowadzony jest od roku akademickiego 2021/2022 na poziomie studiów pierwszego stopnia. Zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia jego celem jest praktyczne przygotowanie absolwentów – inżynierów dietetyki i żywienia zbiorowego.

Zgodnie z misją Uczelni, PANS w Chełmie aktywnie współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, prowadząc kształcenie zawodowe, które łączy gruntowne przygotowanie teoretyczne i praktyczne absolwentów. Współpraca Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym dotyczy również realizacji badań naukowych i prac rozwojowych, a także promowania idei kształcenia przez całe życie (Uczelnia ma w ofercie kształcenia studia podyplomowe i kursy doszkalające). Cele te Uczelnia realizuje poprzez działania skupione m.in. na doskonaleniu jakości kształcenia, rozwoju aktywności studenckiej oraz zapewnieniu nowoczesnej infrastruktury dydaktycznej.

Zajęcia prowadzi odpowiednio przygotowana kadra dydaktyczna oraz doświadczeni praktycy w określonym obszarze kształcenia. Program studiów odpowiada aktualnym potrzebom rynku pracy, a także uwzględnia dynamikę zmian społecznych i technologicznych.

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

Kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe (studia I stopnia o profilu praktycznym, inżynierskie, stacjonarne i niestacjonarne) prowadzony jest przez Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie (IŻR) PANS w Chełmie. Od V semestru studenci mają możliwość wyboru jednej z dwóch specjalności: dietetyka i doradztwo żywieniowe oraz żywienie zbiorowe. Obowiązujący od roku akademickiego 2025/26 program studiów został zatwierdzony *Uchwałą nr 7/CLXXXV/2025 Senatu Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 29 września 2025 r. w sprawie programów studiów*. Koncepcja kształcenia uwzględnia wymagania Polskich Ram Kwalifikacji z uwzględnieniem wymagań dla studiów o charakterze inżynierskim, regulacje prawne wynikające z ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (2018) oraz Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów, a także na wewnętrznych aktach prawnych obowiązujących w PANS w Chełmie. Program studiów został opracowany z wykorzystaniem wzorców krajowych oraz wzorców międzynarodowych wynikających z zaleceń Procesu Bolońskiego, jak również rozwijanych we współpracy z innymi ośrodkami akademickimi, m.in. z Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie.

Dietetyka i żywienie zbiorowe to kierunek inżynierski wpisujący się w potrzeby współczesnej gospodarki i rynku pracy. Przygotowuje wykwalifikowanych specjalistów do pracy w placówkach medycznych, przychodniach, gabinetach dietetycznych domów opieki czy szkół i przedszkoli.

Koncepcja kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest spójna z misją i strategią rozwoju Uczelni (*Uchwała Senatu PWSZ w Chełmie nr 1/CXXXVI/2019 z dnia 15 października 2019 r.*). Zakłada ona przekazywanie studentom nowoczesnej wiedzy z zakresu nauk o rolnictwie i zdrowiu w sposób rzetelny i innowacyjny, z naciskiem na wysoką jakość kształcenia oraz dostosowanie kompetencji absolwentów do wymagań rynku pracy.

Program studiów na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe został opracowany w odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie na wykwalifikowanych specjalistów w dziedzinie żywienia człowieka – zarówno w kontekście zdrowia, jak i chorób – oraz w związku z dynamicznym rozwojem branży gastronomicznej i przetwórstwa żywności. Kierunek ten zapewnia studentom specjalistyczne przygotowanie zawodowe, a jednocześnie sprzyja integracji społeczności w regionie przy wschodniej granicy Unii Europejskiej. Treści i literatura z poszczególnych przedmiotów są systematycznie aktualizowane. Podstawą zmian programowych jest stała współpraca z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi, konsultacje z absolwentami, obserwacja rynku pracy oraz konieczność uwzględniania najnowszych trendów i wyników badań naukowych w obszarze żywienia człowieka.

Na konstrukcję koncepcji kształcenia istotny wpływ ma doświadczenie pracowników naukowych, dydaktycznych oraz praktyków z obszaru edukacji i doradztwa żywieniowego. Równolegle uwzględniane są wzorce i rozwiązania międzynarodowe, pozyskiwane przez nauczycieli akademickich podczas udziału w wydarzeniach naukowych (konferencjach krajowych i międzynarodowych) oraz w czasie zagranicznych wyjazdów szkoleniowych (Załącznik K4. 1).

Ponadto analizie systematycznie poddawane są potrzeby i wymagania, przed jakimi stoi współczesna edukacja żywieniowa, w tym konieczność dostosowania metod nauczania do zmieniającej się rzeczywistości technologicznej, wymogów rynku pracy oraz wyzwań związanych z rozwijaniem kompetencji kluczowych studentów i przyszłych dietetyków.

Podstawą zmian programowych jest również stała, dobrze funkcjonująca współpraca z interesariuszami wewnętrznymi, zewnętrznymi i absolwentami, bieżąca obserwacja rynku pracy,

a przede wszystkim uwzględnianie nowych trendów w obszarze żywienia człowieka i nauk z nią powiązanych, w tym najnowszych wyników badań naukowych. Działania te mają zapewnić wysoki poziom wiedzy i kompetencji zawodowych absolwentów. Dzięki temu program studiów na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe odpowiada na oczekiwania edukacyjne lokalnej społeczności i na prognozowane zapotrzebowanie rynku pracy na specjalistów w zakresie żywienia człowieka, w tym doradztwa żywieniowego i żywienia zbiorowego. Wychodzi jednocześnie naprzeciw wyzwaniom, z jakimi musi się mierzyć społeczeństwo w zakresie żywienia człowieka związanym z przemianami społeczno-kulturowymi i cywilizacyjnymi, zmieniającymi się uwarunkowaniami prawnymi w zakresie żywności oraz problemami dietetycznymi i żywieniowymi związanymi z potrzebą realnej walki z nadwagą w społeczeństwie, jak i nowymi technologiami informacyjno-komunikacyjnymi, które wyznaczają nową jakość w procesie edukacji i samokształcenia.

Do cech wyróżniających koncepcję kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe można zaliczyć:

- relacyjność między studentami/absolwentami i pracownikami uczelni,
- indywidualizację procesu uczenia się,
- elastyczność i otwartość procesu uczenia się na zmieniające się uwarunkowania zewnętrzne oraz pojawiające się rozwiązania technologiczne,
- zorientowanie na potrzeby otoczenia społeczno- gospodarczego,
- rozwijanie kompetencji praktycznych.

Relacyjna koncepcja dzielenia się wiedzą zakłada, że jest ona tworzona i rozwijana poprzez interakcje ludzkie. Do działań podejmowanych na kierunku można zaliczyć: zespołowość pracy w trakcie zajęć i przyjmowanie przez studentów różnych ról, wykorzystanie wspólnych zasobów (uczenie się partycypacyjne), uczenie się na praktykach (informacja zwrotna), współpracę w projektowaniu, realizacji, ewaluacji projektów realizowanych w zakresie studiowanego kierunku. W realizacji koncepcji kształcenia szczególnie pomocne są desing thinking, public relations, analiza SWOT, wyjazdy zagraniczne w ramach Erasmus+ oraz indywidualna wymiana doświadczeń. Podejmowane działania przygotowują przyszłych doradców żywieniowych do przenoszenia własnych umiejętności do praktyki i tworzenia przestrzeni opartej na relacjach, otwartości oraz okazywaniu szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.

Indywidualizacja procesu uczenia się studenta polega na indywidualizacji ścieżek rozwoju poprzez ofertę wyboru zajęć, dodatkowych szkoleń, warsztatów, możliwość wystąpień na konferencjach naukowych i dydaktycznych, publikacji wyników s prac badawczych, dobór tematyki seminariów inżynierskich do zainteresowań studentów oraz spersonalizowane sposoby pracy z wykorzystaniem metody projektów studenckich. Zaplanowane w trzecim semestrze cyklu zajęcia *Nowoczesne narzędzia komunikacyjne* ułatwiają studentom rozwój i doskonalenie własnych umiejętności komunikacyjnych dzięki warsztatom komunikacji interpersonalnych oraz zbudowanie profesjonalnego wizerunku/marki firmy (np. poradni dietetycznej) w sieci.

Ze względu na profil praktyczny studiów kulturę uczenia się studentów oparto na uczeniu się przez doświadczenie. Student jest aktywnym uczestnikiem procesu uczenia się w zakresie dietetyki i żywienia zbiorowego, a uczenie się jest osiąganę przez ciągły cykl doświadczeń, obserwacji, dociekań, analiz. Indywidualizacja procesu uczenia pozwala kształtować cechy osobowościowe, zapewniając możliwość aktywnego projektowania własnej kariery. Przyjęta koncepcja kształcenia pozwala na kształtowanie świadomego swojej wiedzy i możliwości praktyka – doradcy żywieniowego, przygotowanego do realiów rynku pracy.

Elastyczność i otwartość procesu uczenia się na zmieniające się uwarunkowania jest wpisana w specyfikę położenia Uczelni. Proces kształcenia na kierunku uwzględnia zmieniające się uwarunkowania środowiskowe i geopolityczne, co pozwala lepiej przygotować studentów do wyzwań współczesności. Elastyczność i otwartość procesu uczenia się sprzyja także zdobywaniu doświadczeń w pracy z klientem zróżnicowanym kulturowo, m.in. w kontekście zjawisk migracyjnych, takich jak napływ uchodźców z Ukrainy.

Otwartość i elastyczność w procesie kształcenia studentów na kierunku wymaga również, w odpowiedzi na wyzwania związane z rozwojem nauki i technologii, wyposażenia studentów w wiedzę i umiejętności z zakresu technologii informacyjnych i sztucznej inteligencji w kontekście możliwości ich wykorzystywania przez doradców żywieniowych. Prowadzona jest też współpraca naukowo-dydaktyczna z Instytutem Nauk Medycznych oraz Instytutem Matematyki i Informatyki w zakresie międzyobszarowych przedsięwzięć (takich jak: konferencje, warsztaty, konkursy) oraz udostępniania bogato wyposażonych pracowni informatycznych.

Kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe koncentruje się na potrzebach otoczenia zewnętrznego, co jest kluczowe dla efektywnego procesu kształcenia. Dlatego, poza doświadczoną kadrą naukową, duży nacisk został położony na zatrudnienie praktyków z placówek związanych z żywieniem człowieka, którzy przybliżają studentom dobre praktyki żywieniowe, ukierunkowują na kompetencje oczekiwane od absolwentów i potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, wprowadzają narzędzia i techniki odpowiadające dynamicznym zmianom organizacyjnym, prawnym i technologicznym w zakresie żywienia człowieka. Taki model kształcenia, prowadzony przez praktyków, gwarantuje osiągnięcie praktycznych efektów uczenia się oraz utrzymanie stałej współpracy z potencjalnymi pracodawcami i lokalnymi partnerami.

Specyfiką kształcenia studentów jest skoncentrowanie się na praktycznym zastosowaniu zdobytej wiedzy i umiejętności w obszarze doradztwa żywieniowego. Osiąga się to poprzez: realizację programu praktyk studenckich, prowadzenie warsztatów dla uczniów, organizację przedsięwzięć popularyzujących wiedzę naukową z zakresu żywienia człowieka. Taka koncepcja kształcenia wyposaża studentów w kompetencje kluczowe do pracy z klientem o zróżnicowanych potrzebach. Umożliwia im także tworzenie innowacyjnych placówek doradztwa żywieniowego, w których mogą aktywnie rozwijać wiedzę i umiejętności praktyczne zdobyte w toku nauczania.

Jednym z filarów koncepcji kształcenia jest wiedza kadry dydaktycznej, wsparta jej bogatym doświadczeniem praktycznym zdobywanym w instytucjach związanych z żywieniem człowieka. Kluczowe znaczenie ma także internacjonalizacja dzięki zagranicznym wyjazdom naukowym i wizytom studyjnym pracowników Katedry Dietetyki, co wzbogaca treści zajęć o międzynarodowe doświadczenia edukacyjne. Obecny program, poprzez realizację modułów kierunkowego, specjalnościowego i praktyk zawodowych, ma na celu wyposażenie studentów w wiedzę, umiejętności praktyczne i kompetencje społeczne niezbędne do realizacji zadań w przyszłej pracy zawodowej, do bycia twórczym, innowacyjnym oraz do planowania i realizowania samodoskonalenia. W procesie kształcenia duży nacisk położony jest na nowoczesne technologie stosowane w produkcji żywności. Ponadto od roku akademickiego 2024/2025 do programu studiów wprowadzony został interdyscyplinarny fakultet na VI semestrze, który będzie realizowany łącznie na dwóch kierunkach: Dietetyka i żywienie zbiorowe oraz Pielęgniarstwo. Zadaniem zajęć interdyscyplinarnych jest łączenie różnych dziedzin wiedzy, aby lepiej przygotować studentów do pracy w złożonych środowiskach opieki zdrowotnej i żywienia. W ramach fakultetu będą prowadzone zajęcia z przedmiotów: bezpieczeństwo i jakość żywności oraz nutrikosmetologia.

Proces kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe przygotowuje absolwentów do rozwiązywania problemów inżynierskich oraz do posługiwania się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, ze szczególnym uwzględnieniem terminologii z zakresu żywienia człowieka. Studia I stopnia kończą się wykonaniem pracy inżynierskiej oraz egzaminem dyplomowym, a integralnym elementem kształcenia są obowiązkowe praktyki realizowane poza Uczelnią – w placówkach zbiorowego żywienia, medycznych i dietetycznych.

Istotnym elementem procesu kształcenia jest również ścisła współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Uczelnia zawiera umowy z lokalnymi placówkami oraz angażuje interesariuszy zewnętrznych do udziału w procesie dydaktycznym – poprzez wykłady otwarte, konferencje, szkolenia, wizyty studyjne czy udział w pracach różnych komisji. Działania te zapewniają korzystne warunki odbywania praktyk zawodowych oraz umożliwiają przygotowanie specjalistów odpowiadających na aktualne potrzeby rynku pracy.

Celem kształcenia realizowanym na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest przygotowanie absolwentów do świadomego i twórczego wykonywania zawodu inżyniera dietetyki i żywienia zbiorowego. Program studiów zakłada przekazanie wiedzy inżynierskiej w zakresie planowania i prowadzenia wielokierunkowej działalności gospodarczej, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju oraz elementów zarządzania i marketingu w gastronomii i produkcji żywności. Absolwenci zdobywają kompetencje umożliwiające pracę w obszarach dietetyki, technologii żywności i żywienia człowieka, doradztwa żywieniowego oraz promocji zdrowego odżywiania – zarówno indywidualnego, jak i grupowego. Są przygotowani do uczestnictwa w procesach technologii produkcji potraw – rozumieją ich wpływ na jakość produktów żywnościowych, a tym samym na stan odżywiania społeczeństwa. Takie przygotowanie stanowi odpowiedź na rosnące zainteresowanie tematyką zdrowia i żywienia oraz na konieczność przeciwdziałania chorobom dietozależnym, w tym otyłości i nadwadze. Kształcenie na kierunku zakłada również rozwijanie umiejętności samodzielnego i ustawicznego doskonalenia wiedzy, co pozwala absolwentom elastycznie dostosowywać się do wymagań współczesnego i przyszłego rynku pracy oraz kontynuować edukację na studiach II stopnia.

Proces dydaktyczny oparty jest na aktualnych osiągnięciach naukowych z zakresu żywienia człowieka. Studenci korzystają z nowoczesnych metod i narzędzi dydaktycznych, mają dostęp do specjalistycznego oprogramowania, aktualnej literatury naukowej i branżowej, a także do nowoczesnej aparatury badawczej, co sprzyja zdobywaniu praktycznych umiejętności.

W obowiązującym programie studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe oferowane są dwie specjalności: dietetyka i doradztwo żywieniowe oraz żywienie zbiorowe. Kształcenie realizowane jest w cyklu 3,5-letnim (VII semestrów). Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w toku studiów, wynosi 210 ECTS.

Konstrukcja programu studiów została zaplanowana w taki sposób, aby zapewnić studentom osiągnięcie zakładanych celów – zdobycie wiedzy, umiejętności i postaw społecznych niezbędnych do prawidłowej oceny stanu pacjenta oraz doboru odpowiedniej diety i metod leczenia żywieniowego zarówno w odniesieniu do jednostki, jak i całych grup. Program umożliwia studentom wykształcenie systemowego podejścia do rozwiązywania problemów inżynierskich z wykorzystaniem nowoczesnych technik i technologii, w tym narzędzi komputerowych. Rozwija również świadomość znaczenia prawidłowego żywienia dla zdrowia i funkcjonowania człowieka, poszerza znajomość języka obcego oraz wzbudza potrzebę ciągłego doskonalenia.

Przedstawione koncepcje i założone cele kształcenia znajdują odzwierciedlenie w kierunkowych efektach uczenia się dla studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe. Obejmują one łącznie 47 efektów: 17 w zakresie wiedzy, 20 w zakresie umiejętności oraz 10 w obszarze kompetencji

społecznych. Efekty te odpowiadają poziomowi 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji i zostały przyporządkowane do dziedzin nauk rolniczych oraz nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dwóch dyscyplinach. Sformułowane kierunkowe efekty uczenia się odzwierciedlają charakterystykę drugiego stopnia PRK na poziomie 6, a efekty z zakresu wiedzy i umiejętności dodatkowo nawiązują do charakterystyk umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich.

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

Kształcenie na studiach inżynierskich na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie trwa 3,5 roku (VII semestrów) i realizowane jest w wymiarze 3600 godzin. Łącznie liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w toku studiów, wynosi 210. Przyjęty nakład pracy studenta konieczny do osiągnięcia 1 punktu ECTS wynosi 30 godzin (obejmuje godziny kontaktowe oraz pracę własną studenta). Kształcenie prowadzone jest w trybie stacjonarnym (studia bezpłatne) oraz niestacjonarnym (studia odpłatne), jednak ze względu na niewielkie zainteresowanie formą niestacjonarną obecnie pozostaje ona tylko w ofercie.

Zajęcia prowadzone w formie wykładów, laboratoriów, ćwiczeń, seminariów, lektoratów wymagają bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów. Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia, wynosi 118 ECTS (studia stacjonarne) i 84 ECTS (studia niestacjonarne).

Wybrane wykłady (oznaczone w planie studiów), po pozytywnym rozpatrzeniu prośby Kierownik Katedry Dietetyki przez Dyrektora Instytutu, mogą być realizowane zdalnie w trybie synchronicznym (w czasie rzeczywistym) z wykorzystaniem platformy „Google Workspace dla Szkół i Uczelni”.

W związku z praktycznym profilem studiów, program kształcenia wymaga, aby studenci uzyskali punkty ECTS z zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% całkowitej liczby punktów. Zajęcia te – obejmujące m.in. laboratoria, ćwiczenia, seminaria dyplomowe i praktyki zawodowe – charakteryzują się tym, że są prowadzone w oparciu o realistyczne scenariusze zawodowe i warunki symulujące rzeczywistą pracę w obszarze żywienia człowieka, w szczególności w sposób umożliwiający samodzielne planowanie, realizowanie i ocenę procesów technologicznych i dietetycznych. Łączna liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, wynosi: 134 ECTS (na specjalności dietetyka i doradztwo żywieniowe) oraz 135 ECTS (na specjalności żywienie zbiorowe). Dla studiów niestacjonarnych próg punktów ECTS jest ustalony na tożsamym poziomie dla każdej specjalności.

Program studiów na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe został zaprojektowany w sposób umożliwiający studentowi aktywny wpływ na własny proces uczenia się, zgodnie z indywidualnymi zainteresowaniami i planami zawodowymi. Realizowane jest to poprzez możliwość wyboru części modułów kształcenia (bloku przedmiotów do wyboru), a także poprzez wybór jednej z dwóch specjalności po czwartym semestrze studiów: dietetyki i doradztwa żywieniowego albo żywienia zbiorowego.

Wszystkie te działania mają na celu jak najlepsze przygotowanie absolwentów do wymagań otoczenia społeczno-gospodarczego. W tym kontekście zadania stawiane przed studentami ukierunkowane są na zdobycie wiedzy i umiejętności niezbędnych do efektywnego funkcjonowania na rynku pracy. W ich realizacji studenci wykorzystują nowoczesnie wyposażone laboratoria i pracownie,

specjalistyczne oprogramowanie oraz aktualnie obowiązujące normy branżowe. W celu zapewnienia praktycznego przygotowania wiele zajęć prowadzonych jest przez osoby posiadające doświadczenie zawodowe zdobyte poza szkolnictwem wyższym. Studenci mają także możliwość bezpośredniej konfrontacji uzyskanej wiedzy i umiejętności z realnymi warunkami spotykanymi w przyszłych miejscach zatrudnienia dzięki obowiązkowym praktykom zawodowym.

Treści kształcenia są ściśle powiązane z kierunkowymi efektami uczenia się, a także z aktualnym stanem praktyki zawodowej w kontekście współczesnych trendów w żywieniu człowieka i chorób dietozależnych. Studia obejmują przedmioty z zakresu nauk medycznych, takich jak anatomia i fizjologia, a także wiedzę o technologii przygotowywania potraw dietetycznych i promocji zdrowia.

Programowe treści nauczania dla poszczególnych przedmiotów są opracowywane przez autorów sylabusów na podstawie: kierunkowych efektów uczenia się, aktualnego stanu wiedzy, własnego dorobku naukowego i zawodowego, formy zajęć oraz dostępnego wyposażenia laboratoriów i pracowni. Przyjęte w planach zajęć proporcje liczby godzin różnych form są ustalane tak, by umożliwić studentom osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Pracownicy dydaktyczni są zobowiązani do prowadzenia konsultacji w formie godzin kontaktowych realizowanych na terenie Uczelni. Ponadto prowadzący zajęcia mają obowiązek stałej weryfikacji i uaktualniania treści programowych. Wynika to bezpośrednio z przyjętych procedur w ramach funkcjonującego w uczelni Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia.

Proces kształcenia jest realizowany poprzez zróżnicowane formy zajęć, takie jak: wykłady, ćwiczenia, laboratoria, lektoraty, seminarium, praktyka zawodowa, których charakter umożliwia osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy osiągane są głównie podczas wykładów, zaś umiejętności rozwijane i doskonalone są na ćwiczeniach, laboratoriach, seminariach i praktykach zawodowych. Efekty uczenia się z kategorii kompetencji społecznych kształtowane są w trakcie wszystkich form zajęć. Konstrukcja programu studiów przewiduje osiąganie kierunkowych efektów uczenia się w ramach kilku różnych przedmiotów, pośrednio poprzez zdefiniowane przedmiotowe efekty uczenia się.

Metody kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe są ściśle powiązane z efektami uczenia się oraz treściami programowymi i są dobrane w sposób adekwatny do ich realizacji. Wybór odpowiednich metod zależy również od specyfiki poszczególnych modułów oraz indywidualnych potrzeb edukacyjnych studentów. Przyjęte w procesie kształcenia metody dydaktyczne zakładają aktywny udział studentów w zajęciach, wymagający zaangażowania i indywidualnej pracy studenta. Umożliwia to osiągnięcie efektów uczenia się pozwalających na kształtowanie cech oraz postaw przyszłego absolwenta, aby pobudzić jego aktywność, chęć twórczych poszukiwań, zaangażowanie, a także umiejętność radzenia sobie w warunkach zmieniającego się rynku pracy. Kluczowe metody dydaktyczne uwzględnione w programie, które wspierają osiągnięcie efektów kształcenia, obejmują:

- **Zdobywanie wiedzy:** efekty uczenia się w zakresie wiedzy obejmują rozumienie teorii, znajomość pojęć i procesów oraz orientację w literaturze przedmiotu. Metody wspierające zdobywanie wiedzy: wykład konwersatoryjny, wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, analiza tekstów źródłowych, w tym w języku obcym, analiza indywidualnych przypadków, prezentacja multimedialna, strona internetowa, dyskusja, burza mózgów. Zastosowanie różnorodnych metod umożliwia przyswajanie wiedzy teoretycznej i praktycznej.
- **Kształtowanie umiejętności:** efekty w zakresie umiejętności koncentrują się na stosowaniu wiedzy w praktyce, rozwiązywaniu problemów i wykorzystywaniu nowoczesnych narzędzi, w tym technologii. Metody rozwijające umiejętności: zadania laboratoryjne, metoda projektów, ćwiczenia praktyczne, studium przypadku, burza mózgów, giełda pomysłów. Metody aktywizujące, takie jak

prace projektowe, rozwijają umiejętności praktyczne, analityczne oraz interpersonalne. W trakcie niektórych ćwiczeń studenci rozwiązują zadania problemowe z podejściem analitycznym, a także wykonują proste rysunki techniczne oraz projekty, zaś w trakcie zajęć laboratoryjnych studenci pod nadzorem nauczyciela akademickiego wykonują preparaty mikroskopowe, dokonują analiz chemicznych i przeprowadzają doświadczenia.

- Rozwój kompetencji społecznych: efekty w zakresie kompetencji społecznych obejmują umiejętność pracy zespołowej, odpowiedzialność, kreatywność i umiejętność komunikowania się. Metody wspierające rozwój kompetencji społecznych: dyskusja, burza mózgów, analiza przypadków z dyskusją, studium przypadku czy metoda projektów. Dzięki tym metodom studenci uczą się współpracy, komunikacji, refleksji nad własnym działaniem oraz podejmowania decyzji w dynamicznych sytuacjach.

Analiza sylabusów/kart przedmiotu wskazuje, że nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku o profilu praktycznym preferują metody aktywizujące, które angażują studentów w proces uczenia się oraz wspierają ich w rozwijaniu umiejętności niezbędnych do samodzielnego działania w środowisku zawodowym. Ponadto studenci oprócz typowych kompetencji zawodowych osiąganych poprzez aktywne metody kształcenia na ćwiczeniach i laboratoriach uzyskują umiejętności badawcze, takie jak: sformułowanie problemu, opracowanie schematu badań lub przygotowanie koncepcji projektu, realizację badań, przeprowadzenie obliczeń i analizy wyników, sformułowanie wniosków, a także prezentowanie wyników badań lub projektu (np. plany żywieniowe, biznesplan czy opracowanie systemu zapewnienia jakości żywności – HACCP). Do przekazywania treści kształcenia, które prowadzą do uzyskania kompetencji inżynierskich w zakresie wiedzy, są wykorzystywane wykłady konwencjonalne i problemowe, realizowane w sposób tradycyjny wraz z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych. Treści kształcenia, związane z nabyciem umiejętności inżynierskich, są przekazywane również na laboratoriach, ćwiczeniach, seminariach oraz praktykach zawodowych. W celu nabycia przez studentów umiejętności inżynierskich wykorzystywane są następujące metody dydaktyczne: praca z tekstem i materiałem źródłowym, pokaz z objaśnieniem oraz metody laboratoryjne, indywidualne i zespołowe projekty badawcze, eksperyment, studium przypadku. Podczas wykonywania pracy dyplomowej inżynierskiej oraz egzaminu dyplomowego studenci osiągają również określone (w zależności od tematu pracy) efekty uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności prowadzące do zdobycia kompetencji inżynierskich.

Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe odbywa się w oparciu o sylabusy do poszczególnych przedmiotów, praktyk, seminarium, w których określone są warunki realizacji zakładanych efektów uczenia się i wymogi ich sprawdzania. Osoby prowadzące poszczególne zajęcia dokonują bieżącej analizy osiąganych efektów uczenia się w oparciu o prace i wytwory studentów oraz dokumentują ich osiągnięcia w teczce przedmiotu. Weryfikacja obejmuje wszystkie kategorie obszarów, tj. wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Do metod weryfikacji efektów uczenia się uzyskiwanych w procesie kształcenia na poziomie przedmiotu należą między innymi:

- 1) egzamin – ustny, opisowy, testowy;
- 2) zaliczenie – ustne, opisowe, testowe;
- 3) kolokwium;
- 4) przygotowanie referatu, eseju;
- 5) rozwiązywanie zadań problemowych;
- 6) prezentacje multimedialne przygotowywane indywidualnie lub grupowo;
- 7) wypowiedzi ustne, aktywność w dyskusji;

- 8) analiza przypadków (case study);
- 9) opracowanie i realizacja różnorodnych planów, programów i projektów;
- 10) egzamin dyplomowy / obrona pracy;
- 11) inne formy weryfikacji zakładanych efektów uczenia się dobierane pod względem indywidualnych potrzeb studentów czy też możliwości Uczelni.

Kompetencje językowe kształtowane są podczas lektoratów języka obcego. Prowadzone są one w łącznym wymiarze 120 godzin rozłożonych równomiernie w semestrach I, II, III i IV (po 30 godzin) i umożliwiają osiągnięcie poziomu B2. W trakcie lektoratów studenci uczą się i doskonalą umiejętność posługiwania się specjalistyczną terminologią charakterystyczną dla żywienia człowieka. Doskonalenie kompetencji językowych wspierane jest również poprzez konieczność korzystania z obcojęzycznych źródeł, katalogów oraz programów komputerowych nieposiadających wersji polskojęzycznych.

Praktyki zawodowe stanowią integralną część procesu kształcenia i odbywają się z bezpośrednim udziałem opiekuna z ramienia zakładu pracy oraz pod nadzorem opiekuna z Uczelni. Głównym celem praktyk zawodowych jest zapoznanie osób studiujących ze strukturą organizacyjną placówek żywieniowych, sposobem organizacji pracy i żywienia zbiorowego, a także zapoznanie z systemami zapewnienia bezpieczeństwa żywności (HACCP, GHP, GMP), zasadami BHP, planowaniem i dystrybucją posiłków oraz prowadzeniem dokumentacji żywieniowej. Praktyki mają na celu praktyczne przygotowanie studenta do zawodu, umożliwiając obserwację i uczestnictwo w działaniach dietetyka w realnych warunkach pracy.

Łączny wymiar praktyk przygotowujących do wykonywania zawodu inżyniera dietetyki i żywienia zbiorowego wynosi 960 godzin (32 punkty ECTS) i został podzielony na kilka etapów:

a. Praktyka zawodowa I – czas trwania: 180 godzin (6 ECTS)

Cel: Zapoznanie z organizacją żywienia i rolą dietetyka. Nabycie praktycznych umiejętności w zakresie racjonalnego żywienia;

Opis: Studenci poznają strukturę i zasady funkcjonowania oraz organizację działu żywienia, zasady prowadzenia dokumentacji związanej z żywieniem, systemy kontroli i zarządzania jakością w placówce oraz specyfikę pracy dietetyka w jednostce przyjmującej.

b. Praktyka zawodowa II – czas trwania: 300 godzin (10 ECTS)

Cel: Zapoznanie studenta z różnymi technologiami przygotowania potraw, zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia.

Opis: Studenci zapoznają się z funkcjonowaniem i organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją, wyposażeniem technicznym oraz technologią produkcji potraw, rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem, stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jej jakość.

c. Praktyka zawodowa III – czas trwania: 480 godzin (16 ECTS)

Cel: Poznanie przez studenta zasad organizacji, funkcjonowania i zarządzania poradnią dietetyczną oraz zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla osób zdrowych, dietoterapii oraz dietoprofilaktyki chorób dietozależnych.

Opis: Studenci zapoznają się z organizacją, funkcjonowaniem i pracą w dziale żywienia w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości, zakładzie opieki zdrowotnej, w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania, przyszpitalnej), w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes, domach wczasowych prowadzących dietoterapię.

Dyrektor Instytutu powołuje (spośród nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku) uczelnianego opiekuna praktyk w oparciu o kwalifikacje naukowe/badawcze/dydaktyczne w dyscyplinie naukowej (technologia żywności i żywienia, nauki o zdrowiu), do której przypisany jest

kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe oraz doświadczenie zawodowe zdobyte poza szkolnictwem wyższym (np. praktyczne doświadczenie w pracy dietetyka), dobrą komunikację ze studentami i przedstawicielami środowiska lokalnego. Praktyki są nadzorowane zarówno przez opiekuna praktyk ze strony Uczelni, jak i przez opiekunów praktyk w instytucjach. Opiekun uczelniany odpowiada za weryfikację infrastruktury i wyposażenia miejsc odbywania praktyk. Weryfikacja obejmuje określenie, czy infrastruktura pozwoli na zrealizowanie wszystkich elementów programu praktyk. Przed zawarciem porozumienia opiekun praktyki udaje się do miejsca realizacji praktyki (np. do szpitala, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości, zakładu opieki zdrowotnej, poradni dietetycznej, ośrodka sanatoryjnego itp.), gdzie dokonuje weryfikacji infrastruktury oraz oceny miejsca pod względem możliwości osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się.

Studenci uzupełniają dziennik praktyk, w którym dokumentują wykonywane zadania, swoje doświadczenia, obserwacje i wnioski w odniesieniu do założonych efektów uczenia się.

Wymagania w odniesieniu do studentów realizujących praktykę: Studenci najpierw uzyskują przygotowanie teoretyczne w zakresie planowania żywienia pacjentów, które następnie weryfikują i stosują podczas praktyk zawodowych. Praktyki umożliwiają studentom poznanie zasad funkcjonowania placówek i szpitalnych działów żywieniowych, w których są realizowane. Praktyki, jako obowiązkowy element studiów, pozwalają na zastosowanie wiedzy w praktyce i rozwój umiejętności zawodowych. Studenci przed rozpoczęciem praktyk zawodowych zobowiązani są posiadać ubezpieczenie, aktualne badania lekarskie oraz zaświadczenie o niekaralności. Przygotowują oni wszystkie niezbędne dokumenty do realizacji praktyk oraz ich weryfikacji. Praktyki podlegają ocenie dokonywanej przez opiekunów w placówkach (tj. zakładowych opiekunów praktyk), opiekunów uczelnianych oraz studentów (w formie samooceny). Ocena ta obejmuje poziom umiejętności, zaangażowanie i postępy w trakcie praktyk, a jej dopełnieniem jest rozmowa podsumowująca przeprowadzana przez opiekuna uczelnianego ze studentem po zakończeniu każdej z praktyk.

Student ma możliwość wyrażenia opinii na temat programu i realizacji praktyki poprzez wypełnienie anonimowej ankiety oceny zajęć i jakości kształcenia, obejmującej m.in. program studiów, praktyki zawodowe oraz organizację toku studiów. Dodatkowo podczas rozliczania dokumentacji praktyki opiekun uczelniany prowadzi rozmowę ze studentem, pozyskując informacje dotyczące przebiegu praktyki, miejsca jej realizacji, wykonywanych czynności oraz jakości wsparcia ze strony opiekuna zakładowego. Wówczas student może zgłosić sugestie dotyczące doskonalenia programu studiów, np. w zakresie przedmiotów przygotowujących do odbywania praktyk.

W trakcie realizacji praktyk przez studentów przeprowadzana jest hospitacja obejmująca losowo wybrane osoby. W roku akademickim hospitację przeprowadza się co najmniej u kilku studentów. Opiekun uczelniany, udając się do miejsca praktyki, weryfikuje m.in.:

- poziom zaangażowania studenta w realizację powierzonych zadań;
- prawidłowość i jakość wykonywania czynności wynikających z programu praktyki;
- sposób komunikowania się studenta z zakładowym opiekunem praktyki oraz innymi pracownikami instytucji;
- warunki organizacyjne i merytoryczne miejsca odbywania praktyki;
- adekwatność wsparcia merytorycznego i organizacyjnego zapewnianego przez zakładowego opiekuna praktyki.

Komunikacja między opiekunami praktyk studenckich (opiekunem zakładowym i opiekunem uczelnianym) odbywa się głównie w formie rozmów telefonicznych, w trakcie których omawiane są bieżące sprawy, planowane zadania dla studentów oraz kwestie związane z ich zaangażowaniem, rozwojem merytorycznym i doskonaleniem umiejętności praktycznych.

Efekty monitorowania procesu praktyk obejmują m.in.:

- wzrost aktywności studentów przejawiający się zadawaniem szczegółowych pytań dotyczących przebiegu praktyki, co świadczy o poznaniu specyfiki placówki, konfrontacji wiedzy teoretycznej z praktyką oraz gotowości do udziału w dyskusjach nad realnymi problemami instytucji. Tego rodzaju rozmowy najczęściej podejmowane są podczas zaliczenia i podsumowania praktyk z opiekunem uczelnianym;
- rozwój umiejętności samodzielnej pracy, współpracy zespołowej i dzielenia się doświadczeniami. Studenci uczą się identyfikować problemy w funkcjonowaniu organizacji, podejmować próby ich rozwiązania oraz otwarcie komunikować swoje spostrzeżenia;
- nabycie umiejętności formułowania wniosków wynikających z wykonywanych obowiązków oraz oceny wartości odbytej praktyki. Studenci potrafią wskazać korzyści płynące z udziału w praktyce, subiektywnie ocenić jej przebieg oraz rekomendować daną instytucję jako miejsce odbywania praktyki zawodowej.

Zajęcia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe odbywają się zgodnie z ustalonym harmonogramem, zasadniczo od poniedziałku do piątku. Uczelnia umożliwia również dostosowanie planu zajęć do potrzeb studentów pracujących, uwzględniając ich możliwości czasowe, sytuację ekonomiczną i rodzinną. W przypadku takich grup wykłady na pierwszych latach studiów oraz zajęcia praktyczne realizowane są w dni robocze, natomiast ćwiczenia i laboratoria odbywają się także w wybrane soboty i niedziele.

Zajęcia dydaktyczne odbywają się w grupach studenckich, a ich liczebność zależy od formy (*Regulamin studiów*, §10 ust. 1) oraz rodzaju zajęć i jest zgodna z Zarządzeniem 55/2025 Rektora PANS w Chełmie. Wykłady prowadzone są dla całego kierunku. Ćwiczenia prowadzi się w grupach liczących 20-32 studentów, lektoraty w grupach liczących nie więcej niż 16 studentów, natomiast zajęcia z wychowania fizycznego odbywają się w grupach liczących 24-32 studentów. Laboratoria odbywają się w grupach liczących nie mniej niż 8-10 studentów. Duża część zajęć w ramach programu studiów ma charakter praktyczny, co wiąże się z podejmowanymi przez studentów działaniami, które są ukierunkowane na zdobycie kompetencji (transversal skills) niezbędnych do odnalezienia się w przyszłości na rynku pracy. Realizując zaprojektowane zadania edukacyjne, student korzysta z nowoczesnie wyposażonych sal i pracowni. Ponadto zajęcia o charakterze praktycznym w większości prowadzone są przez osoby posiadające doświadczenie zawodowe zdobyte poza szkolnictwem wyższym lub też pracujące równolegle w placówkach bądź instytucjach, w których studenci mogą prowadzić obserwacje, uczestniczyć w praktykach oraz wydarzeniach organizowanych we współpracy z Uczelnią. Dzięki temu studenci mają możliwość konfrontacji wiedzy i umiejętności uzyskanych podczas zajęć na Uczelni z rzeczywistymi sytuacjami i ich uwarunkowaniami spotykanymi w przyszłych miejscach pracy zawodowej.

Regulamin studiów (§10 ust. 2) dopuszcza możliwość prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W czasie pandemii PANS w Chełmie wdrożyła i udostępniła wszystkim studentom i nauczycielom akademickim do realizacji zdalnego nauczania platformę edukacyjną "Google Workspace dla Szkół i Uczelni". Platforma ta zawiera pakiet narzędzi i usług firmy Google dostosowanych do potrzeb szkół i uczelni. W ramach korzystania z platformy każdy student i nauczyciel akademicki ma utworzone indywidualne konto. Nauczyciele akademicy mogą przy użyciu odpowiednich narzędzi tworzyć w niej grupy zajęciowe (zapisywać do nich studentów), prowadzić zajęcia zdalne oraz udostępniać studentom materiały z zajęć lub dodatkowe/uzupełniające/rozszerzające treści. Na etapie wdrażania platformy dla nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne w PANS w Chełmie, którzy chcieli nabyć lub uzupełnić swoją

wiedzę w zakresie posługiwania się platformą edukacyjną w zakresie realizacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na odległość, były przeprowadzone stacjonarne szkolenia. Dla nowo zatrudnionych pracowników zostały opracowane materiały szkoleniowe. Dla studentów, szczególnie tych przyjętych na I rok studiów, szkolenia z zakresu obsługi platformy edukacyjnej odbywają się podczas pierwszych zajęć z technologii informacyjnej. Informacje o korzystaniu z platformy znajdują się również na stronie internetowej PANS w Chełmie (<https://panschelm.edu.pl/student/>).

Proces uczenia się jest dostosowany do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów. Prawa i obowiązki studenta, w tym studenta będącego osobą niepełnosprawną lub przewlekłe chorego, w zakresie jego indywidualnych potrzeb oraz organizacji studiów określone zostały w *Regulaminie studiów* (w paragrafach od 21 do 26). Na wniosek studenta Rektor może wyrazić zgodę na odbywanie studiów według indywidualnej organizacji studiów (IOS), określając formę oraz szczegółowe zasady jej odbywania. Warunki odbywania studiów oraz sposób przeprowadzania zaliczeń i egzaminów są dostosowywane do rodzaju i stopnia niepełnosprawności studenta, np. student realizuje zajęcia w grupach wybranych przez siebie lub w uzgodnieniu z prowadzącym zajęcia oraz może ustalić indywidualne terminy zaliczeń i egzaminów. IOS jest przyznawana również studentom wyróżniającym się dobrymi wynikami w nauce, osiągającym wybitne wyniki sportowe, uczestniczącym w pracach o charakterze naukowym, realizującym studia w innej uczelni krajowej lub zagranicznej, studentkom w ciąży i studentom będącym rodzicami, przyjętym na studia w wyniku potwierdzenia wcześniej osiągniętych efektów uczenia się lub w innych, szczególnie uzasadnionych przypadkach.

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

Warunki, tryb oraz termin rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na studia uchwała Senat Uczelni – zasady rekrutacji na I rok studiów w roku akademickim 2025/2026 zostały określone w Uchwale nr 9/CLXXIV/2024 Senatu Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 18 czerwca 2024r. (z późn. zm.) w sprawie warunków i trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na I rok studiów w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie na rok akademicki 2025/2026.

Przyjęcie kandydatów na studia następuje w drodze postępowania kwalifikacyjnego. Na studia inżynierskie pierwszego stopnia może zostać przyjęta osoba, która posiada świadectwo dojrzałości albo inny dokument lub dokumenty określone w art. 69 ust. 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. W procedurze rekrutacyjnej kandydata na I rok studiów inżynierskich na kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe brane są pod uwagę wyniki lub oceny z egzaminu maturalnego lub egzaminu dojrzałości przeliczane na punkty kwalifikacyjne z następujących przedmiotów:

1. język obcy nowożytny zdawany jako przedmiot obowiązkowy;
2. jeden z przedmiotów wskazanych przez kandydata spośród następujących przedmiotów: biologia, chemia, matematyka, geografia, fizyka, historia, wiedza o społeczeństwie, język polski.

Cudzoziemcy mogą podejmować i odbywać studia na zasadach określonych w ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Obcokrajowcy ubiegający się o przyjęcie na studia w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie podlegają procedurze kwalifikacyjnej na zasadach określonych w Uchwale nr 9/CLXXIV/2024 Senatu Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 18 czerwca 2024 r. w sprawie warunków i trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na I rok studiów w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie na rok

akademicki 2025/2026 (z późn. zm.). Cudzoziemcy niebędący obywatelami UE w rozumieniu art. 2 pkt. 3 ustawy z dnia 14 lipca 2006 r. o wjeździe na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, pobycie oraz wyjeździe z tego terytorium obywateli państw członkowskich Unii Europejskiej i członków ich rodzin ubiegający się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia na podstawie wydanego za granicą dokumentu, który jest dokumentem potwierdzającym uprawnienie do ubiegania się o przyjęcie na studia, o którym mowa w art. 326a ust. ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, zobowiązani są wykazać się znajomością języka polskiego na poziomie biegłości językowej nie niższym niż B2. Cudzoziemcy ubiegający się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia na podstawie wydanego za granicą dokumentu, który nie jest dokumentem potwierdzającym uprawnienie do ubiegania się o przyjęcie na studia, o którym mowa w art. 326a ust. 1 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, zobowiązani są przedstawić w toku rekrutacji dokument wydany za granicą przez szkołę lub instytucję edukacyjną uznawaną przez państwo, na którego terytorium lub w którego systemie edukacji działa, wraz z pisemną informacją o tym dokumencie wydaną przez dyrektora NAWA potwierdzającą uprawnienie do ubiegania się o przyjęcie na studia albo pisemną informacją o tym dokumencie wydaną przez dyrektora NAWA potwierdzającą uprawnienie do ubiegania się o przyjęcie na studia (w przypadkach, o których mowa w art. 93a ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty) oraz wykazać się znajomością języka polskiego na poziomie biegłości językowej nie niższym niż B2, a także zdać egzamin wstępny na poziomie co najmniej 30% z przedmiotów określonych w załączniku nr 3 do ww. uchwały, przeprowadzany w celu sprawdzenia wiedzy niezbędnej do podjęcia studiów. Szczegółowy zakres egzaminu wstępnego na poszczególne kierunki studiów oraz formę egzaminu (egzamin pisemny/ustny) określają dyrektorzy właściwych instytutów. Na studia stacjonarne pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest to egzamin wstępny z biologii. Dokumenty poświadczające znajomość języka polskiego na poziomie biegłości językowej nie niższym niż B2 określa rozporządzenie ministra właściwego do spraw szkolnictwa wyższego. Wynik egzaminu wstępnego dla cudzoziemców wyraża się w procentach, a następnie przelicza na punkty kwalifikacyjne, zgodnie z załącznikiem nr 4 do ww. uchwały. Kandydaci przystępujący do egzaminu wstępnego dla cudzoziemców uczestniczą w kwalifikacji w oparciu o liczbę punktów uzyskaną za wynik z egzaminu wstępnego przeliczony na punkty kwalifikacyjne zgodnie z załącznikiem nr 4 do ww. uchwały oraz liczbę punktów za wynik/ocenę z przedmiotu wskazanego przez kandydata na świadectwie/dokumencie uprawniającym do podjęcia studiów, spośród przedmiotów do wyboru określonych w załączniku nr 1 do ww. uchwały. Na studia stacjonarne na I rok studiów pierwszego stopnia na kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe w przypadku rekrutacji obcokrajowców brane są pod uwagę wyniki lub oceny z egzaminu maturalnego lub egzaminu dojrzałości przeliczane na punkty kwalifikacyjne z następujących przedmiotów: język obcy nowożytny zdawany jako przedmiot obowiązkowy oraz jeden z przedmiotów wskazanych przez kandydata spośród następujących przedmiotów: biologia, chemia, matematyka, geografia, fizyka, historia, wiedza o społeczeństwie, język polski.

Rekrutacja odbywa się w systemie Internetowej Rejestracji Kandydatów (IRK), zaś kandydat powinien posiadać kompetencje cyfrowe niezbędne do rejestracji w tym systemie.

Dopuszcza się rejestrację kandydatów w formie tradycyjnej, tj. poprzez złożenie lub przesłanie do właściwego działu obsługi studenta kompletu dokumentów. Kandydat niepełnosprawny przed rozpoczęciem postępowania kwalifikacyjnego ma prawo do wcześniejszej konsultacji z pełnomocnikiem właściwym do spraw osób niepełnosprawnych i uzyskania pełnej informacji o zasadach odbywania studiów przez osoby niepełnosprawne. Zgodnie z postanowieniami uchwał Senatu w sprawie warunków i trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na I rok studiów, w przypadku niepełnosprawności kandydata uniemożliwiającej udział w postępowaniu

kwalifikacyjnym z zastosowaniem IRK, przewodniczący komisji rekrutacyjnej na podstawie wniosku kandydata podejmuje decyzję o dostosowaniu postępowania kwalifikacyjnego do jego niepełnosprawności. Informacje o stanie zdrowia kandydata podlegają ochronie zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych. W ramach dostosowania postępowania kwalifikacyjnego możliwe jest m.in. zastosowanie urządzeń technicznych, takich jak komputery, oprogramowanie udźwiękowiające lub alternatywne myszki i klawiatury, zastosowanie alternatywnej formy zapisu, tj. pisma Braille’a, druku o zmienionej wielkości czcionki, nagrania audio, zapisu elektronicznego.

W Uczelni, w tym na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe, istnieje możliwość potwierdzenia efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów, w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej, co określa Regulamin potwierdzania efektów uczenia się w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Chełmie wprowadzony *Uchwałą nr 6/CXXXV/2019 Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie z dnia 23 września 2019 roku*. Dokument określa zasady, warunki, jednostki odpowiedzialne, tryb potwierdzania i uznawania efektów uczenia się, jak również rekrutację na studia w trybie potwierdzania efektów uczenia się. Ponadto zasady uznawania i przenoszenia efektów uczenia się są zawarte w §32 i §33 Regulaminu studiów. Możliwe jest zaliczenie osobie ubiegającej się o uznanie efektów uczenia się określonych przedmiotów (w tym zajęć praktycznych i praktyk zawodowych) wraz z przypisanymi efektami uczenia się oraz punktami ECTS. Można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć objętych programem studiów. Osoby przyjęte na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się są włączone do regularnego trybu studiów i zwolnione z realizacji przedmiotów, dla których efekty zostały uznane w procesie potwierdzania efektów uczenia się, lub mogą ubiegać się o indywidualną organizację studiów. Przenoszenie oraz uznawanie punktów ECTS przypisanych do zajęć, w tym zajęć kształtujących umiejętności praktyczne zaliczonych przez studenta w PANS w Chełmie lub w innej uczelni, w tym zagranicznej, następuje zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie Studiów Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie, którego tekst jednolity stanowi załącznik do uchwały numer 2/CLVIII/2022 Senatu Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 28 kwietnia 2022 r. w sprawie wprowadzenia zmian w Regulaminie Studiów Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie (z późn. zm.). Decyzję o przeniesieniu punktów ECTS przypisanych do zajęć podejmuje na wniosek studenta Dyrektor Instytutu po stwierdzeniu zbieżności uzyskanych efektów uczenia się. Dyrektor Instytutu może wystąpić z wnioskiem o opinię do prowadzącego przedmiot lub opiekuna praktyk. Dotychczas na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe nikt nie złożył wniosku w sprawie potwierdzenia efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów, w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej.

Z kolei zasady weryfikacji efektów uczenia się osiąganych przez studentów zostały określone w Zarządzeniu Rektora nr 110/2021 z dnia 30 listopada 2021 roku. Weryfikacja uwzględnia efekty uczenia się dla zajęć, praktyk zawodowych i procesu dyplomowania oraz obejmuje wszystkie kategorie efektów, czyli wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Weryfikacja uwzględnia efekty uczenia się dla zajęć, praktyk zawodowych i procesu dyplomowania. Zasady dotyczą wszystkich nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne bez względu na rodzaj zatrudnienia i formę prowadzonych zajęć. Zgodnie z Regulaminem studiów w Uczelni obowiązuje skala ocen od 2 do 5.

Weryfikacja efektów uczenia się dla zajęć polega na sprawdzeniu wyników pracy studenta i określeniu, czy zostały osiągnięte przez studenta efekty uczenia się wskazane w karcie (sylabusie) przedmiotu. Nauczyciele akademicki realizujący zajęcia na kierunkach prowadzonych w PANS w Chełmie, w tym na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe, zobowiązani są w szczególności do: weryfikacji i oceny osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się w sposób zapewniający równe traktowanie studentów oraz uwzględniający potrzeby studentów z niepełnosprawnością;

przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów oraz na ich zakończenie; analizy osiągnięcia efektów uczenia się oraz sposobu ich weryfikacji. Podstawą zaliczenia zajęć kończących się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę są: uczestnictwo studenta w przewidzianych w programie studiów zajęciach dydaktycznych, uzyskanie pozytywnych wyników w trakcie bieżącej kontroli kompetencji i oceny prac wynikających z programu zajęć, w tym różnych form prac kontrolnych, jak m.in. testy, sprawozdania, projekty, dzienniki praktyk, wypowiedzi pisemne, egzaminy ustne/pisemne z pytaniami otwartymi lub zamkniętymi. Umiejętności praktyczne weryfikowane są także poprzez analizę opracowanych prac kontrolnych oraz obserwację ich praktycznej realizacji, obserwację studenta w czasie wykonywania działań właściwych dla danego zadania i inne formy wynikające ze specyfiki przedmiotów i przypisanych im efektów uczenia się.

Na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe praktyki zawodowe są obowiązkowe i realizowane w oparciu o Regulamin Zajęć Praktycznych i Praktyk Zawodowych, stanowiący załącznik do Zarządzenia nr 94/2023 Rektora PANS w Chełmie z dnia 10 października 2023 r. Weryfikacja efektów uczenia się dla praktyk zawodowych polega na sprawdzeniu, czy student osiągnął założone dla praktyk zawodowych efekty uczenia się zawarte w karcie (sylabusie) przedmiotu. Weryfikacji efektów uczenia się dla praktyk zawodowych dokonuje opiekun praktyk zawodowych w oparciu o opinię opiekuna praktyk zawodowych z instytucji, w której praktyki zawodowe były realizowane, a także w oparciu o przedłożoną przez studenta dokumentację określoną w programie. Weryfikacja dokonywana jest na podstawie: przedstawionego przez studenta szczegółowego harmonogramu/programu praktyki, oceny przebiegu praktyki zawodowej przez zakładowego opiekuna praktyki i samego praktykanta, a także rozmowy opiekuna uczelnianego ze studentem na temat osiągniętych przez niego efektów uczenia się podczas realizacji praktyki. W oparciu o weryfikację ww. dokumentacji oraz rozmowy ze studentem opiekun uczelniany wystawia ocenę końcową.

Weryfikacja efektów uczenia się w procesie dyplomowania jest dokonywana przez promotora i polega w szczególności na sprawdzeniu, czy zostały osiągnięte efekty uczenia się przyjęte dla seminarium dyplomowego, w ramach którego student przygotowuje pracę dyplomową. Prace dyplomowe są ponadto weryfikowane w systemie antyplagiatowym zgodnie z obowiązującą procedurą (Zarządzenie nr 21/2024 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 17 kwietnia 2024 roku w sprawie Procedury weryfikacji prac dyplomowych systemem antyplagiatowym w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie (z późn. zm.)).

Zgodnie z zasadami dyplomowania wprowadzonymi Zarządzeniem nr 89/2021 Rektora Uczelni z dn. 29 września 2021 roku, studenci kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe wybierają promotora pracy spośród prowadzących w danym roku akademickim seminaria pracowników Katedry Dietetyki z tytułem co najmniej doktora, po zapoznaniu się z jego obszarem badawczym i dorobkiem naukowym. Za zapewnienie właściwej jakości procesu dyplomowania odpowiada Dyrektor Instytutu, która we współpracy z Kierownikiem Katedry Dietetyki weryfikuje zgodność tematów prac dyplomowych z efektami uczenia się określonymi dla kierunku studiów oraz je zatwierdza. Przed złożeniem prac dyplomowych są one weryfikowane w systemie antyplagiatowym – raporty z badania są analizowane przez promotora, który podejmuje decyzję albo o dopuszczeniu pracy do obrony (jeśli uzna, że dokonane zapożyczenia są uprawnione i nie noszą znamion plagiatu), albo kieruje pracą do poprawy.

Praca dyplomowa podlega ocenie wystawionej niezależnie przez promotora i recenzenta; po uzyskaniu pozytywnych recenzji praca jest dopuszczona do obrony. Prace dyplomowe inżynierskie na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe mają charakter badawczy (empiryczny, eksperymentalny) lub teoretyczno-badawczy. Ich tematyka jest spójna z kierunkowymi efektami uczenia się. Student

w ramach pracy realizuje badania empiryczne, które opierają się na obserwacji, eksperymentach, wywiadach czy ankietach, a na koniec formułuje wnioski zarówno teoretyczne, jak i praktyczne. Podczas egzaminu dyplomowego komisja egzaminacyjna ocenia stopień opanowania przez dyplomanta efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, właściwych dla kierunku studiów.

Zgodnie z Regulaminem studiów warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest: osiągnięcie efektów uczenia się wynikających z programu studiów oraz uzyskanie odpowiedniej liczby punktów ECTS; uzyskanie zaliczeń wszystkich zajęć, w tym zajęć kształtujących umiejętności praktyczne oraz złożenie wszystkich egzaminów objętych planem studiów; uzyskanie pozytywnej oceny z pracy dyplomowej; złożenie wszystkich wymaganych dokumentów określonych przez dyrektora instytutu.

Nauczyciele akademicki, opiekun praktyk oraz promotorzy promotor dokonują analizy osiągniętych przez studentów efektów uczenia się, a ewentualne propozycje zmian w karcie (sylabusie) przedmiotu przedkładają Dyrektor Instytutu, który przekazuje je Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe. Zbiorczej weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dokonuje ww. komisja kierunkowa w oparciu o: wybrane losowo karty (sylabusy) przedmiotów, informacje uzyskane od prowadzących zajęcia, opiekunów praktyk zawodowych na temat weryfikacji efektów uczenia się, wykazu ocen z zaliczeń, egzaminów i praktyk zawodowych, wybrane losowo prace zaliczeniowe/egzaminacyjne studentów dokumentujące weryfikację efektów uczenia się, dokumentację praktyk zawodowych, wybrane losowo prace dyplomowe. Komisja kierunkowa formułuje wnioski i zalecenia służące doskonaleniu weryfikacji efektów uczenia się i przedkłada je Dyrektor Instytutu.

Pod koniec każdego semestru studenci odnoszą się do sposobu realizacji programu studiów poprzez udział w anonimowej ankiecie oceniającej zajęcia prowadzone przez nauczycieli akademickich (w oparciu o Zarządzenie nr 111/2022 Rektora PANS w Chełmie z dn. 30 grudnia PANS w Chełmie z późn. zm.).

Monitorowaniem losów zawodowych absolwentów PANS w Chełmie zajmuje się Akademickie Biuro Karier. W ramach tych działań prowadzone są cykliczne badania stopnia zadowolenia absolwentów ze studiów oraz ich oceny odnośnie teoretycznego i praktycznego przygotowania do wykonywania pracy zawodowej. Badanie odbywa się w ciągu roku od dnia uzyskania statusu absolwenta przez konkretną osobę, o ile ta osoba wyraziła zgodę na piśmie na udział w takim badaniu. Z uwagi na fakt, iż pierwsi absolwenci kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe ukończyli studia w 2025 r., aktualnie nadal trwa badanie monitorowania ich losów zawodowych (badanie zostanie zakończone w marcu 2026 r.). Po otrzymaniu raportu z badania wyniki będą analizowane podczas posiedzenia Kierunkowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (planowany termin analizy – kwiecień 2026 r.).

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

Kadra dydaktyczna prowadząca zajęcia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe składa się z 2 profesorów tytularnych, 5 doktorów habilitowanych, 16 doktorów oraz 12 magistrów. Na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe 79% godzin realizowanych jest przez nauczycieli zatrudnionych w Uczelni na podstawowym miejscu pracy. Dobór kadry dydaktycznej do prowadzenia zajęć na kierunku dokonywany jest zgodnie z posiadanymi kompetencjami nauczycieli. Kluczowe znaczenie

mają: dorobek naukowy i/lub praktyka w obszarze realizacji zajęć zdobyta w gabinetach dietetycznych, poradniach, placówkach ochrony zdrowia (szpitalach, przychodniach) oraz zakładach żywienia zbiorowego. To umożliwia prawidłową realizację efektów uczenia się oraz podejmowanie inicjatyw naukowych (np. organizację konferencji) oraz społecznych (np. organizację warsztatów propagujących zdrowy styl życia wśród młodzieży i seniorów). Prowadzący zajęcia, dbając o jakość kształcenia, w tym aktualność treści i stanu badań z poszczególnych obszarów żywienia człowieka oraz produkcji żywności aktywnie uczestniczą w krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych (Załącznik K4.1). W celu utrzymania wysokiego poziomu zajęć systematycznie podnoszą swoje kompetencje, kończąc studia podyplomowe oraz uczestnicząc w różnorodnych szkoleniach i warsztatach (Załącznik K4.2). Nauczyciele akademicki pełnią również rolę inicjatorów i współorganizatorów konferencji naukowych (Załącznik K4.3) oraz są autorami licznych publikacji (Załącznik K4.4). Warto dodać, że z inicjatywy pracowników Katedry Dietetyki przy współpracy z Instytutem Nauk Medycznych PANS w Chełmie w listopadzie 2024 r. zorganizowana została konferencja „Integracja dla zdrowia – efektywność zespołu interdyscyplinarnego” (planowany jest charakter cykliczny konferencji) z czynnym udziałem gości zaproszonych z innych ośrodków akademickich. W roku 2025 została opracowana monografia pokonferencyjna pt. „Integracja dla zdrowia. Efektywność zespołu interdyscyplinarnego”, która obejmuje 20 prac z zakresu roli żywności i żywienia w życiu i zdrowiu człowieka, interwencji w chorobach przewlekłych oraz opieki nad osobami z zaburzeniami odżywiania (monografia jest w trakcie procesu wydawniczego).

Dorobek naukowy nauczycieli akademickich oraz ich przygotowanie dydaktyczne odpowiadają przyjętemu programowi studiów oraz zapewniają realizację przyjętych efektów uczenia się. Zajęcia dydaktyczne są prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę, która posiada udokumentowany dorobek naukowy z zakresu związanego z treściami programowymi (w renomowanych czasopismach krajowych i zagranicznych), część kadry posiada udokumentowany dorobek zawodowy. Wyniki własnych prac naukowo-badawczych kadry dydaktycznej znajdują odzwierciedlenie we wprowadzanych zmianach w treściach przekazywanych na zajęciach z przedmiotów, do których sylabusy tworzą pracownicy PANS w Chełmie. Zmiany te mają na celu zdobywanie przez studentów kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe aktualnej wiedzy i aktualnych umiejętności oraz kompetencji społecznych. Wyniki prac badawczych prowadzonych przez pracowników są systematycznie wykorzystywane do uatrakcyjniania prowadzonych zajęć dydaktycznych i uzupełniania ich o treści dotyczące najnowszej wiedzy z zakresu żywienia człowieka.

Uczelnia kładzie duży nacisk na rozwój własnej kadry dydaktycznej, stymulując rozwój naukowy pracowników zatrudnionych w podstawowym miejscu pracy w PANS w Chełmie (w ocenianym okresie 1 osoba uzyskała tytuł profesora i 1 stopień doktora). Szczegółowe kompetencje poszczególnych nauczycieli akademickich, wraz z ich dorobkiem naukowym, zawiera Załącznik 4 – Charakterystyka nauczycieli [...]. Kompetencje kadry są zgodne z realizowanymi specjalnościami na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe.

Mając na uwadze praktyczny profil studiów oraz ważną dla procesu kształcenia ścisłą współpracę z interesariuszami zewnętrznymi, w tym także w wymiarze międzynarodowym, podejmowana jest współpraca naukowo-praktyczna w ośrodkami zagranicznymi w zakresie w produkcji żywności i żywienia człowieka (Załącznik K4. 3). Dotychczas zorganizowane zostało międzynarodowe seminarium (wspólnie z Podolskim Narodowym Uniwersytetem w Kamieńcu Podolskim na Ukrainie) – zaprezentowane przez pracowników Katedry Dietetyki referaty umożliwiły integrację teorii z praktyką i otworzyły przestrzeń do podejmowanych działań w obszarach praktyki dietetycznej, żywienia zbiorowego, edukacji zdrowotnej oraz wpływu jakości żywności na zdrowie człowieka.

Kadra dydaktyczna prowadząca zajęcia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe uczestniczyła również w wewnętrznych szkoleniach dydaktycznych (prowadzonych przez pracowników Katedry Pedagogiki PANS w Chełmie), których celem było doskonalenie kompetencji dydaktycznych nauczycieli oraz sposobu recenzowania prac dyplomowych („Metody aktywizujące w kształceniu akademickim”, „Jak napisać dobrą recenzję pracy dyplomowej?”; „Sposoby aktywizacji studentów w kształceniu zdalnym”).

Ponadto nauczyciele prowadzący zajęcia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe wzięli udział w szeregu szkoleń dydaktycznych zorganizowanych w ramach realizowanego przez PANS w Chełmie projektu „Doskonałość dydaktyczna uczelni”, którego celem była rozbudowa istniejącego w Uczelni systemu zarządzania jakością kształcenia oraz doskonalenie kompetencji kadry PANS w Chełmie (szkolenia objęły m. in. zagadnienia z zakresu: tutoringu, grywalizacji oraz narzędzi IT, nauczania problemowego, komunikacji interpersonalnej, design thinking, flipped education, pracy ze studentem niepełnosprawnym; przeciwdziałania dyskryminacji). Ponadto pracownicy dydaktyczni prowadzący zajęcia na kierunku biorą udział w innych szkoleniach realizowanych w ramach projektów, np. w ramach projektu „Doskonalenie kompetencji kadry dydaktycznej PANS w Chełmie”. Należy również podkreślić, że wszyscy nauczyciele akademicy wzięli udział w szkoleniach dotyczących obsługi platformy edukacyjnej "Google WorkSpace dla Szkół i Uczelni" oraz metodyki pracy zdalnej.

PANS w Chełmie wspiera i motywuje kadrę dydaktyczną (w tym nauczycieli zatrudnionych w Katedrze Dietetyki) do rozwoju naukowego oraz doskonalenia kompetencji dydaktycznych. Nauczyciele akademicy mogą być wyróżnieni nagrodą Rektora za osiągnięcia naukowe, dydaktyczne lub organizacyjne, w tym m.in. za uzyskanie stopnia doktora, doktora habilitowanego lub tytułu profesora. Nauczyciel akademicki może być również nagrodzony za autorstwo lub współautorstwo podręczników akademickich, przewodników metodycznych i programów studiów, osiągnięcia w kształceniu studentów, w tym w opiece nad kołami naukowymi, oraz za działalność w zakresie popularyzacji nauki.

Uczelnia udziela wsparcia w zakresie rozwoju nauczycieli akademickich również przez: odpłacanie płatnego dostępu do publikacji naukowych, finansowanie udziału w konferencjach naukowych, finansowanie postępowań o nadanie stopni i tytułów naukowych oraz umożliwianie wyjazdów naukowych w ramach programu Erasmus +.

W zapewnianiu wysokiej jakości kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe istotną rolę odgrywają również: hospitacja zajęć dydaktycznych (przeprowadzana w oparciu o Zarządzenie nr 89/2023 Rektora PANS w Chełmie z dnia 29 września 2023 r. w sprawie hospitacji zajęć dydaktycznych), okresowa ocena nauczyciela (ostatnia ocena została przeprowadzona w oparciu o Zarządzenie nr 77/2021 Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie z dnia 27 września 2021 r. w sprawie określenia kryteriów, trybu i podmiotu dokonującego oceny okresowej nauczycieli akademickich za okres od dnia 1 października 2021 r. do dnia 30 września 2025 r.), a także ankietowanie zajęć dydaktycznych. Ankieta studencka przeprowadzana jest w oparciu o Zarządzenie nr 111/2022 z 30 grudnia 2022 r. z późn. zm.). Zgodnie z ww. procedurą, Dyrektor Instytutu i Kierownik Katedry uwzględniają wnioski z ankiety oceny prowadzącego zajęcia w okresowej ocenie pracowników, w polityce awansowej oraz przy obsadzie zajęć dydaktycznych.

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

Baza dydaktyczna Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie znajduje się na terenie miasta Chełm oraz w Deputycznych Królewskich 55, gmina Chełm (Centrum Studiów Inżynierskich – CSI). Kierunek Dietetyka i żywienie zbiorowe funkcjonuje w ramach Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie, którego Dział Obsługi Studenta mieści się przy ul. Wojsławickiej 8 B, pok. 209 w Chełmie. Zajęcia dydaktyczne odbywają się w budynkach zlokalizowanych przy ul. Pocztowej 52 – w Monoprofilowym Centrum Symulacji Medycznej, ul. Pocztowa 54 i 54C – w salach dydaktycznych i aulach wykładowych, w hali sportowej, salach dydaktycznych przy ul. Wojsławickiej 8 B, oraz w laboratoriach (CSI) w Deputycznych Królewskich 55. Większość budynków PANS w Chełmie zostało wybudowanych i wyposażonych w ostatnich latach lub przeszło generalne remonty mające na celu dostosowanie ich do standardów niezbędnych do prowadzenia zajęć. Powierzchnia sal dydaktycznych oraz wyposażenie techniczne pracowni i laboratoriów zostało dostosowywane do liczby studentów, liczebności grup oraz specyfiki zajęć w nich prowadzonych, zgodnie z Zarządzeniem nr 55/2025 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 9 lipca 2025 r. w sprawie liczebności grup studenckich.

W obiektach usytuowanych przy ulicy Pocztowej 54 i 54C, studenci mają do dyspozycji:

- trzy aule: C001 (70 miejsc), C113 (198 miejsc), C302 (80 miejsc);
- cztery pracownie komputerowe: C305 (35 stanowiska), C310 (15 stanowisk), C311 (15 stanowisk), C313 (15 stanowisk);
- halę sportową;
- siłownię oraz salę do fitness i tenisa stołowego;
- pięć sal dydaktycznych (dla grup max. 30 osób): C003, C008, C210, C212, C313;
- laboratorium biologii: C012, wraz z pomieszczeniami bezpośrednio przylegającymi do sali (012 A i 012B);
- laboratorium analizy sensorycznej: C003A;
- pracownia obsługi konsumenta: C001A;
- pracownia technologii gastronomicznych: sala C001B;
- pokoje dla wykładowców wraz z zapleczem (7 pomieszczeń);
- szatnia, WC, magazyny i pomieszczenia administracyjne (13 pomieszczeń);
- parking z miejscami dla 30 samochodów, w tym cztery miejsca dla osób z niepełnosprawnością.

W obiektach usytuowanych przy ulicy Pocztowej 52, znajduje się Monoprofilowe Centrum Symulacji Medycznej, w którym studenci kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe korzystają z:

- pracowni oceny stanu odżywienia, sala 12;
- sali symulacji z zakresu ALS, sala 107;
- sali symulacji z zakresu BLS, sala 111;

W obiektach usytuowanych przy ul. Wojsławickiej 8b studenci dietetyki i żywienia zbiorowego mają do dyspozycji:

- pracownię anatomii i fizjologii, sala 203;
- pracownię badania fizykalnego, sala 017.

CSI - Centrum Studiów Inżynierskich Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie, z lokalizacją w Deputycznych Królewskich 55, obejmuje kompleks laboratoriów (laboratoria lotnicze, laboratoria mechaniki i budowy maszyn, laboratoria budownictwa, laboratoria elektrotechniki oraz

laboratorium badań środowiskowych i surowców żywnościowych) o łącznej powierzchni użytkowej 5 699,60 m². W obiektach usytuowanych w Laboratoriach CSI studenci dietetyki i żywienia zbiorowego mają do dyspozycji:

- laboratorium chemii, sala M7;
- laboratorium fizyki, sala M8;
- laboratorium analizy instrumentalnej, sala L4a;
- laboratorium surowców i produktów roślinnych; sala B8;
- laboratorium surowców i produktów zwierzęcych, sala M1.

Sale dydaktyczne wyposażone są w standardowe meble, tj. 15 stolików, 30 krzeseł, biurko + krzesło, tablica oraz w sprzęt niezbędny do prawidłowej i nowoczesnej realizacji procesu dydaktycznego, tj. monitory interaktywne lub rzutniki multimedialne, komputery oraz ekrany. Wszystkie pracownie i laboratoria mają wydzieloną przestrzeń do prowadzenia zajęć o charakterze laboratoryjnym i ćwiczeniowym. Są również wyposażone w specjalistyczne urządzenia, narzędzia i materiały zorganizowane w stanowiska dydaktyczne, służące do prowadzenia kształcenia praktycznego. Przykładowo są to: fantomy BLS, ALS, analizatory składu ciała, sprzęt gastronomiczny, stanowisko do oceny sensorycznej, dygestoria, wagi analityczne, wagi techniczne, mieszadło magnetyczne z grzaniem, wytrząsarka laboratoryjna, spektrometr UV-VIS, potencjometr, pH- metr wodoszczelny, konduktometr, demineralizator, palnik laboratoryjny gazowy, biurety automatyczne, płaszcz grzewczy, łaźnia wodna, termometry szklane, wirówka laboratoryjna, suszarka elektryczna, pipety automatyczne, zestaw do elektroforezy, chromatograf cieczowy HPLC, chromatograf gazowy, mikroskopy, autoklaw, przenośny sterylizator parowy, ciepłarka laboratoryjna, suszarka laboratoryjna z naturalnym obiegiem powietrza, inkubator z obiegiem naturalnym, komora laminarna, wytrząsarka laboratoryjna, łaźnie analogowe, licznik kolonii bakterii, mieszadło magnetyczne z podgrzewaniem, ręczna lampa UV, spektrometr magnetycznego rezonansu jądrowego, lepkościomierz kulkowy, automatyczny titrator, spektrometr emisyjny, spektrofotometry UV-VIS oraz oprogramowane, mineralizator mikrofalowy, analizator elementarny, system Kiejdahla. Laboratoria wyposażone są w niezbędną infrastrukturę, stoły laboratoryjne itp., niezbędny sprzęt laboratoryjny: szklany, metalowy i drewniany. W laboratorium znajdują się niezbędne zestawy odczynników służących do przeprowadzenia wszystkich analiz objętych programem kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe. Szczegółowy wykaz urządzeń badawczych dostępnych w Laboratoriach znajduje się w Załączniku 5 – Charakterystyka wyposażenia sal [..].

Studenci mają do dyspozycji pracownie i laboratoria komputerowe wyposażone w nowoczesny sprzęt IT. Zajęcia dydaktyczne (jak i praca własna studentów) odbywają się w wymienionych wcześniej salach na ul. Pocztowej 54: sala C305 mająca 35 stanowisk komputerowych oraz salach C310, C311, C313 po 15 stanowisk każda; a dodatkowo na CSI, Depułyckie Królewskie 55: sala L01 mająca 30 stanowisk komputerowych oraz sale B11, B21, B22, B23, każda po 15 stanowisk komputerowych. Wszystkie stanowiska komputerowe posiadają 22, 24-calowe monitory LCD oraz są wyposażone w systemy operacyjne z rodziny MS Windows 10/11, a także użytkowe i dziedzinowe oprogramowanie edukacyjne, co zapewnia elastyczność prowadzenia zajęć. Dodatkowo wszystkie pracownie i laboratoria wyposażone są w szybkie łącze internetowe, projektor multimedialny lub ekran interaktywny. Dostępny jest również ploter i skaner do wydruków i skanów powierzchni wielkoformatowych A0+. Na komputerach zainstalowane jest podstawowe i specjalistyczne oprogramowanie, np. pakiet Office, program Agroasystent Plus, Nuvero, Dieta 6.0, AutoCAD, Revit, Civil 3D, Statistica, MatLab, Mathcad, Solid Edge, SolidWorks, Abaqus, LabVIEW, Robot, Norma PRO, WinKalk, TIA Portal SIEMENS, Proficy Machine Edition, LCN PRO, EATON EASY, DialUX, Arduino IDE,

Lazarus, TinkCAD, Motosim EG-VRC, Delphi 7.0, MS Visio, MicroMade DSM-51, QuickField, MicroSim PSpice, Gnuplot, Mathematica, Scilab, Python, Borland C++ Builder 6, WSCAD i wiele innych.

Pracownie komputerowe korzystają ze stałego, symetrycznego internetowego łącza światłowodowego o przepustowości 1 Gbits. Pracownie i laboratoria dostępne są dla studentów w godzinach 8.00 – 20.00.

Każdy student posiada własne konto w serwisie USOS (Uniwersytecki System Obsługi Studenta) i ma możliwość korzystania z indywidualnego, uczelnianego adresu e-mail oraz ma zapewniony autoryzowany bezprzewodowy dostęp do Internetu na terenie całej Uczelni.

Wszystkie obiekty Uczelni posiadają przestronne pomieszczenia i pracownie sprzyjają wygodnej nauce i pracy. Główne wejścia do budynków mają podjazdy, pozwalające na szybkie i swobodne poruszanie się osobom z niepełnosprawnością. Do dyspozycji studentów i pracowników jest winda lub schodolaz. Chodniki łączące budynki z parkingiem są wyłożone kostką brukową, wolne od uskoków, progów oraz pochylonych podjazdów. Przed budynkami wydzielone są miejsca parkingowe dla samochodów osobowych użytkowanych przez osoby z niepełnosprawnościami. Posadzki znajdują się na poziomie gruntu, co zapewnia swobodę komunikacji. Drzwi wejściowe i wewnętrzne mają szerokość zapewniającą wygodę użytkowania osobom poruszającym się na wózkach inwalidzkich. Działy Obsługi Studenta zostały wyposażone w pętle indukcyjne. W Uczelni powołano pełnomocnika Rektora ds. dostępności uczelni dla osób z niepełnosprawnościami, a także powołany został Zespół ds. racjonalnych dostosowań dla osób z niepełnosprawnościami w PANS w Chełmie.

Do dyspozycji studentów jest także Dom Studencki PANS w Chełmie usytuowany przy ul. Nowy Świat 3. Dom Studencki jest nowoczesnym obiektem, którego warunki odpowiadają najlepszym standardom europejskich uczelni. Posiada 200 miejsc noclegowych w pokojach 1-, 2- i 3-osobowych, klimatyzowanych, w tym pokoje na parterze dostosowane do osób z niepełnosprawnościami. Każdy z pokoi wyposażony jest w aneks łazienkowy, telewizor z pakietem telewizyjnym oraz szerokopasmowy Internet.

Student może korzystać z infrastruktury badawczej zgodnie z postanowieniami Regulaminu korzystania z infrastruktury badawczej w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie, stanowiącym załącznik do Uchwały nr 1/CXXXVII/2019 Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie z dnia 18 listopada 2019 r. w sprawie Regulaminu korzystania z infrastruktury badawczej w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Chełmie. Uczelnia udostępniania infrastrukturę badawczą studentom, którzy korzystają z niej w ramach realizacji obowiązków dydaktycznych lub prowadzenia działalności naukowej. Infrastruktura udostępniana jest na wniosek zainteresowanego, za zgodą oraz pod nadzorem nauczyciela akademickiego, prowadzącego dany rodzaj zajęć lub nadzorującego działalność naukową prowadzoną przez studentów. Każdy student korzystający z infrastruktury badawczej PANS w Chełmie odpowiedzialny jest osobiście za jej stan, zabezpieczenie przed zniszczeniem, uszkodzeniem, zaginięciem i kradzieżą oraz za używanie zgodnie z przeznaczeniem, z uwzględnieniem zasad racjonalnego gospodarowania, obowiązujących norm technicznych i eksploatacyjnych oraz ma obowiązek natychmiastowego zgłoszenia opiekunowi danej infrastruktury badawczej jej uszkodzenia, zaginięcia lub kradzieży. Student przed przystąpieniem do korzystania z infrastruktury badawczej zobowiązany jest do zapoznania się i przestrzegania przepisów BHP i ppoż., a także regulaminu laboratorium/pracowni, w której umiejscowiona jest wykorzystywana infrastruktura badawcza. Student może także wnioskować do Prorektora właściwego ds. rozwoju o udostępnienie infrastruktury badawczej dla celów komercyjnych, niezwiązanych z realizacją procesu dydaktycznego, na zasadach określonych w powołanym wyżej Regulaminie.

Każde z laboratoriów/pracowni przedmiotowych ma przypisanego pracownika odpowiedzialnego za jego wyposażenie i stan urządzeń. Do obowiązków tej osoby należy prowadzenie przeglądów okresowych wyposażenia, wnioskowanie o zakup niezbędnych pomocy naukowych, przygotowywanie laboratorium/pracowni do prowadzenia zajęć. Przegląd infrastruktury dydaktycznej i zasobów edukacyjnych dokonywany jest każdego roku (tj. na początku roku akademickiego – na przełomie listopada i grudnia z uwagi na konieczność składania zamówień na zakup publikacji, sprzętu laboratoryjnego, odczynników itp.). Przeglądu dokonuje pracownik przydzielony do opieki nad laboratorium/pracownią. Konieczność przeprowadzania przeglądu infrastruktury dydaktycznej i zasobów edukacyjnych wynika z założeń Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w Uczelni (§7 Załącznika do Zarządzenia nr 90/2023 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 29 września 2023 r. w sprawie Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie (z późn. zm.)).

Studenci mogą korzystać z zasobów bibliotecznych w ramach Biblioteki Głównej PANS w Chełmie przy ul. Pocztowej 54. Wewnętrzną strukturę organizacyjną Biblioteki Głównej tworzą: Wypożyczalnia Książek i Zbiorów Multimedialnych, Czytelnia Główna, Oddział Gromadzenia i Opracowywania Zbiorów. Zbiory Biblioteki mają charakter naukowy, obejmują wydawnictwa piśmiennicze i specjalne. Księgozbiór jest gromadzony zgodnie z potrzebami Uczelni i obejmuje literaturę z zakresu przedmiotów nauczania na wszystkich kierunkach i specjalnościach. Zasoby biblioteczne to także szeroki wybór różnego rodzaju publikacji informacyjnych – encyklopedii, leksykonów, słowników oraz pomocy dydaktycznych w postaci zbiorów elektronicznych. Zbiory biblioteczne liczą ogółem ponad 46 tys. woluminów zinwentaryzowanych (46289 stan w dniu 31.08.2025 r.) w tym zbiory specjalne – 1254 egz. Księgozbiór dla kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest gromadzony sukcesywnie i liczy 1124 woluminy.

Biblioteka gromadzi czasopisma polskie i zagraniczne z różnych dziedzin wiedzy. Aktualnie posiada 270 tytułów, w tym 25 z prenumeraty oraz 18 tytułów prenumerowanych w wersji elektronicznej, pozostałe z darów. Czasopisma gromadzone są i udostępniane w Czytelni, a czasopisma elektroniczne dostępne są on-line lub za pomocą haseł dostępu. Użytkownikami Biblioteki są studenci studiów stacjonarnych, słuchacze studiów podyplomowych, pracownicy naukowcy, pracownicy administracyjni. Ze zbiorów czytelni mogą korzystać osoby niebędące studentami lub pracownikami Uczelni. Księgozbiór jest na bieżąco uzupełniany poprzez realizację dezyderatów składanych przez nauczycieli akademickich. Dodatkowo, w celu zwiększenia dostępności, Biblioteka umożliwia sprowadzanie niedostępnych w Bibliotece PANS materiałów z innych bibliotek w ramach wypożyczeń międzybibliotecznych oraz uruchomiła terminal darmowej wypożyczalni zbiorów cyfrowych Biblioteki Narodowej Academica, oferującej dostęp do ponad 3 milionów publikacji ze wszystkich dziedzin wiedzy. Studenci oraz pracownicy Uczelni mogą korzystać z elektronicznych źródeł informacji naukowej w ramach pakietu baz oferowanych przez Wirtualną Bibliotekę Nauki, np. Elsevier i Wiley, Springer, Scopus, Web of Knowledge, EBSCO oraz czasopism Nature i Science, które są dostępne na podstawie ogólnokrajowych licencji akademickich, finansowanych w całości przez MEiN. Dostęp do zasobów jest możliwy z komputerów znajdujących się w Bibliotece oraz z komputerów zarejestrowanych w sieci Uczelni. Istnieje również dostęp do baz EBSCO oraz Ibuk Libra z sieci Uczelni lub za pomocą konta osobistego. Zakupiony został dostęp do bazy Academic Research Source zawierający e-booki z różnych dziedzin wiedzy. Biblioteka zapewnia także korzystanie z ogólnodostępnych baz danych z różnych dziedzin wiedzy oraz czasopism w wersji on-line. W celu zapewnienia zintegrowanego wyszukiwania w zasobach źródeł elektronicznych Biblioteka udostępnia wyszukiwarkę naukową EBSCO (EDS). Ścieżka dostępu znajduje się na stronie internetowej Biblioteki

<http://biblioteka.panschelm.edu.pl>. Biblioteka pracuje w systemie komputerowym Sowa SQL Premium. Ogólna liczba używanych komputerów w Bibliotece wynosi 19 sztuk, w tym: podłączonych do Internetu – 19, dostępnych dla czytelników – 13, jako terminale katalogowe – 2, jako terminal Akademicii – 1, do prac w zakresie opracowywania biblioteczno-bibliograficznego – 4, do ewidencji czytelników i udostępnień – 2. Katalog zasobów bibliotecznych jest dostępny w Internecie. Katalogi on-line obejmują wszystkie zbiory gromadzone w Bibliotece (tj. książki, dokumenty dźwiękowe, filmowe, elektroniczne, normy, czasopisma, mapy). System Sowa SQL Premium zapewnia dostęp elektroniczny do konta wypożyczeń oraz umożliwia zamawianie książek on-line.

Biblioteka Główna ułatwia korzystanie z zasobów osobom z niepełnosprawnością. Jeśli student jest osobą z dysfunkcją narządu wzroku lub słuchu, może skorzystać ze stanowisk komputerowych wyposażonych w oprogramowanie udźwiękawiające tekst. Stanowiska takie dostępne są w ilości 10 sztuk. Każdą książkę oraz czasopismo w wersji papierowej można przeczytać w powiększeniu na ekranie elektronicznego powiększalnika, a także skorzystać z przenośnych lub zapewniających powiększone teksty wysokiej jakości i pozbawione zniekształceń. Czytelnik z niepełnosprawnością ruchową ma do dyspozycji dostosowane stanowisko komputerowe wyposażone w ergonomiczne krzesło i biurko, część komputerów wyposażona została w mysz komputerową Trackball odciążającą nadgarstek i mięśnie przedramienia. Student będący osobą z niepełnosprawnością ma prawo do korzystania z zasobów bibliotecznych na preferencyjnych zasadach. Możliwa jest również pomoc przydzielonego asystenta.

Wychodząc naprzeciw potrzebom studentów i społeczności lokalnej, planuje się w uruchomienie Akademickiego Centrum Dietetyki i Promocji Zdrowia. Założono, że będzie to miejsce, w którym studenci będą mieli możliwość w sposób praktyczny wykorzystać zdobytą wiedzę poprzez dodatkowe szkolenia, warsztaty, projekty oraz kontakt z pacjentem pod nadzorem wykładowcy.

Praktyki zawodowe na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe są realizowane w różnych instytucjach, takich jak poradnie dietetyczne, działy żywienia szpitalnego, placówki zajmujące się technologią potraw czy planowaniem diet, oraz w podmiotach gospodarczych o profilu żywieniowym z terenu miasta Chełma, powiatu chełmskiego, a także województwa lubelskiego. Większość z nich posiada nowoczesną infrastrukturę i bogate wyposażenie, wspomagając tym samym realizację praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe. Przykładem mogą być znajdujące się na terenie placówek pracownie specjalistyczne służące m.in. do prowadzenia analizy składu żywności, oceny wartości odżywczej, monitorowania jakości produktów, analizy diety pod kątem wartości odżywczej, identyfikacji alergenów, badań laboratoryjnych żywności, monitorowania kompozycji makroskładników, analizy witamin i minerałów, a także badań zgodności z programem dietoterapii.

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

Katedra Dietetyki PANS w Chełmie współpracuje z zewnętrznymi instytucjami w ramach współpracy stałej i okresowej m.in. w zakresie tworzenia i doskonalenia programu studiów dla kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe. Dąży do budowania i rozwijania relacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym, jest otwarta na pomysły i sugestie studentów, wykładowców, pracowników biblioteki, ale też środowiska zewnętrznego. Warto podkreślić także ścisłą, systematyczną współpracę z Samodzielnym Publicznym Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym w Chełmie, Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej w Łęcznej czy Fundacją dla Dzieci i Dorosłych z Cukrzycą - oddział Chełm. Celem tej współpracy jest podejmowanie wspólnych działań, w tym organizacja

konferencji, warsztatów, prelekcji, konkursów podejmujących tematykę wpisującą się w problemy zdrowotne i społeczne, takie jak profilaktyka chorób przewlekłych w tym dietozależnych, edukacja zdrowotna, jako odpowiedź na poszukiwanie rozwiązań aktualnych potrzeb w tych obszarach. Pracownicy dydaktyczni oraz studenci reprezentują Katedrę Dietetyki, uczestnicząc w różnorodnych przedsięwzięciach o charakterze promocyjnym, warsztatowym, naukowo-dydaktycznym, kulturalnym oraz popularyzatorskim (m.in. w warsztatach w szkołach ponadpodstawowych: „Zdrowa żywność - od producenta do konsumenta” , „Jak kupować, nie marnować i bezpiecznie gospodarować żywnością?”, czy w Konkursie Wiedzy o Zdrowym Odżywianiu, który miał już sześć edycji).

Obowiązujący na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe program studiów powstał w konsultacji z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi. W zakresie ustaleń prowadzonych wewnątrz Uczelni aktualną koncepcję kształcenia konsultowano z kadrą planowaną do prowadzenia zajęć dydaktycznych (w szczególności z pracownikami Katedry, którzy w znacznej mierze posiadają doświadczenie zawodowe – są praktykami), studentami ostatnich lat studiów, samorządem studenckim, poszczególnymi jednostkami organizacyjnymi Uczelni oraz władzami. Program studiów został pozytywnie zaopiniowany przez Uczelnianą Radę Samorządu Studentów. Przy opracowywaniu treści wybranych przedmiotów udział brali przedstawiciele interesariuszy zewnętrznych: szpitale, zakłady żywienia zbiorowego, gabinety dietetyczne, jak również Studium Wychowania Fizycznego oraz Studium Języków Obcych PANS w Chełmie, dzięki czemu program od początku był dostosowany do potrzeb rynku pracy.

Zmiany wprowadzone w programie po zakończeniu pełnego cyklu kształcenia, są rezultatem wielopoziomowych konsultacji na linii Katedra Dietetyki – interesariusze zewnętrzni i wewnętrzni. Interesariuszami zewnętrznymi są instytucje, z którymi Katedra Dietetyki współpracuje m.in. w zakresie:

- organizacji i realizacji praktyk studenckich (na podstawie podpisanych umów o współpracy i porozumień), wynikających z programu studiów na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe;
- realizacji, w siedzibach Interesariuszy i w budynkach PANS w Chełmie, wizyt studyjnych, prelekcji, wykładów, warsztatów, konsultacji i innych przedsięwzięć wynikających z bieżących potrzeb;
- realizacji zadań związanych z gromadzeniem i upowszechnianiem informacji, promocją statutowej działalności, szczególnie w obszarze działań edukacji żywieniowej podejmowanych na rzecz dzieci i młodzieży oraz środowiska lokalnego;
- realizacji wspólnych działań oraz projektów naukowych i edukacyjnych;
- stwarzania możliwości studentom kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe realizacji tematów prac dyplomowych odpowiadających na potrzeby rynku pracy;
- współorganizacji i wzajemnego uczestnictwa w konferencjach i szkoleniach, zarówno dla studentów, jak i pracowników.

Do interesariuszy, z którymi współpracuje Katedra Dietetyki, należą: Dwujęzyczne przedszkole „mini Oxford”, I Liceum Ogólnokształcące im. Stefana Czernieckiego; Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Siennicy Różanej; Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Józefa Piłsudskiego w Okszowie; Samodzielny Publiczny Zespół Opieki Zdrowotnej we Włodawie, Samodzielny Publiczny Wojewódzki Szpital Specjalistyczny w Chełmie, Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Łęcznej; Dom Pomocy Społecznej, Fundacja dla Dzieci i Dorosłych z Cukrzycą - oddział Chełm; Lubelski Oddział Okręgowy Polskiego Czerwonego Krzyża; Powiatowa Stacja Sanitarno-

Epidemiologiczna w Krasnymstawie; Nadbużański Związek Pszczelarzy w Chełmie; Centrum Edukacji Żywnościowej i Dietoterapii VitaNutrica; AUSTRIA Juice Poland Sp. z o.o.; „Kozak” Mirosław Kozak; Restauracja Lotos – Piotr Żurawski.

W ramach współpracy odbywają się spotkania z interesariuszami zewnętrznymi, których reprezentują przedstawiciele ww. placówek. Spotkania interesariuszy zewnętrznych mają charakter opiniotawczo-doradczy i konsultacyjny. Ich organizacja ma na celu wymianę doświadczeń, która stanowi punkt wyjścia do systematycznej pracy nad programem studiów i jego aktualizacji zgodnie z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego, co umożliwia zapewnienie studentom wysokiej jakości kształcenia.

Interesariusze mają możliwość wyrażenia oceny na temat dostosowania oferowanego programu studiów do potrzeb otoczenia społecznego, a także na temat kompetencji uzyskiwanych przez absolwentów i studentów, którzy odbyli praktyki zawodowe. Uwagi interesariuszy są uwzględniane przez władze Uczelni przy podejmowaniu decyzji o kierunkach rozwoju jednostki i ofercie dydaktycznej. Spotkania z interesariuszami zewnętrznymi (w ramach powołanej w Katedrze Kierunkowej Rady Interesariuszy Zewnętrznych) odbywają się co najmniej raz w roku akademickim, jednak indywidualna współpraca z placówkami odbywa się na bieżąco w miarę pojawiających się potrzeb.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego wchodzi także w skład struktur Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe przedstawiciel pracodawców wchodzi – z głosem doradczym – w skład Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na tym kierunku, a zatem posiada realny wpływ na program studiów obowiązujący na kierunku (może zgłaszać uwagi dotyczące realizacji programu, jego doskonalenia, może też wpływać na rozwój kierunku, co potwierdzają protokoły posiedzeń komisji).

Zgodnie z §17 Załącznika do Zarządzenia nr 90/2023 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 29 września 2023 r. w sprawie Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie (z późn. zm.) istnieje możliwość powołania w Uczelni Kierunkowych Rad Interesariuszy Zewnętrznych (KRIZ). Przy Katedrze Dietetyki została powołana przez Dyrektora Instytutu Kierunkowa Rada Interesariuszy Zewnętrznych, a jej celem jest: opracowywanie opinii w zakresie potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego, a także w kontekście perspektyw rozwoju kierunku; opiniowanie programu studiów i wnioskowanie o wprowadzenie zmian w programie w celu dostosowania go do zmieniających się potrzeb otoczenia; przedstawianie rekomendacji na temat miejsc realizacji praktyk zawodowych; dążenie do poszerzania możliwości odbywania praktyk. W skład KRIZ wchodzi m.in. przedstawiciele Dwujęzycznego przedszkola „mini Oxford”, Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej we Włodawie; Nadbużańskiego Związku Pszczelarzy w Chełmie; Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Łęcznej; Samodzielnego Publicznego Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego w Chełmie; VITANUTRICA Spółka.

Zważywszy na zróżnicowaną ofertę współpracujących instytucji, różne doświadczenia zarówno samych studentów, jak i opiekunów praktyk oraz różnorodność realizowanych przedsięwzięć, od roku akademickiego 2025/2026 będą odbywały się konsultacje opiekuna praktyk i starostów roku z kierownikiem Katedry Dietetyka służące weryfikacji efektywności podejmowanej współpracy. Prawidłowość doboru instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego w kontekście odbywania praktyk jest ponadto monitorowana przez Kierownika Działu Praktyk PANS w Chełmie.

PANS w Chełmie podejmuje również szereg działań służących doskonaleniu jakości kształcenia w Uczelni i na poszczególnych kierunkach – dotyczy to całego procesu kształcenia, w szczególności zaś

programu studiów. W okresie od 1 października 2022 r. do 30 września 2023 realizowany był w Uczelni projekt „Dokształcanie dydaktyczna uczelni” finansowany ze środków Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego. W ramach projektu została opracowana m.in. ankieta dla przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego (wprowadzona Zarządzeniem nr 6/2023 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 14 lutego 2023 r. w sprawie procedury przeprowadzania badań ankietowych wśród przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie). Wyniki ankiety, w której biorą udział również przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego współpracującego z Katedrą Dietetyki i żywienia zbiorowego, a także cykliczne spotkania pracowników Katedry z interesariuszami zewnętrznymi pozwalają na pozyskanie dodatkowych informacji na temat programu studiów na kierunku oraz kompetencji absolwentów. Na wniosek interesariuszy zewnętrznych do programu studiów wprowadzone zostały przedmioty interdyscyplinarne, które łączą wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia zbiorowego oraz nauk medycznych (tj. bezpieczeństwo i jakość żywności; nutrikosmetologia).

Z kolei na wniosek studentów przedmiot matematyka i elementy statystyki realizowany w formie wykładów (15 godz.) i ćwiczeń (15 godz.) został zastąpiony formą zajęciową – ćwiczeniami (w wymiarze 30 godz.) w celu pogłębienia umiejętności praktycznych studentów w zakresie posługiwania się oprogramowaniem statystycznym oraz wykorzystania statystyki w dietetyce. Natomiast na wniosek nauczycieli akademickich przedmiot ochrona własności intelektualnych został przeniesiony z VII semestru na I semestr studiów.

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

Na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe podejmowane są działania na rzecz umiędzynarodowienia procesu kształcenia, co jest zgodne z przyjętą koncepcją kształcenia. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na ocenianym kierunku jest realizowane poprzez:

- wspieranie międzynarodowej mobilności studentów i nauczycieli akademickich w ramach programu Erasmus+;
- podnoszenie kompetencji językowych poprzez realizację w ramach programu studiów lektoratów języka obcego, kursów, materiałów dydaktycznych i publikacji w języku obcym;
- aktywny udział studentów i nauczycieli akademickich w międzynarodowych konferencjach naukowych, projektach, stażach i wizytach wykładowców z zagranicznych uczelni;
- umożliwienie korzystania z publikacji obcojęzycznych poprzez dostęp do zagranicznych baz wydawnictw naukowych zapewniony przez Bibliotekę Główną PANS w Chełmie, odesłanie studentów do literatury obcojęzycznej podczas zajęć i przy pisaniu prac dyplomowych.

Uczelnia w ramach programu Erasmus+ współpracuje z następującymi zagranicznymi instytucjami: University North – Chorwacja, Uniwersytet w Ostrawie – Czechy, Uniwersytet w Brno – Czechy, University in Usti and Labem – Czechy, Czech University of Life Sciences Prague – Czechy, Hochschule Karlsruhe – Technik und Wirtschaft – Niemcy, Instituto Politecnico de Portalegre – Portugalia, Katolicki Uniwersytet w Ruzomberoku – Słowacja, Międzynarodowa Wyższa Szkoła Zarządzania w Preszowie – Słowacja, Uniwersytet w Preszowie – Słowacja, Politechnika w Koszycach – Słowacja, Uniwersytet w Żilinie – Słowacja, Technická univerzita vo Zvolene – Słowacja, Slovak University of Agriculture in Nitra – Słowacja, Uniwersytet Lotniczy w Ankarze – Turcja, Stefan Cel Mare University of Suceava – Rumunia. Współpraca dotyczy zarówno wymiany studentów i pracowników oraz współpracy

naukowej. Możliwa jest także realizacja indywidualnych planów i projektów, po zatwierdzeniu ich programu, we wszystkich krajach europejskich. Dodatkowo wspierana jest także mobilność nauczycieli akademickich poprzez program CEEPUS.

Studenci oraz Pracownicy Instytutu wykazują duże zainteresowanie mobilnościami i aktywnie biorą udział w wyjazdach, jakie oferuje program Erasmus +. Od 2021 roku w ramach ocenianego kierunku zrealizowano 18 mobilności nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku oraz 13 mobilności studentów kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe (Załącznik K7. 1). Mobilności realizowane w ramach Erasmus+ dotyczyły prowadzenia zajęć na zagranicznych uczelniach oraz uczestnictwo w szkoleniach i warsztatach. Dzięki współpracy międzynarodowej nauczyciele akademicy mają możliwość dzielenia się wiedzą, rozwijania kompetencji dydaktycznych oraz zdobywania nowych doświadczeń w międzynarodowym środowisku akademickim. Program Erasmus+ znacząco wpływa na podnoszenie jakości kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe oraz umacnianie pozycji Uczelni na arenie międzynarodowej.

W celu podniesienia kompetencji językowych umożliwiających korzystanie z aktywności związanych z umiędzynarodowieniem studiów na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe odbywają zajęcia z języka obcego w liczbie 30 godzin w semestrze (przez 4 semestry). W trakcie tych zajęć studenci poznają również słownictwo specjalistyczne. Studenci kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe mają możliwość uzyskania międzynarodowego certyfikatu potwierdzającego znajomość języka angielskiego na 6 różnych poziomach A1, A2, B1, B2, C1 oraz C2 zgodnie z założeniami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR) w Centrum Egzaminacyjnym PANS w Chełmie międzynarodowych egzaminów certyfikujących Pearson Test of English. Uczelnia zapewnia również wsparcie obcokrajowcom podejmującym studia w PANS w Chełmie. Oferuje kursy języka polskiego jako obcego, umożliwia przystąpienie do egzaminu certyfikatowego z języka polskiego jako obcego (od 2019 r. Uczelnia posiada uprawnienie do organizowania egzaminów z języka polskiego jako obcego na różnych poziomach językowych). Ponadto przygotowuje materiały dydaktyczne (m. in. publikacje dydaktyczne i materiały interaktywne) w języku polskim jako obcym, realizuje projekty (m.in. NAWA) służącego popularyzacji języka polskiego i kultury polskiej. Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Chełmie przyjmuje na studia cudzoziemców, którzy muszą spełniać odpowiednie wymagania dotyczące obywatelstwa oraz statusu prawnego w Polsce.

W ramach współpracy międzynarodowej Katedra Dietetyki organizuje lub współorganizuje międzynarodowe konferencje i seminaria naukowe. Wykładowcy Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie aktywnie uczestniczą w międzynarodowych konferencjach naukowych, podczas których wygłaszają referaty zarówno w języku polskim, jak i angielskim. Świadczy to o ich zaangażowaniu w rozwój międzynarodowej współpracy akademickiej oraz podnoszenie poziomu merytorycznego prowadzonej dydaktyki i badań (Załącznik K7. 2 oraz Załącznik K7. 3). Ponadto pracownicy Katedry publikują artykuły w czasopismach i wydawnictwach międzynarodowych. Publikacje te świadczą o międzynarodowym charakterze działalności badawczej PANS, a także o jej wkładzie w rozwój nauki w obszarze związanej z produkcją i jakością żywności i rolnictwem (Załącznik K7. 2). Pracownicy Instytutu, w tym Katedry Dietetyki, aktywnie rozwijają współpracę z zagranicznymi instytucjami akademickimi: Słowackim Uniwersytetem Rolniczym w Nitrze (Słowacja), Podolskim Narodowym Uniwersytetem w Kamieńcu Podolskim (Ukraina) oraz Narodowym Uniwersytetem Gospodarki Wodnej i Zarządzania Zasobami Naturalnymi w Równem (Ukraina).

Studenci kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe zaangażowani są w międzynarodową wymianę naukową, prezentując swoje badania z zakresu zdrowego odżywiania, edukacji żywieniowej, bezpieczeństwa i jakości żywności, promocji zdrowego stylu życia czy wspierania właściwych nawyków

żywnościowych podczas międzynarodowych konferencji studenckich, np. I Konferencji Studenckich Kół Naukowych „Zjednoczeni nauką” (7.06.2023), II Konferencji Studenckich Kół Naukowych „Zjednoczeni nauką” (18.06.2024), III Międzynarodowej Konferencji Interdyscyplinarnego Koła Naukowego Bezpieczeństwa Wewnętrznego (21.03.2025), III Konferencji Studenckich Kół Naukowych „Zjednoczeni nauką” – Chełm–Iwano-Frankiowsk–Niżyn (Załącznik K7. 4).

W ramach działań na rzecz umiędzynarodowienia procesu kształcenia i rozwoju naukowego kadry akademickiej pracownicy prowadzący zajęcia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe aktywnie uczestniczą w stażach naukowych w zagranicznych ośrodkach akademickich: W latach 2021–2025 staże naukowe odbyli:

- Prof. dr hab. inż. Anna Kocira – University of Novi Sad, Serbia (01.07 - 31.08. 2022 r.);
- Dr hab. inż. Urszula Malaga-Toboła – University of Life Sciences Prague (01-30.09. 2025);
- Dr inż. Rafał Kornas – Technical University in Zvolen - Technická Univerzita vo Zvolene (31.07. - 30.08. 2023 r.);

Dodatkowo w ramach współpracy międzynarodowej, dr n. biol. Agnieszka Michalska prowadziła zajęcia w j. angielskim dla studentów uczelni Turība University In Riga, Latvia; University Of Applied Sciences In Lithuania; Riga Medical College Of The University Of Latvia, Riga; International College Of Cosmetology, Riga, Latvia. Ponadto w ramach współpracy międzynarodowej wykładowcy Narodowego Uniwersytetu Gospodarki Wodnej i Zarządzania Zasobami Naturalnymi w Równem na Ukrainie odbyli staż naukowy w Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie PANS w Chełmie.

Podsumowując, na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie konsekwentnie realizowana jest strategia umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Współpraca z zagranicznymi uczelniami w ramach programu Erasmus+, udział studentów i kadry w międzynarodowych konferencjach, projektach oraz stażach naukowych znacząco podnoszą jakość kształcenia i badań naukowych. Działania te umożliwiają rozwój kompetencji językowych, dydaktycznych i badawczych nauczycieli akademickich oraz studentów, a także przyczyniają się do wzmacniania pozycji uczelni w międzynarodowym środowisku akademickim. PANS w Chełmie aktywnie wspiera mobilność studentów i pracowników, rozwijając ofertę edukacyjną oraz promując kulturę i język polski na arenie międzynarodowej.

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

Państwowa Akademia Nauk Stosowanych Chełmie oferuje studentom wsparcie w uczeniu się, w rozwoju naukowym, społecznym, w wymiarze socjalnym i w wejściu na rynek pracy. Zachęca do prowadzenia badań i publikacji ich wyników w ramach kół naukowych oraz prezentacji dorobku podczas konferencji. Zapewniona jest profesjonalna obsługa toku studiów, dostęp do pomocy materialnej i stypendiów. Uczelnia zapewnia studentom m.in.: możliwość indywidualizacji planów zajęć studentów, wsparcie w kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy, efektywną obsługę administracyjną. PANS w Chełmie zapewnia także wsparcie studentom niepełnosprawnym.

W ramach wsparcia dydaktycznego każda grupa ma przypisanego opiekuna roku. Opiekun organizuje spotkania informacyjno-doradcze, konsultacje z poszczególnymi grupami studentów. Do ich zadań należy zapoznanie studentów z regulaminem studiów i praktyk zawodowych, założeniami programowymi, w razie potrzeby pomoc w sprawach związanych z tokiem studiów oraz w sprawach socjalno-bytowych.

Na początku każdego roku akademickiego organizowane jest przez członków Uczelnianej Rady Samorządu Studentów dla studentów pierwszych lat studiów szkolenie dotyczące praw i obowiązków studenta. Dodatkowo opiekunowie poszczególnych roczników na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe organizują spotkanie ze studentami (podczas spotkania studenci zapoznają się z informacjami dotyczącymi m.in. komisji działających na kierunku, kół naukowych, pomocy materialnej i systemu wsparcia studentów, sposobu kontaktowania się z opiekunem roku itp.).

W Katedrze Dietetyki organizowane są konsultacje pracowników według przyjętego na dany semestr harmonogramu. W trakcie konsultacji studenci mogą uzyskać zróżnicowane, w zależności od ich potrzeb, wsparcie merytoryczne i metodyczne oraz w zakresie projektowania indywidualnego rozwoju zawodowego.

Uczelnia wspiera również studentów kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe w zakresie rozwoju naukowego. Studenci uczestniczą w organizowanych konferencjach naukowych oraz konferencjach naukowych studenckich – krajowych i międzynarodowych. Udział studentów w ww. przedsięwzięciach ma charakter bierny (Załącznik K8. 1) lub czynny poprzez wygłoszenie referatu lub prezentację posterów (Załącznik K8. 2). W ramach współpracy Katedry Dietetyki z interesariuszami zewnętrznymi studenci wraz z opiekunem prowadzą podczas wydarzeń w Uczelni zajęcia o charakterze warsztatowym (Załącznik K8. 3).

Przestrzenią rozwoju naukowego studentów kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe są trzy Koła Naukowe (Studenckie Koło Biologiczno-Rolnicze, Koło Naukowe Dietetyki i Żywienia Zbiorowego, Koło Naukowe Dietetyki i Bezpieczeństwa Żywności), działające przy Instytucie Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie w PANS w Chełmie. W ramach działalności Kół studenci prowadzą badania naukowe, których wyniki są prezentowane na konferencjach oraz publikowane w czasopiśmie naukowych (Załącznik K8. 4). Koła Naukowe od początku swojej działalności współpracują z interesariuszami zewnętrznymi, prowadząc warsztaty związane z edukacją żywieniową, promowaniem zdrowego stylu życia czy profilaktyką chorób dietozależnych (Załącznik K8. 3).

Studenci mają także możliwość rozwijania swoich zdolności muzycznych i uczestnictwa w wydarzeniach kulturalnych poprzez przynależność do działającego przy Katedrze Pedagogiki Akademickiego Chóru PANS w Chełmie. Przynależność do chóru umożliwia zdobycie umiejętności muzycznych, takich jak śpiew zespołowy, technika wokalna czy znajomość repertuaru muzycznego, co rozwija kompetencje estetyczne i kulturowe. Z punktu widzenia rozwoju społecznego Chór Akademicki PANS w Chełmie sprzyja kształtowaniu umiejętności współpracy, komunikacji i odpowiedzialności za wspólny efekt pracy artystycznej. Występy i próby budują poczucie wspólnoty, wzmacniają relacje interpersonalne i rozwijają umiejętności adaptacyjne. Ponadto uczestnictwo w chorze stymuluje rozwój osobisty poprzez naukę dyscypliny, zarządzania czasem i radzenia sobie z tremą. Na poziomie akademickim chór również wspiera integrację międzyinstytutową, łącząc studentów różnych kierunków. W aspekcie wychowawczym udział w chorze akademickim uczy szacunku dla dziedzictwa kulturowego, wrażliwości na różnorodność muzyczną oraz rozwija poczucie estetyki, co przekłada się na wszechstronny rozwój uczestników.

Oferta edukacyjna Uczelni dla absolwentów, studentów i osób z zewnątrz obejmuje również wsparcie w kształceniu ustawicznym w formie studiów podyplomowych i kursów (<https://panschelm.edu.pl/kandydat/studia-podyplomowe/kierunki-studiow-podyplomowych>). PANS w Chełmie podejmuje działania na rzecz wspierania udziału studentów w krajowych i międzynarodowych programach mobilności, ze szczególnym uwzględnieniem Programu Erasmus+. Uczelnia, w zależności od zainteresowań studentów, oferuje również możliwość nawiązania współpracy z nowymi zagranicznymi ośrodkami akademickimi w ramach Programu Erasmus+.

uwzględniając faktyczne możliwości studentów w zakresie realizacji takich wyjazdów. Program umożliwia ponadto realizację zagranicznych praktyk studenckich w trakcie semestru, w okresie wakacyjnym, a także po zakończeniu procesu kształcenia (praktyki absolwenckie). Inicjatywa w zakresie kierunków i form współpracy międzynarodowej znajduje się w gestii Władz Uczelni.

W obszarze wsparcia społecznego studenci PANS doświadczający kryzysu psychicznego, zmagający się z trudnościami w funkcjonowaniu emocjonalno-społecznym mogą skorzystać ze wsparcia psychologicznego w formie porad i konsultacji indywidualnych. Informacja na temat możliwości uzyskania pomocy psychologicznej znajduje się na stronie internetowej Uczelni, jak również przekazywana jest studentom przez opiekunów roku oraz pracowników Działu Obsługi Studenta. Pomoc można uzyskać, kontaktując się za pośrednictwem poczty elektronicznej z osobą udzielającą w Uczelni wsparcia i umawiając najbliższy możliwy termin konsultacji. W roku akademickim 2024/2025 z takiej formy wsparcia skorzystało dziewięciu studentów (z różnych kierunków). Studenci są również informowani o możliwości uzyskania pomocy psychologicznej za pośrednictwem strony wsparciepsychologiczne.psrp.org.pl.

W PANS w Chełmie działa Akademicki Związek Sportowy, który oferuje studentom szeroki zakres aktywności: sekcje sportowe różnych dyscyplin, możliwość trenowania oraz uczestniczenia w zawodach. Ponadto AZS promuje aktywność fizyczną i zdrowy styl życia, a także wspiera studentów w korzystaniu z zajęć fitness.

Uczelnia zapewnia także wsparcie studentom z niepełnosprawnością. Obiekty PANS w Chełmie dostosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnością poprzez wyposażenie między innymi: w podjazdy, windy, schodolazy oraz urządzenia sanitarne przystosowane dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich (Załącznik K8. 5).

Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Chełmie posiada nowoczesny, zintegrowany system wirtualnego wsparcia studentów w ramach systemu USOS. Udostępnianie informacji związanych z tokiem studiów oraz sprawami studenckimi drogą elektroniczną zapewnia studentom stały dostęp do wszystkich niezbędnych spraw związanych z procesem kształcenia. W Uczelni wdrożono w szerokim zakresie informatyzację w zakresie kształcenia na odległość, kontaktu ze studentami poprzez urządzenia mobilne w ramach konsultacji oraz obsługi administracyjnej Uczelni. Powyższe rozwiązania skracają czas potrzebny na załatwienie podstawowych spraw studenta. Najważniejsze informacje i dokumenty są osiągalne dla studenta wirtualnie. Administracja Uczelni (jednostki centralne oraz Dział Obsługi Studenta Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie) skutecznie i kompetentnie obsługuje studentów w zakresie procesu dydaktycznego. Obsługa administracyjna studentów Dietetyki i żywienia zbiorowego odbywa się w Dziale Obsługi Studenta Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie, przy ul. Wojsławickiej 8b. Obsługę działu stanowi Kierownik DOS oraz zespół 3 osób z wyższym wykształceniem przeszkolonych w obsłudze systemu informatycznego Uczelni i obowiązujących procedurach obsługi toku studiów. Na stronie Uczelni opublikowane zostały procedury dotyczące toku studiów oraz programy studiów. W sprawach indywidualnych studenci są przyjmowani przez Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie oraz Prorektora ds. Studenckich. Skargi i wnioski studentów są przyjmowane i rozpatrywane przez Rektora, Prorektorów, Kanclerza oraz Dyrektora Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie zgodnie z Zarządzeniem nr 1/2024 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 2 stycznia 2024 roku w sprawie organizacji przyjmowania, rozpatrywania skarg i wniosków. Studenci mogą również anonimowo zgłaszać różne sprawy, przekazywać opinie itp. poprzez Internetową skrzynkę jakości (Zarządzenie nr 69/2019 w sprawie Regulaminu korzystania z Internetowej Skrzynki Jakości).

Studenci mogą korzystać również z pomocy materialnej. Świadczeniami socjalnymi zajmuje się Dział Świadczeń dla Studentów. W ramach środków funduszu pomocy materialnej Uczelni student ma prawo ubiegać się o: stypendium socjalne, stypendium dla osób z niepełnosprawnością, stypendium Rektora lub zapomogę na podstawie Regulaminu świadczeń dla studentów PANS w Chełmie (stanowiącego załącznik do Zarządzenia nr 88/2023 Rektora Uczelni z dnia 29 września 2023 r. (z późn. zm.)). Zasady przydzielania świadczeń są opublikowane na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Stypendia” (<https://panschelm.edu.pl/stypendia/zasady-przydzielania-swiadczen-dla-studentow/>). Podział dotacji przeznaczonej na poszczególne rodzaje świadczeń jest dokonywany przez Rektor w porozumieniu z Uczelnianą Radą Samorządu Studentów PANS w Chełmie. Stypendia socjalne, stypendia dla osób z niepełnosprawnością, stypendium Rektora, zapomogi przyznaje Komisja Stypendialna, w której skład wchodzi trzech studentów delegowanych przez Uczelnianą Radę Samorządu Studentów oraz dwóch pracowników Uczelni. W okresie od roku akademickiego 2021/2022 do chwili obecnej stypendium socjalne dla studentów kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe przyznano 25 osobom, zapomogę 4 studentom, a stypendium dla osób z niepełnosprawnością otrzymały 3 studentki spełniające kryteria. Warto zauważyć, że stypendium dla osób z niepełnosprawnością przyznawane jest niezależnie od dochodu studenta, pod warunkiem posiadania orzeczenia o niepełnosprawności.

Zgodnie z regulaminem przyznawania pomocy materialnej, studenci, którzy uzyskali wyróżniające wyniki w nauce, mają osiągnięcia naukowe, artystyczne lub wybitne osiągnięcia sportowe, mogą ubiegać się o stypendium Rektora. W okresie od roku akademickiego 2021/2022 do chwili obecnej stypendium Rektora otrzymało 10 studentów kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe. Studenci osiągający wybitne wyniki nauczania oraz uczestniczący w innych formach działalności studenckiej mogą wystąpić z wnioskiem o stypendium Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz stypendium Marszałka Województwa Lubelskiego. W roku akademickim 2024/2025 student kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe Oleksandr Hubar otrzymał stypendium Marszałka Województwa Lubelskiego za wysokie wyniki w nauce i działalność na rzecz społeczności akademickiej.

Studenci mogą również ubiegać się o przyznawanie zakwaterowania w Domu Studenckim Uczelni. Dom Studencki jest obiektem nowoczesnym, przyjaznym osobom niepełnosprawnym ruchowo, posiadającym 200 miejsc noclegowych, 1-, 2- i 3-osobowych w klimatyzowanych pokojach. Każdy z nich wyposażony jest w aneks łazienkowy, telewizor z pakietem telewizyjnym oraz szerokopasmowy Internet.

Sposób postępowania w przypadku wystąpienia dyskryminacji w PANS w Chełmie określa Procedura Antydyskryminacyjna ustalona w Zarządzeniu nr 3/2022 Rektora Uczelni z dnia 10 stycznia 2022 r. (z późn. zm.). Procedura określa zasady przeciwdziałania zjawisku dyskryminacji, w tym molestowania i molestowania seksualnego. W PANS w Chełmie został powołany przez Rektora Koordynator ds. antydyskryminacji do przyjmowania zgłoszeń dotyczących dyskryminacji, w tym molestowania lub molestowania seksualnego oraz do przeciwdziałania i zapobiegania tym zjawiskom, oraz Komisja Antydyskryminacyjna. Każda osoba, która czuje się poddana w PANS w Chełmie działaniom dyskryminacyjnym, może złożyć zgłoszenie do Koordynatora. Szczegółowe informacje w tym zakresie są podane na stronie <https://panschelm.edu.pl/polityka-antydyskryminacyjna/>. Procedurę w przypadku wystąpienia mobbingu w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie określa Regulamin przeciwdziałania mobbingowi (wprowadzony Zarządzeniem nr 4/2022 Rektora Uczelni z dnia 10 stycznia 2022 r. (z późn. zm.)), który jest dostępny na stronie <https://panschelm.edu.pl/polityka-antymobbingowa/>. Każda osoba, która uzna, że doświadczyła jakiegokolwiek formy działań lub zachowań mogących nosić znamiona mobbingu lub będąca świadkiem

sytuacji noszących znamiona mobbingu, jest uprawniona do złożenia zgłoszenia, dotyczącego takiego działania lub zachowania, do powołanego w Uczelni Koordynatora ds. mobbingu. W celu zapewnienia właściwych warunków bezpieczeństwa i higieny dla studentów i pracowników i koordynacji działań związanych z eliminacją zagrożeń został utworzony Dział ds. BHP i P. Poż.

Reprezentantem społeczności studenckiej Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie jest Uczelniana Rada Samorządu Studenckiego PANS w Chełmie (URSS), która działa zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, Statutem Uczelni oraz Regulaminem URSS. Organy URSS pełnią istotną rolę w strukturze akademickiej, a ich działalność obejmuje zarówno uczestnictwo w organach kolegialnych, jak i opiniowanie kluczowych kwestii dotyczących polityki Uczelni wobec studentów. Przewodniczący URSS wchodzi w skład Rady Uczelni, natomiast przedstawiciele URSS uczestniczą w pracach Rady Bibliotecznej, Uczelnianej Komisji Wyborczej oraz Komisji Dyscyplinarnych dla nauczycieli akademickich i studentów, w tym Komisji Odwoławczej. URSS posiada również kompetencje doradcze w procesie ustalania programu studiów, opiniowania trybu i kryteriów oceny okresowej poszczególnych grup pracowników uczelni, regulaminu świadczeń dla studentów, wysokości kryterium dochodowego uprawniającego do świadczeń socjalnych oraz zasad przyznawania stypendiów z funduszu stypendialnego Rektora. Ponadto URSS współuczestniczy w procesie uzgadniania kandydatury na stanowisko Prorektora ds. Studenckich.

Uczelnia zapewnia także wsparcie studentom obcokrajowcom, którzy mogą uczestniczyć w kursach języka polskiego. Studenci mogą również przystąpić w Uczelni do egzaminu certyfikatowego z języka polskiego jako obcego (PANS w Chełmie posiada od 2019 r. uprawnienia do organizowania ww. egzaminów na różnych poziomach).

Uczelnia zapewnia również higieniczne warunki studiowania i pracy zgodnie z określonymi przepisami prawa oraz wymaganymi standardami, zapewniając tym samym bezpieczeństwo wszystkim studentom i pracownikom Uczelni. W ramach działań w tym obszarze wszyscy studenci I roku oraz nowi pracownicy Uczelni przechodzą 4-godzinne szkolenie BHP i PPOŻ, które prowadzą specjaliści. Wszystkie budynki PANS w Chełmie są odpowiednio oznakowane wg ustawowej standaryzacji. Ponadto każda pracownia i laboratorium posiada szczegółowe instrukcje korzystania z pracowni oraz laboratoriów. W Uczelni obowiązuje instrukcja ewakuacyjna. W przypadku zmian przepisów obowiązującego prawa czy też występujących zagrożeń Uczelnia podejmuje natychmiastowe działania wdrażane Zarządzeniami Rektora Uczelni.

Sposób, częstość i zakres monitorowania systemu wsparcia oraz motywowania studentów podlega corocznej ocenie przez Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, w której zasiada przedstawiciel studentów oraz pracodawców. Komisja analizuje m. in. system wsparcia w zakresie materialnym, społecznym, naukowym w zakresie efektywnego korzystania z infrastruktury, dostosowania Uczelni do potrzeb osób niepełnosprawnych, a także wyniki ankiety oceny zajęć i nauczycieli akademickich, jakości obsługi administracyjnej. Sformułowane przez komisję wnioski są podstawą do podejmowania działań doskonalących w tym zakresie. Raport z badania ankietowego opiniuje także URSS, która może zgłaszać wnioski, uwagi w zakresie jakości kształcenia, w tym systemu wsparcia studentów. Raport z badania ankietowego udostępniany jest na stronie internetowej w zakładce jakość kształcenia. Regularne badania satysfakcji studentów i absolwentów wskazują na wysoki poziom zadowolenia z oferowanych form wsparcia.

Jednostką organizacyjną Uczelni, powołaną w 2002 roku w zakresie wspierania studentów i absolwentów w rozwoju zawodowym w formie innej niż dydaktyczna, jest Akademickie Biuro Karier. Oferuje ono możliwość udziału w dodatkowych formach kształcenia: warsztatach i szkoleniach oraz indywidualnych konsultacjach tematycznych. Zakres szkoleń obejmuje kompetencje miękkie oraz

określoną problematykę dotyczącą runku pracy, funduszy na finansowanie biznesu, funkcjonowania na nim w roli pracownika i/lub pracodawcy, prowadzenia działalności gospodarczej oraz elementów prawa pracy (Załącznik K8. 6).

Ponadto za pośrednictwem zakładki internetowej <https://panschelm.edu.pl/biuro-karier/oraz> profilu FB https://www.facebook.com/bkpans/?locale=pl_PL biuro udostępnia oferty pracy praktyk i staży, konkursów, stypendiów krajowych i zagranicznych, prowadzonych rekrutacji, targów pracy, ciekawych wydarzeń i inicjatyw społecznych, konferencji, seminariów i warsztatów. Informacje te są również udostępniane wszystkim studentom/absolwentom w gablotach informacyjnych biura, katedr i instytutów oraz bezpośrednio w biurze, mając na względzie specyfikę i potrzeby poszczególnych kierunków kształcenia. W ramach wsparcia oferowane są w szczególności:

- doradztwo indywidualne i grupowe w zakresie planowania ścieżki kariery zawodowej, w tym przygotowywania dokumentów aplikacyjnych, przygotowania do procesu rekrutacji, rozwijania kompetencji miękkich,
- współpraca z doradcami zawodowymi z Wojewódzkiego Urzędu Pracy,
- spotkania informacyjne stacjonarne i online dotyczące rynku pracy, funduszy Unii Europejskiej,
- warsztaty i szkolenia ukierunkowane na podnoszenie umiejętności praktycznych przydatnych w pracy dietetyka, m.in. z zakładania i prowadzenia własnej działalności gospodarczej,
- konsultacje doradcze, bezpłatne doradztwo prawne,
- spotkania z pracodawcami z różnych branż i dziedzin, którzy prezentują realia zawodowe oraz najnowsze trendy na rynku pracy,
- otwarte wykłady tematyczne.

Akademickie Biuro Karier monitoruje również kariery zawodowe absolwentów PANS w Chełmie, w tym kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe. Zgodnie z Zarządzeniem nr 55/2023 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 29 czerwca 2023 r. w sprawie zasad monitorowania karier zawodowych absolwentów Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie, badanie przeprowadzane jest w formie elektronicznej w przeciągu roku od ukończenia studiów. W badaniu tym pozyskiwane są informacje na temat programów studiów na poszczególnych kierunkach, w tym na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe, aktualnej sytuacji zawodowej absolwentów na rynku pracy, w tym zgodności zatrudnienia z profilem i poziomem wykształcenia, oraz na temat przydatności wiedzy i umiejętności, a także kompetencji społecznych zdobytych w procesie kształcenia z punktu widzenia potrzeb i wymagań stawianych przez rynek pracy. Monitoring losów zawodowych absolwentów pozwala na bieżąco analizować sytuację na rynku pracy i dostosowywać działania do realnych potrzeb studentów i absolwentów. Zebrane informacje stanowią istotne źródło wiedzy przy projektowaniu nowych form wsparcia oraz doskonaleniu istniejących. Zgodnie z ww. zarządzeniem pierwsze badanie losów absolwentów następuje po roku od ukończenia studiów. Z tego względu ABK nie posiada jeszcze danych z badania ankietowego, ponieważ pierwsi absolwenci kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe opuścili mury Uczelni w 2025 r.

Dzięki współpracy z lokalnymi pracodawcami oraz instytucjami rynku pracy studenci kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe mają możliwość nawiązywania kontaktów zawodowych już w trakcie studiów, co zwiększa ich konkurencyjność i ułatwia podjęcie zatrudnienia po zakończeniu nauki.

Wszystkie te działania przyczyniają się do systematycznego podnoszenia jakości kształcenia praktycznego, rozwijania kompetencji społecznych i zawodowych studentów oraz zwiększania ich szans na satysfakcjonujące wejście na rynek pracy.

Wsparcie oferowane studentom w procesie uczenia się, w rozwoju społecznym, naukowym oraz zawodowym, systematyczne rozwijanie form wsparcia oraz współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym umożliwia bardzo dobre przygotowanie absolwentów kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe do wymagań rynku pracy.

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

PANS w Chełmie posiada oficjalny serwis internetowy - stronę WWW dostępną pod adresem: <https://panschelm.edu.pl/>. Zapewnia ona osobom zainteresowanym (m.in. kandydatom, studentom, słuchaczom, absolwentom oraz pracownikom) publiczny dostęp do informacji dotyczących procesu kształcenia. Strona internetowa jest dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych. Jest ona również dostępna w języku ukraińskim i angielskim. Ponadto zawiera zakładkę *Zgłoś błąd* pozwalającą na szybkie poinformowanie administratora witryny o zauważonych na niej nieścisłościach.

W serwisie internetowym PANS w Chełmie Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie posiada podstronę (<https://panschelm.edu.pl/instytuty/instytut-nauk-o-zywieniu-czlowieka-i-rolnictwie/>) – znajdują się na niej m.in. informacje dotyczące procesu dyplomowania, kół naukowych, konkursów, konferencji, laboratoriów, Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Ponadto umieszczone są tu programy studiów, a także systematycznie publikowane są aktualności.

Dodatkowym kanałem kontaktu ze studentami, a także kandydatami na studia są media społecznościowe (Facebook, YouTube, Instagram) służące do publikowania aktualności (m. in. informacji o odbywających się na Uczelni wydarzeniach organizowanych przez poszczególne instytuty, w tym Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie, sukcesach studentów i nauczycieli akademickich), a także informacji dla kandydatów na studia (m.in. filmów oraz opisów odnoszących się do warunków studiowania oraz prezentujących specjalności na poszczególnych kierunkach, w tym na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe).

Na stronie Uczelni umieszczone są informacje nt. programu studiów, zasad rekrutacji i warunków przyjęcia na studia, a także regulamin studiów oraz akty prawne – są one opublikowane w Biuletynie Informacji Publicznej PANS w Chełmie znajdującym się pod adresem <https://bip.panschelm.edu.pl/>. Dostęp do BIP-u PANS w Chełmie możliwy jest ze strony głównej Uczelni. Jednocześnie na podstronach poszczególnych Instytutów, w tym Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka i Rolnictwie, w sekcji „Warte uwagi” znajduje się w postaci przycisku „Programy studiów” odsyłacz do strony BIP zawierającej programy studiów (<https://panschelm.edu.pl/instytuty/instytut-nauk-o-zywieniu-czlowieka-i-rolnictwie/>). Dodatkowo przycisk „Programy studiów”, został utworzony również na stronie skierowanej do kandydatów na studia: <https://panschelm.edu.pl/kandydat/>. Element ten został umieszczony pod informacją dotyczącą rejestracji kandydatów na studia w module IRK.

Informacje dotyczące obsługi procesu kształcenia zamieszczone w serwisie internetowym PANS w Chełmie są skatalogowane na podstronach odpowiadających potrzebom różnych grup odbiorców, tj. kandydatów na studia, studentów, pracowników, przedsiębiorców:

KANDYDAT: informacje dla kandydatów na studia, charakterystyka kierunku studiów itp. (<https://panschelm.edu.pl/kandydat/>);

STUDENT: m.in. informacje bieżące dla studentów i słuchaczy, kontakt i godziny pracy Działu Obsługi Studenta, plany studiów, sprawy socjalne, dostęp do indywidualnego konta w serwisie USOSweb (<https://usosweb.panschelm.edu.pl/>); szczegółowe instrukcje logowania i obsługi w systemie USOS, a także do platformy edukacyjnej Google Workspade dla PANS w Chełmie, kontakt do poszczególnych

działów Administracji Uczelni, w tym do Działu IT, który wspiera studentów w przypadku problemów z użytkowaniem systemu; informacje o wsparciu psychologicznym dla studentów itp.;

PRACOWNIK: m. in. informacje na temat programu Erasmus+, procedowania prac dyplomowych, dostępu do indywidualnego konta w serwisie USOSweb;

WSPÓŁPRACA Z BIZNESEM: informacje na temat dotychczasowej współpracy Uczelni z przedstawicielami pracodawców, a także możliwości nawiązania współpracy i korzystania z infrastruktury PANS w Chełmie (<https://panschelm.edu.pl/uczelnia/wspolpraca/>);

UCZELNIA: m. in. informacje dla absolwentów – Akademickie Biuro Karier (<https://panschelm.edu.pl/biuro-karier/>), a także na temat Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w PANS w Chełmie (<https://panschelm.edu.pl/system-zapewnienia-jakosci-ksztalcenia-w-pans-w-chelmie/>) – dostęp do informacji o SZJK w PANS w Chełmie możliwy jest ze strony głównej Uczelni – w sekcji „Szybkie linki” znajduje się przycisk „System Zapewnienia Jakości Kształcenia w PANS w Chełmie” odsyłający do wskazanej strony.

Każdy członek społeczności akademickiej Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie posiada swoje konto użytkownika w serwisie USOSweb dające studentom możliwość wglądu do harmonogramów studiów, w oceny oraz uzyskane punkty ECTS, a także sprawdzenia przyznanych stypendiów oraz miejsca w akademiku, wprowadzenia zdjęcia do Elektronicznej Legitymacji Studenckiej a także uzyskania informacji o numerze indywidualnego konta bankowego, na które student jest zobowiązany wносить ewentualne opłaty związane ze studiami. Pracownikom prowadzącym zajęcia dydaktyczne serwis umożliwia wprowadzenie ocen oraz sylabusów do zajęć.

Pod koniec każdego semestru studenci poprzez USOSweb mogą dokonać oceny procesu kształcenia w anonimowej ankiecie oceniającej m.in. jakość kształcenia na kierunku, pracę Działu Obsługi Studenta, Biblioteki, Dział Świadczeń dla Studentów. Wykładowcy natomiast mają dostęp do list grup studenckich, z którymi prowadzą zajęcia i mają możliwość wypełniania protokołów zaliczeniowych i egzaminacyjnych.

Publiczny dostęp do informacji jest corocznie analizowany przez poszczególne komisje kierunkowe (w tym Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na Kierunku Dietetyka i Żywnienie Zbiorowe) oraz Uczelnianą Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (UKZJK) – zgodnie z § 8 Zarządzenia nr 90/2023 z dnia 29 września 2023 r. w sprawie Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia z późn. zm. Zgodnie z ww. zarządzeniem ocena dostępności informacji obejmuje: monitorowanie aktualności, rzetelności, zrozumiałości oraz kompleksowości informacji umieszczonych na stronie internetowej Uczelni, w tym informacji o studiach; analizę zgodności informacji umieszczonych na stronie internetowej Uczelni z potrzebami różnych grup odbiorców, w tym w szczególności kandydatów na studia, studentów oraz otoczenia społeczno-gospodarczego; analizę wyników badań ankietowych przeprowadzanych wśród studentów PANS w Chełmie, a także ankiet on-line dla kandydatów na studia i przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego.

Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na Kierunku Dietetyka i Żywnienie Zbiorowe oraz UKZJK analizują dostęp do informacji o studiach na podstawie informacji pozyskanych od studentów dzięki anonimowej ankiecie przeprowadzanej po każdym semestrze (studenci odpowiadają m. in. na pytanie: jak ocenia Pan/Pani dostępność informacji na temat kształcenia?), a także w oparciu o analizę własną materiałów opublikowanych na stronie internetowej. Ponadto wprowadzone zostały anonimoweankiety on-line umożliwiające pozyskanie informacji na temat dostępności informacji na stronie w grupie kandydatów na studia oraz przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego Uczelni. Ankiety te mają charakter anonimowy (udział w nich nie wymaga rejestracji/logowania), a linki do nich są umieszczone na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Kandydat”, a także na

stronie internetowej Akademickiego Biura Karier. Zasady przeprowadzania ww. ankiet określa Zarządzenie nr 53/2022 Rektora Uczelni z dnia 16 maja 2022 r. w sprawie zasad przeprowadzania ankiet on-line dla kandydatów na studia i przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego na temat dostępności informacji o studiach w Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie. Informacje przekazane za pomocą ww. ankiet on-line są także przedmiotem analizy komisji kierunkowych, w tym Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na Kierunku Dietetyka i Żywnienie Zbiorowe, oraz UKZJK, zaś wnioski wynikające z ww. analiz są podstawą doskonalenia aktualności i zakresu informacji dostępnych na stronie internetowej.

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

Obowiązująca w PANS w Chełmie polityka jakości została wprowadzona Zarządzeniem nr 85/2019 z dnia 30 września 2019 r. w sprawie Polityki Jakości. Celem polityki jakości jest zapewnienie studentom jak najwyższych standardów kształcenia oraz podniesienie atrakcyjności i konkurencyjności Uczelni. Cele te są zgodne ze strategią PANS w Chełmie. Politykę jakości Uczelni określają uchwały Senatu oraz Zarządzenia Rektora w obszarze jakości kształcenia, w szczególności Zarządzenie nr 90/2023 z dnia 29 września 2023 r. w sprawie Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia z późn. zm. System Zapewnienia Jakości Kształcenia obejmuje w szczególności: monitorowanie oraz ocenę programu studiów; ocenę realizacji programu studiów; ocenę warunków rekrutacji oraz weryfikacji zakładanych efektów uczenia się; analizę kompetencji, doświadczenia, kwalifikacji i liczebności kadry dydaktycznej oraz zakresu jej rozwoju i doskonalenia; ocenę infrastruktury i zasobów edukacyjnych wykorzystywanych w procesie kształcenia oraz ich doskonalenie; ocenę dostępności informacji na temat procesu kształcenia; ocenę stopnia umiędzynarodowienia kształcenia oraz sposobów dążenia do intensyfikacji w tym zakresie; ocenę wsparcia studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i sposobów doskonalenia form wsparcia; zapobieganie zjawiskom patologicznym; wdrażanie planów naprawczych.

Organami odpowiedzialnymi za podejmowanie działań na rzecz zapewnienia jakości kształcenia na poziomie uczelnianym są Uczelniana Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (UKZJK), Zespół ds. Doskonalenia Procedur Projakościowych oraz Zespół ds. Ewaluacji Jakości Kształcenia (funkcjonujące w ramach Biura Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia – zostało ono utworzone w ramach realizowanego przez PANS w Chełmie projektu „Doskonałość dydaktyczna uczelni”).

W skład Zespołu ds. doskonalenia procedur projakościowych wchodzi przedstawiciele Działu Prawnego, nauczycieli akademickich oraz studentów. Do zadań ww. zespołu należy opracowywanie procedur związanych z planowanymi działaniami w zakresie jakości kształcenia w Uczelni.

Z kolei w skład Zespołu ds. Ewaluacji Jakości Kształcenia wchodzi przedstawiciele nauczycieli akademickich, przedstawiciel Biura Karier, przedstawiciele Centrum Informatycznego oraz przedstawiciele studentów i pracodawców. Do zadań ww. zespołu należy opracowywanie/modyfikacja ankiet ewaluacyjnych, nadzorowanie ich przeprowadzania oraz przygotowywanie raportów z badań ankietowych. Nadzór nad funkcjonowaniem obu zespołów sprawuje Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia. Do zadań Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia należą: dokonywanie bieżącej analizy oraz inicjowanie działań w obszarze jakości kształcenia; monitorowanie przestrzegania zasad oraz procedur określających funkcjonowanie SZJK w PANS w Chełmie; podejmowanie działań w zakresie doskonalenia procedur projakościowych oraz w zakresie ewaluacji jakości kształcenia, w tym ustalanie zakresu prac oraz nadzór nad działalnością Zespołu ds. doskonalenia procedur

projakościowych i Zespołu ds. ewaluacji jakości kształcenia; bieżąca ocena funkcjonowania SZJK w Uczelni, w tym weryfikacja realizacji działań naprawczych rekomendowanych przez UKZJK; współdziałanie z Prorektorem ds. Studenckich oraz Działem Toku Studiów; wykonywanie innych zadań zleconych przez Rektora lub Prorektora ds. Studenckich.

W skład Uczelnianej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (UKZJK) wchodzi: nauczyciele akademicy, Kierownik Działu Toku Studiów, przedstawiciel Uczelnianej Rady Samorządu Studentów. Do zadań UKZJK należy m.in. analiza i ocena jakości kształcenia w Uczelni.

Na poziomie instytutowym działania na rzecz zapewnienia jakości kształcenia podejmują komisje kierunkowe – w Katedrze Dietetyki – Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na Kierunku Dietetyka i Żywnienie Zbiorowe (zwana dalej komisją kierunkową). W skład komisji kierunkowej wchodzi: Kierownik Katedry, nauczyciele akademicy, przedstawiciel pracowników administracji oraz przedstawiciel wskazany przez organ uchwałodawczy samorządu studenckiego. W pracach komisji uczestniczy także przedstawiciel pracodawców. Do zadań komisji kierunkowej należą: analiza oraz ocena poszczególnych obszarów jakości kształcenia; przedkładanie Dyrektor Instytutu propozycji w zakresie poprawy jakości kształcenia, w tym doskonalenia programów studiów z uwzględnieniem efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów oraz procesu dyplomowania; nadzorowanie realizacji zaleceń sformułowanych przez zespoły oceniające Polskiej Komisji Akredytacyjnej (PKA). Nadzór nad pracami komisji kierunkowej sprawuje Dyrektor Instytutu, która – zgodnie ze Statutem Uczelni – jest odpowiedzialna za pracę Instytutu. Z kolei Katedrą Dietetyki, której zadaniem jest prowadzenie działalności dydaktycznej lub naukowej w ramach danego bloku przedmiotów dydaktycznych lub danej dyscypliny, kieruje Kierownik Katedry.

Posiedzenia komisji odbywają się cyklicznie, średnio 2 razy w ciągu roku akademickiego. Podczas spotkań analizie poddawane są poszczególne obszary jakości kształcenia, rozpatrywane są wnioski zgłaszane przez członków komisji, interesariuszy zewnętrznych oraz studentów, a także bieżące sprawy. Corocznie sporządzane jest przez komisję sprawozdanie, w którym zawarta jest ocena jakości kształcenia na kierunku, zawierająca w szczególności słabe i mocne strony oraz propozycje w zakresie poprawy jakości kształcenia na kierunku. Ocenie podlega m.in. program studiów i jego realizacja, weryfikacja efektów uczenia się, kwalifikacje i liczebność kadry dydaktycznej, infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w procesie kształcenia, dostępność informacji na temat procesu kształcenia, stopień umiędzynarodowienia kształcenia oraz sposoby dążenia do intensyfikacji w tym zakresie, wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i sposoby doskonalenia form wsparcia, zapobieganie zjawiskom patologicznym, a także wdrażanie planów naprawczych.

W ramach komisji kierunkowej funkcjonuje (powołany przez Dyrektora Instytutu) zespół programowy, który zajmuje się oceną programu studiów m.in. w oparciu o opinie interesariuszy zewnętrznych oraz wewnętrznych. Przy Katedrze funkcjonuje również Kierunkowa Rada Interesariuszy Zewnętrznych (KRIZ), w której skład wchodzi przedstawiciele nauczycieli akademickich, przedstawiciele pracodawców oraz co najmniej jeden przedstawiciel wskazany przez organ uchwałodawczy samorządu studenckiego. Celem KRIZ jest w szczególności: opracowywanie opinii w zakresie potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego, a także w kontekście perspektyw rozwoju kierunku, opiniowanie programu studiów i wnioskowanie o wprowadzenie zmian w programie w celu dostosowania go do zmieniających się potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego, przedstawianie rekomendacji na temat miejsc realizacji praktyk zawodowych, dążenie do poszerzania możliwości odbywania praktyk, wyrażanie opinii na temat wyników badania losów absolwentów, prowadzenie

wspólnych projektów o charakterze edukacyjnym i popularyzatorskim. Spotkania KRIZ odbywają się co najmniej raz w roku akademickim.

Istotnym obszarem jakości kształcenia jest projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów na poszczególnych kierunkach studiów, w tym na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe. Proces projektowania programu studiów (a także dokonywania zmian w programie) reguluje Zarządzenie nr 63/2023 Rektora PANS w Chełmie z dnia 31 lipca 2023 r. w sprawie zasad projektowania i doskonalenia efektów uczenia się w PANS w Chełmie.

Zgodnie z ww. zarządzeniem efekty kierunkowe dla nowo tworzonego kierunku studiów są projektowane przez zespół programowy powołany przez Dyrektora Instytutu w ramach funkcjonującej w instytucie komisji kierunkowej. Z kolei w procesie doskonalenia efektów uczenia się na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe, polegającym w szczególności na czynnościach oceny oraz monitorowania, biorą udział: prowadzący zajęcia, studenci, absolwenci, przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego, zespół programowy powołany w ramach Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na Kierunku Dietetyka i Żywnienie Zbiorowe, a także członkowie Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na Kierunku Dietetyka i Żywnienie Zbiorowe oraz Uczelnianej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. Prowadzący zajęcia, studenci, przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego uczestniczą w procesie monitorowania i doskonalenia programu studiów poprzez udział ich przedstawicieli w pracach UKZJK, Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na Kierunku Dietetyka i Żywnienie Zbiorowe oraz Kierunkowej Rady Interesariuszy Zewnętrznych (podczas spotkań wymienionych gremiów interesariusze zewnętrzni i wewnętrzni mogą zgłaszać propozycje zmian w programie studiów), a także poprzez udział w ankietyzacji umożliwiającej wyrażanie opinii na temat programu studiów (ankiety są wypełniane za pośrednictwem systemu informatycznego Uczelni). *Procedury przeprowadzania badań ankietowych zostały wprowadzone następującymi zarządzeniami: Zarządzeniem nr 111/2022 Rektora PANS w Chełmie z dnia 30 grudnia w sprawie wprowadzenia procedury przeprowadzania badań ankietowych wśród studentów PANS w Chełmie z późn. zm.; Zarządzeniem nr 56/2023 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 23 czerwca 2023 r. w sprawie procedury przeprowadzania badań ankietowych wśród pracowników administracyjnych PANS w Chełmie; Zarządzeniem nr 39/2023 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 5 maja 2023 r. w sprawie procedury przeprowadzania badań ankietowych wśród nauczycieli akademickich PANS w Chełmie; Zarządzeniem nr 6/2023 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 14 lutego 2023 r. w sprawie procedury przeprowadzania badań ankietowych wśród przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego PANS w Chełmie; Zarządzeniem nr 55/2023 Rektora Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Chełmie z dnia 29 czerwca 2023 r. w sprawie zasad monitorowania karier zawodowych absolwentów PANS w Chełmie.*

Raporty z badań ankietowych są przedmiotem analizy komisji kierunkowej oraz UKZJK, a wnioski wykorzystywane są w doskonaleniu jakości kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe, w tym m.in. w doskonaleniu programu i organizacji studiów, jakości zajęć dydaktycznych oraz innych elementów procesu kształcenia (wyniki ankiety studenckiej są też uwzględniane w okresowej ocenie nauczycieli akademickich). Raport z badania przeprowadzanego wśród studentów PANS w Chełmie jest umieszczany na stronie internetowej Uczelni w zakładce: Jakość kształcenia. W oparciu o *Zarządzenie nr 51/2025 Rektora PANS w Chełmie z dnia 2 lipca 2025 r. w sprawie zmiany Zarządzenia nr 111/2022 Rektora PANS w Chełmie z dnia 30 grudnia 2022 r. w sprawie wprowadzenia procedury przeprowadzania badań ankietowych wśród studentów PANS w Chełmie*, które weszło w życie 1 października 2025 r., raport z badania ankietowego będzie przekazywany studentom za pośrednictwem

systemu informatycznego Uczelni wraz z informacją o podjęciu ewentualnych działań doskonalących lub naprawczych.

Studenci mogą skorzystać także z anonimowej Internetowej Skrzynki Jakości (Zarządzenie nr 69/2019 w sprawie Regulaminu korzystania z Internetowej Skrzynki Jakości) lub zgłaszać uwagi (w tym te dotyczące programu studiów) bezpośrednio do opiekunów poszczególnych roczników, a także do Kierownik Katedry oraz do Dyrektor Instytutu.

W ramach oceny i monitorowania efektów uczenia się zespół programowy dokonuje analizy programu studiów oraz sposobu jego realizacji, z uwzględnieniem w szczególności prawidłowości przyjętych efektów uczenia się, systemu ECTS, treści programowych, metod i środków dydaktycznych, sposobu weryfikacji efektów uczenia się, sekwencji przedmiotów, a także zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy. Każdorazowo przy doskonaleniu jakości kształcenia, w tym modyfikacji programu studiów, uwzględniane są także rekomendacje sformułowane przez instytucję zewnętrzną (PKA).

Podstawą oceny i doskonalenia efektów uczenia się na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest także monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się oraz sposobów ich weryfikacji przeprowadzane w oparciu o Zarządzenie nr 110/2021 w sprawie weryfikacji efektów uczenia się na poszczególnych etapach procesu dydaktycznego (analiza uwzględnia weryfikację efektów uczenia się dla zajęć, dla zajęć praktycznych i praktyk zawodowych, a także w procesie dyplomowania).

Wnioski służące doskonaleniu programu studiów zespół programowy przedkłada komisji kierunkowej. Komisja kierunkowa analizuje zasadność zmian zaproponowanych przez zespół programowy i przedkłada Dyrektor Instytutu propozycję modyfikacji programu studiów. Po zaakceptowaniu przez Dyrektor Instytutu propozycji zmian wnioskuje on do Uczelnianej Rady Samorządu Studentów o zaopiniowanie programu studiów. W przypadku uzyskania pozytywnej opinii program studiów jest kierowany na posiedzenie Senatu Uczelni. Zasadność wprowadzanych zmian zespół programowy ocenia podczas kolejnych przeglądów programu studiów (w kolejnym roku akademickim i/lub po zakończeniu cyklu kształcenia).

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

Analiza SWOT programu studiów na ocenianym kierunku i jego realizacji, z uwzględnieniem szczegółowych kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	Mocne strony 1. Nowoczesna infrastruktura dydaktyczna i badawcza (m.in. laboratoria Centrum Studiów Inżynierskich). 2. Duża aktywność studentów w Kołach Naukowych, akcjach społecznych, konferencjach naukowych. 3. Oferta zakwaterowania studentów zamiejscowych w Domu Studenckim. 4. Wdrożenie programu kształcenia na studiach o profilu praktycznym umożliwiającym odbywanie praktyk zawodowych w trakcie kształcenia.	Słabe strony 1. Brak oferty kształcenia na drugim stopniu na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe. 2. Brak oferty dydaktycznej w języku angielskim. 3. Zbyt małe zainteresowanie wśród studentów i pracowników wyjazdami w ramach programu Erasmus+. 4. Zbyt mało opublikowanych w formie skryptów i podręczników materiałów opracowanych przez wykładowców.
Czynniki zewnętrzne	Szanse 1. Położenie geograficzne Uczelni i możliwość pozyskiwania studentów zza wschodniej granicy. 2. Utrzymujące się na krajowym rynku pracy zapotrzebowanie na inżynierów dietetyki i żywienia zbiorowego. 3. Rosnąca mobilność międzynarodowa studentów i kandydatów na studia (szczególnie z Ukrainy). 4. Rozwój współpracy z lokalnymi instytucjami powiązanymi z kierunkiem w zakresie pozyskiwania miejsc odbywania praktyk i dostosowania programu kształcenia do wymagań rynku pracy.	Zagrożenia 1. Zmniejszanie się liczby kandydatów na studia w wyniku niżu demograficznego. 2. Pogorszenie sytuacji gospodarczej regionu. 3. Zróżnicowany poziom przygotowania kandydatów na studia. 4. Silna oferta innych ośrodków akademickich, stanowiąca konkurencję podczas rekrutacji.

**Państwowa Akademia Nauk Stosowanych
w Chełmie
ul. Pocztowa 54
22-100 Chełm**

(Pieczęć uczelni)

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

.....

(podpis Rektora)

Chełm, dnia 07.10.2025 r.

(miejscowość)