



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **żywienie człowieka i dietetyka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Uniwersytet
Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie**

Data przeprowadzenia wizytacji: **12-13 maja 2021 r.**

Warszawa, 2021

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	5
2. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	6
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	6
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	10
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	21
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	26
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	35
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	40
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	43
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiąganych rezultatach	46
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	49
Zalecenia	53
3. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)	53
4. Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodnicząca prof. dr hab. Grażyna Jaworska, członek PKA

członkowie:

1. prof. dr hab. Joanna Stadnik, ekspert PKA
2. prof. dr hab. Irena Ozimek, ekspert PKA
3. dr Anna Bugajewska, ekspert ds. pracodawców PKA
4. Anna Rudzińska, ekspert ds. studenckich PKA
5. Magdalena Pawłowska, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie na poziomie studiów drugiego stopnia o profilu praktycznym została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2020/2021. PKA po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na wizytowanym kierunku.

Akredytacja została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą. Zespół oceniający PKA zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni, odbył także spotkanie organizacyjne w celu omówienia kwestii w nim przedstawionych, spraw wymagających wyjaśnienia z władzami Uczelni oraz szczegółowego harmonogramu przebiegu wizytacji. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z władzami Uczelni, dalszy przebieg wizytacji odbywał się zgodnie z ustalonym harmonogramem. W trakcie wizytacji odbyły się spotkania ze studentami, nauczycielami akademickimi prowadzącymi kształcenie na ocenianym kierunku, z osobami odpowiedzialnymi za funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia, za praktyki, a także z przedstawicielami Samorządu Studenckiego oraz z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Ponadto dokonano przeglądu wybranych prac dyplomowych i etapowych, przeprowadzono hospitację zajęć oraz dokonano oceny bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie dydaktycznym. Przed zakończeniem wizytacji dokonano oceny stopnia spełnienia kryteriów, sformułowano uwagi, o których przewodniczący zespołu oraz eksperci poinformowali władze Uczelni na spotkaniu podsumowującym.

Podstawa prawna oceny została określona w Załączniku nr 1, a szczegółowy harmonogram wizytacji, uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego, w Załączniku nr 2.

Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	żywienie człowieka i dietetyka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia II stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	- technologia żywności i żywienia – 69% - nauki o zdrowiu – 31%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	4 semestry 120 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	3 miesiące 360 godzin 15 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	55	23
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ³	1140	684
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	60	41
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	87	87
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	47	47

¹W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny - nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się oraz nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

² Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818).

³ Liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów należy podać bez uwzględnienia liczby godzin praktyk zawodowych.

2. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Oceniany kierunek studiów został utworzony na mocy Uchwały nr 14 Senatu Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 28 lutego 2018 r. jako studia II stopnia o profilu praktycznym w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Kształcenie na kierunku żywienie człowieka i dietetyka prowadzone jest od roku akademickiego 2018/2019 na Wydziale Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych (WNSPT). Absolwent studiów otrzymuje tytuł zawodowy magistra.

Koncepcja i cele kształcenia na ocenianym kierunku są zgodne ze strategią Uczelni oraz polityką jakości zarówno w zakresie działalności dydaktycznej (wzbogacenie oferty dydaktycznej, rozwijanie kształcenia praktycznego w obszarach szczególnie istotnych dla miasta i regionu), jak i naukowej (prowadzenie badań naukowych w dyscyplinach: technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których został przyporządkowany oceniany kierunek). W obszarach tematycznie związanych z tymi dyscyplinami prowadzone są badania naukowe, w tym w ramach projektów badawczych finansowanych przez NCN, NCBiR oraz MNiSW, rozwijana jest baza badawcza, systematycznie zwiększana skuteczność pozyskiwania środków zewnętrznych na badania naukowe, prace rozwojowe i wdrożeniowe oraz usługi.

Prace badawcze w ramach dyscyplin, do których przyporządkowany jest oceniany kierunek studiów, obejmują m.in.:

- badania przetworów warzywno-owocowych wzbogacanych preparatem błonnikowym o właściwościach prebiotycznych ze skrobi ziemniaczanej;
- badania zmierzające do wyjaśnienia roli mikrobioty jelit jako czynnika mającego wpływ na etiologię otyłości;
- badania nad skrobią, jej modyfikacjami dla celów spożywczych (błonnik pokarmowy, prebiotyki) i niespożywczych (biodegradowalne opakowania ze skrobi modyfikowanej, folie rolnicze i ogrodnicze na bazie skrobi modyfikowanej);
- planowanie innowacyjnych diet w żywieniu osób starszych;
- wykorzystanie profilowania metabolomicznego do identyfikacji biomarkerów akryloamidu w moczu osób stosujących dietę wegetariańską i wegańską, w celu oceny narażenia na ten związek pobierany z żywnością;
- wpływ mikrobioty jelitowej na niedobory mikrośladników, które współwystępują z otyłością oraz skuteczność probiotyków w uzupełnianiu tych niedoborów;
- wybrane cytokiny prozapalne w niealkoholowym stłuszczeniu wątroby (NAFLD);
- nanocząstki skrobiowe na bazie skrobi naturalnych o różnej zawartości amylozy oraz skrobiowych preparatów modyfikowanych – otrzymywanie, charakterystyka i rola w wieloskładnikowych układach spożywczych;
- biokatalizowane reakcje otrzymywania hydrofobowych pochodnych skrobi, maltodekstryn i pektyn;
- nowe materiały okrywające na bazie skrobi do mikrokapsułkowania i kontrolowanego uwalniania substancji biologicznie aktywnych.

Utworzenie kierunku żywienia człowieka i dietetyka było wyjściem naprzeciw oczekiwaniom absolwentów prowadzonego przez Uczelnię kierunku dietetyka, którzy wyrażali wolę kontynuowania nauki, popartej praktyką, w obszarach tematycznych związanych z żywieniem człowieka. Potrzeba utworzenia tego kierunku podyktowana była także obserwowanym wzrostem świadomości społeczeństwa w aspekcie prawidłowego żywienia oraz tego, jak ważną rolę w zachowaniu zdrowia odgrywa odpowiednie żywienie i jak ważna jest jakość produktów spożywczych. Utworzenie ocenianego kierunku studiów uzasadnione było ponadto analizą rynku pracy, obserwacją dynamicznego rozwoju firm i usług żywieniowych, a także przeprowadzonymi konsultacjami z interesariuszami zewnętrznymi, potencjalnymi pracodawcami, którzy wskazywali na zapotrzebowanie na specjalistów z zakresu żywienia człowieka, specjalistów potrafiących wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego w działaniach praktycznych związanych z poradnictwem żywieniowym, przetwarzaniem i produkcją żywności. Koncepcja kierunku oraz jego cele kształcenia konsultowane były z przedstawicielami szpitali, domów pomocy społecznej, placówek żywienia zbiorowego, sanepidu oraz zakładów przetwórstwa spożywczego funkcjonujących przede wszystkim na terenie Częstochowy i regionu. Opinie i sugestie pracodawców oraz innych interesariuszy zewnętrznych potraktowane zostały jako istotny głos doradczy w procesie określania koncepcji i celów kształcenia oraz opracowania programu studiów, co pozwoliło na uwzględnienie potrzeb pracodawców w zakresie kompetencji przyszłych absolwentów.

Celem kształcenia na kierunku żywienia człowieka i dietetyka jest przygotowanie specjalistów posiadających pogłębioną wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka, specjalistów wyposażonych w wiedzę i umiejętności łączące specjalistę żywienia człowieka i technologii żywności. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku kładzie nacisk na wykształcenie u przyszłego absolwenta umiejętności praktycznych, które przygotowują do pracy w różnych sektorach gospodarki i instytucjach związanych z żywieniem człowieka, produkcją żywności i jej kontrolą. Przyjęta przez Uczelnię koncepcja kształcenia odpowiada oczekiwaniom kandydatów na studia zainteresowanych tematyką związaną z żywieniem człowieka w wymiarze praktycznym, o czym świadczą zadowolające nabory studentów. Zarówno cele kształcenia, jak i proponowany program studiów zostały dostosowane do aktualnych wymogów rynku pracy stawianych absolwentom kierunku żywienia człowieka i dietetyka, co przyczynia się do optymalnego przygotowania absolwentów do przyszłej pracy zawodowej i podnoszenia ich kompetencji zawodowych. Zawarte pomiędzy Uczelnią i potencjalnymi pracodawcami porozumienia o współpracy (m.in. dotyczące realizacji praktyk zawodowych) są gwarancją osiągnięcia założonych w programie studiów celów kształcenia.

Cele i program studiów są regularnie konsultowane z potencjalnymi pracodawcami, w tym z interesariuszami zewnętrznymi, którymi są przedstawiciele lokalnych przedsiębiorstw. Regularne konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi w ramach Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia przyczyniają się do zmian w programie studiów prowadzących do podniesienia kompetencji zawodowych absolwentów oraz optymalnego przygotowania ich do przyszłej pracy zawodowej. W odpowiedzi na sugestie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych dokonano zmiany w harmonogramie realizacji programu studiów polegającej na zmianie terminu realizacji praktyk.

Kontakt z interesariuszami zewnętrznymi, poza pracami Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia, polega m.in. na zbieraniu/analizowaniu informacji płynących od nich za pośrednictwem opiekunów praktyk zawodowych. Opiekun praktyk podczas oceniania praktyki dokonuje analizy złożonej przez studenta dokumentacji: dzienniczka praktyk, formularza oceny praktyki, formularza potwierdzającego realizację efektów uczenia się i sprawozdania z praktyk. Dokumentacja ta, jak i bezpośrednie rozmowy

z opiekunami praktyk z ramienia zakładów, gdzie studenci realizują praktyki stanowią cenną wskazówkę informującą o wiedzy i umiejętnościach praktykantów oraz ich predyspozycjach do wykonywania zawodu, a tym samym jest odniesieniem do efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student powinien osiągnąć w kolejnych etapach studiowania. W obszarze relacji z otoczeniem dla potrzeb kierunku żywienie człowieka i dietetyka Uczelnia zawarła liczne porozumienia na potrzebę realizacji praktyk zawodowych przez studentów oraz innych obszarów współpracy (np. wizyty studentów/zajęcia ze studentami w zakładach pracy) z domami i ośrodkami opieki społecznej, hospicjami, restauracjami, hotelami, firmami zajmującymi się wytwarzaniem i przetwórstwem żywności. W doskonaleniu koncepcji i celów kształcenia uczestniczą także interesariusze wewnętrzni, w tym studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka – samorząd studencki opiniuje zmiany w programie studiów.

Udział interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych w doskonaleniu koncepcji i celów kształcenia został potwierdzony podczas spotkań zespołu oceniającego PKA z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, kadrą prowadzącą zajęcia na kierunku i studentami.

Opis efektów uczenia się przyjęty Uchwałą Senatu Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 28 lutego 2018 r. uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218).

Program studiów zawiera 12 efektów uczenia się z zakresu wiedzy, 17 z umiejętności i 4 z zakresu kompetencji społecznych. Absolwent żywienia człowieka i dietetyki ma pogłębioną wiedzę z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka, nauk o zdrowiu oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do kierunku studiów. Ma m.in. wiedzę z zakresu wybranych nauk społecznych, w szczególności z zakresu marketingu i zarządzania oraz zna w zakresie rozszerzonym ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe oraz zasady polityki żywieniowej. Efekty uczenia się na kierunku żywienie człowieka i dietetyka są specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do której kierunek jest przyporządkowany, jak również z zakresem działalności naukowej uczelni w tych dyscyplinach.

Główne kierunkowe efekty uczenia się zakładają zdobycie rozszerzonej wiedzy oraz umiejętności w zakresie żywienia indywidualnego i zbiorowego osób w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej, projektowania i technik przygotowywania potraw, w tym specjalnego przeznaczenia dla potrzeb gastronomii i cateringu, procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a także przechowywania i metod utrwalania żywności. Założone kierunkowe efekty uczenia się w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych niezbędnych w działalności zawodowej są spójne z koncepcją i celami kształcenia, poziomem i profilem studiów oraz metodami i formami kształcenia stosowanymi w celu ich osiągnięcia.

Kierunkowe efekty uczenia się zostały na ogół sformułowane poprawnie, rekomenduje się jednak wyraźne rozdzielenie efektów z kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych (np. dla efektów K_W04, K_K02) oraz dostosowanie ich sformułowania do zaleceń ujętych w rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) tj., w kategorii wiedzy: „zna i rozumie na poziomie pogłębionym”, w kategorii umiejętności – „potrafi”, w kategorii kompetencji społecznych – „jest gotów do”. Szczególnie w efektach z kategorii wiedzy brakuje słowa „rozumie”. Student

powinien nie tylko znać, ale również rozumieć przyswajany zasób wiedzy. W opisie kompetencji społecznych nie należy używać określenia „potrafi”, gdyż jest ono właściwe dla opisu umiejętności. W opisie kierunkowych efektów uczenia się uwzględniono umiejętności praktyczne niezbędne absolwentom do podjęcia pracy w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności oraz racjonalnego żywienia indywidualnego i zbiorowego. Jak stwierdzono w czasie wizytacji, w procesie formułowania kierunkowych efektów uczenia się uwzględniono opinie i sugestie pracodawców, co potwierdza ich zgodność ze stanem praktyki w obszarze przyszłej aktywności zawodowej absolwentów ocenianego kierunku. Umiejętności niezbędne do wykonywania przyszłej pracy zawodowej studenci nabywają podczas zajęć (zwłaszcza laboratoryjnych i warsztatowych) z 26 przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne, w tym podczas praktyk zawodowych (w wymiarze 3 miesięcy).

Dodatkowo absolwent żywienia człowieka i dietetyki posiada umiejętność komunikacji w języku obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego i wykorzystuje specjalistyczną terminologię z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Wykształcone podczas studiów kompetencje społeczne i interpersonalne znacząco wzmacniają potencjał zawodowy absolwentów kierunku żywienia człowieka i dietetyka w obszarze przygotowania do pracy w zespole oraz świadomości podnoszenia kwalifikacji i ich dostosowywania do zmieniającego się rynku pracy.

Oprócz kwalifikacji zawodowych, przygotowania praktycznego w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka oraz dietetyki jak również dobrej znajomości języków obcych w opisie efektów uczenia się na kierunku żywienia człowieka i dietetyka uwzględniono efekty z zakresu kompetencji społecznych, których zadaniem jest wykształcenie u studentów kompetencji miękkich takich, jak: kreatywność, dynamizm działania, komunikatywność, elastyczność, inicjatywa, umiejętność pracy w zespole.

Nabyta wiedza i umiejętności praktyczne umożliwiają absolwentowi kierunku żywienia człowieka i dietetyka podjęcie pracy w: zakładach przemysłu spożywczego; zakładach żywienia zbiorowego i zakładach cateringowych obsługujących szpitale i inne placówki zbiorowego żywienia; instytucjach i zakładach prowadzących żywienie zbiorowe; instytucjach promujących zdrowe żywienie; instytucjach i przedsiębiorstwach zajmujących się przetwórstwem, obrotem oraz kontrolą żywności; instytucjach naukowo-badawczych; stacjach sanitarno-epidemiologicznych; organizacjach konsumenckich. Dają także możliwość podjęcia własnej działalności gospodarczej związanej z żywnością i żywieniem człowieka oraz dietetyką. Zakładane cele kształcenia wpisują się w oczekiwania kandydatów na studia na ocenianym kierunku oraz w wymagania potencjalnych pracodawców. Analiza efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć pozwala stwierdzić, że zostały one sformułowane poprawnie, w sposób zrozumiały, umożliwiając opracowanie i realizację właściwego systemu ich weryfikacji.

Absolwent kierunku żywienia człowieka i dietetyka jest przygotowany do podjęcia kształcenia w szkole doktorskiej oraz rozumie potrzebę ustawicznego kształcenia i rozwoju zawodowego. Ponadto może kontynuować kształcenie w ramach kształcenia podyplomowego oraz kursów specjalistycznych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku żywienia człowieka i dietetyka są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest realizowane na studiach o profilu praktycznym na poziomie II stopnia studiów

stacjonarnych i niestacjonarnych. Kierunek jest prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz dyscypliny nauki o zdrowiu, w których to dyscyplinach jednostki WNSPT prowadzą badania naukowe związane ze specyfiką kierunku oraz legitymują się współpracą z otoczeniem społeczno-gospodarczym. W połączeniu z nowoczesną bazą naukowo-badawczą i dydaktyczną umożliwia to wykształcenie studentów zgodnie ze współczesnymi wymogami rynku pracy. Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. W koncepcji kształcenia założono, że absolwent studiów II stopnia jest przygotowany do pracy w różnych sektorach gospodarki i instytucjach związanych z żywieniem człowieka, dietetyką, produkcją żywności i jej kontrolą. Efekty uczenia się określone dla kierunku są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na profilu praktycznym oraz z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Uwzględniają także charakterystyki uczenia się dla kwalifikacji na 7 poziomie Polskiej Ramy Kwalifikacji, przy czym niewielkiej korekty wymagają pojedyncze efekty w zakresie wiedzy i kompetencji społecznych w zakresie dostosowania ich sformułowań do rozporządzenia MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. Efekty uczenia się obejmują nabywanie znajomości języka obcego na odpowiednim poziomie (B2+). Efekty uczenia się dla poszczególnych zajęć zostały sformułowane poprawnie, w sposób zrozumiały, umożliwiający opracowanie i realizację właściwego systemu ich weryfikacji.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

W programie studiów kierunku żywienie człowieka i dietetyka przewidziano zajęcia i treści programowe zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz założonymi efektami uczenia się. Treści programowe przekazywane są w ramach zajęć zaliczonych do grup kształcenia ogólnego, podstawowego, kierunkowego oraz praktyki. Grupa treści ogólnych obejmuje kształcenie w zakresie: języka obcego, zajęć z dziedziny nauk społecznych oraz zajęć swobodnego wyboru. Grupa treści podstawowych obejmuje kształcenie w zakresie: *socjologii żywienia, demografii i epidemiologii żywieniowej, zarządzania i marketingu, ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego i polityki żywieniowej, metodologii i planowania badań żywieniowych, immunologii*. Grupa treści kierunkowych obejmuje kształcenie w zakresie: *fizjologii żywienia człowieka, zasad i organizacji żywienia zbiorowego zamkniętego, dietetyki i żywienia zbiorowego, żywienia osób w różnym wieku, żywienia w agroturystyce, żywienia w sporcie i warunkach ekstremalnych, dietoprofilaktyki i leczenia dietetycznego chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych, żywienia klinicznego i opieki metabolicznej, technologii żywności pochodzenia roślinnego, technologii żywności pochodzenia zwierzęcego, technologii fermentacji, technik i technologii w gastronomii i cateringu, projektowania potraw*

w gastronomii i cateringu, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, dozwolonych substancji dodatkowych, przechowywania i opakowań żywności, nowoczesnych trendów w analizie żywności oraz zajęcia fakultatywne. Treści kierunkowe uzupełniają *seminarium magisterskie* oraz *pracownia magisterska*, które mają służyć nabywaniu kompetencji badawczych, merytorycznemu i warsztatowemu przygotowaniu do napisania pracy magisterskiej. W planie studiów kierunku żywienie człowieka i dietetyka założono stopniowy rozwój umiejętności studenta. Harmonogram realizacji programu studiów jest ułożony w ten sposób, aby student odbył kształcenie od ogólnego i podstawowego do kierunkowego, co w konsekwencji przygotowuje go do napisania pracy magisterskiej i złożenia egzaminu dyplomowego oraz zdobycia kwalifikacji II stopnia.

Treści programowe zostały ukierunkowane na pogłębianie wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, a przede wszystkim na rozwijanie umiejętności praktycznych w tym zakresie. Na podstawie sylabusów oraz hospitacji zajęć dydaktycznych stwierdzono, że treści programowe są kompleksowe i specyficzne oraz zgodne z aktualnym stanem praktyki w obszarach przyszłej działalności zawodowej absolwentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka, co pozwala na uzyskanie wszystkich efektów uczenia się dla zajęć i grup zajęć.

Studia stacjonarne i niestacjonarne II stopnia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka trwają 4 semestry. Łączna liczba godzin zajęć w planie studiów wynosi 1140 godzin na studiach stacjonarnych i 684 godziny na studiach niestacjonarnych. Wymiar praktyk w planie studiów jest określony w miesiącach. W przypadku pozostałych form zajęć podany jest w godzinach.

Liczba punktów ECTS, konieczna do ukończenia studiów wynosi 120. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się zarówno na studiach stacjonarnych jak i na niestacjonarnych.

Wszystkie zajęcia odbywają się w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim, łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 60 (50%) i w przypadku studiów stacjonarnych jest zgodna z wymaganiami. W przypadku studiów niestacjonarnych analogiczna liczba punktów ECTS wynosi 41 i pozwala na osiągnięcie tych samych efektów uczenia się co na studiach stacjonarnych.

W celu zapewnienia rozwoju zainteresowań studentów oraz umożliwienia im dokonywania indywidualnych wyborów w procesie uczenia się i nauczania, program studiów na kierunku żywienie człowieka i dietetyka umożliwia wybór zajęć, którym przypisano 47 punktów ECTS na ogólną liczbę 120 punktów ECTS (czyli ponad 30% ogólnej liczby punktów ECTS). Do tej grupy zajęć zaliczono: *język obcy, przedmioty swobodnego wyboru*, zajęcia z dziedziny nauk społecznych, *seminarium magisterskie, pracownię magisterską* oraz zajęcia fakultatywne. W opinii studentów wybór *przedmiotów swobodnego wyboru* często jest ograniczony ze względu na trudności wynikające z wkomponowaniem go w tygodniowy rozkład zajęć. Z tego względu studenci nie uczęszczają na zajęcia, które zostały przez nich pierwotnie wybrane, gdyż nie odbywają się one w dogodnych dla nich terminach. Rekomenduje się zapewnienie takich warunków realizacji zajęć w ramach *przedmiotów swobodnego wyboru*, aby wszystkie osoby nimi zainteresowane mogły w nich uczestniczyć.

Plan studiów na kierunku żywienie człowieka i dietetyka obejmuje zajęcia lub grupy zajęć w znacznym stopniu ukierunkowanych na kształtowanie umiejętności praktycznych w zakresie dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu, do których kierunek jest przyporządkowany. W planie studiów uwzględniono godziny zajęć o charakterze praktycznym oraz przypisane im punkty

ECTS. Programy studiów obowiązujące od roku akademickiego 2019/2020 obejmują 705 godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (423 godzin na studiach niestacjonarnych) na ogólną liczbę 1140 godzin (684 godzin na studiach niestacjonarnych), którym przypisano 72 punkty ECTS oraz dodatkowo 3 miesiące praktyk (360 godzin), którym przypisano 15 punktów ECTS (łącznie 87 punktów ECTS, co stanowi 72,5% ogólnej liczby punktów ECTS). Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne pozwalają studentom kierunku żywienie człowieka i dietetyka na zdobycie umiejętności w zakresie prowadzenia eksperymentów, wykonywania pomiarów oraz obliczeń niezbędnych np. do projektowania, planowania i organizowania procesów technologicznych otrzymywania potraw i żywności, oraz doboru prawidłowej diety, w warunkach symulowanych, w trakcie zajęć na Uczelni, jak i rzeczywistych, w trakcie realizacji praktyk zawodowych. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne są prowadzone w warunkach właściwych dla przyszłej pracy zawodowej. Dzięki współpracy z lokalnymi firmami, odbywają się w podmiotach gospodarczych, w których studenci doskonalą swoje umiejętności obserwując bezpośrednio procesy technologiczne, np. w ramach zajęć z *technologii produktów roślinnych* część zajęć odbywała się w firmie Goliard, produkującej makaron. Sposób prowadzenia zajęć umożliwia wykonywanie czynności praktycznych przez studentów.

Studia przygotowują studentów do projektowania i wykonania badań naukowych stanowiących podstawę napisania pracy magisterskiej.

Program studiów na kierunku żywienie człowieka i dietetyka zakłada nabycie przez studentów kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego (do wyboru *język angielski* lub *język niemiecki*). Kształcenie językowe ma charakter ogólny i jest oparte na Europejskim Systemie Opisu Kształcenia Językowego. Student realizuje zajęcia z języka obcego (na poziomie B2+) w wymiarze 45 godzin (studia stacjonarne) / 27 godzin (studia niestacjonarne), do których przypisano 3 punkty ECTS. Zajęcia przewidziano w semestrze 1 i 2. Łączna liczba punktów ECTS przypisana w planie studiów do zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych wynosi 5 i jest zgodna z wymaganiami.

Treści programowe obejmujące doskonalenie umiejętności praktycznych studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka, przekazywane są przy znacznym udziale nauczycieli akademickich posiadających doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią uzyskane m.in. w trakcie pracy zawodowej, staży lub realizacji projektów badawczych z wykorzystaniem nowoczesnej aparatury i technik laboratoryjnych w podmiotach gospodarczych, leczniczych i jednostkach badawczych. Gwarancją osiągnięcia przez studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka umiejętności praktycznych najbardziej pożądaných na rynku pracy jest prowadzone zajęć przez praktyków z dużym doświadczeniem zawodowym, zaznajomionych z aktualnymi technologiami, innowacjami produktów oraz stanem prawnym, obowiązującym w obszarze określonej działalności gospodarczej, dają

Dobór form zajęć dydaktycznych na kierunku żywienie człowieka i dietetyka zapewnia zarówno aktywne pogłębianie wiedzy przez studentów, ale przede wszystkim umożliwia nabycie przez nich umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych. Zajęcia prowadzone są w formie wykładów, laboratoriów, warsztatów, ćwiczeń, konwersatoriów, seminariów oraz praktyk zawodowych. Sekwencja zajęć lub grup zajęć, a także dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Metody kształcenia dostosowane są do efektów uczenia się zakładanych w programie studiów. Ich dobór i różnorodność umożliwiają studentom realizację efektów uczenia się i przyczyniają do aktywnego udziału w procesie kształcenia. Pozwalają przede wszystkim na zapoznanie studentów z praktycznymi metodami i technikami stosowanymi w technologii żywności i żywienia oraz naukach o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek żywienie człowieka i dietetyka. Dobór metod

kształcenia podyktowany jest specyfiką danych zajęć. Na zajęciach wykładowcy korzystają z różnych metod kształcenia, m.in. z metod laboratoryjnych (eksperyment badawczy, problemowy), metody projektu, wykładu (wykład konwencjonalny, problemowy, konwersatoryjny) czy dyskusji, układania jadłospisów, planów żywieniowych, studium przypadku, zadania problemowe, metody obliczeniowe, zajęcia terenowe. Stosowanie różnorodnych metod przekłada się na efekty uczenia się w zakresie wiedzy (np. student dysponuje wiedzą w zakresie...), umiejętności (np. student: posługuje się podstawowymi technikami..., stosuje metody eksperymentalne..., wykonuje pomiary...) oraz kompetencji społecznych (potrafi współpracować w grupie, prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu). Praca na zajęciach z wykorzystaniem tych przykładowych metod kształtuje umiejętności praktyczne studentów i w pełni przygotowuje do podjęcia pracy zawodowej. Inną nową nowatorską metodą jest metoda tutoringu wykorzystywana w ramach *przedmiotu swobodnego wyboru*.

Metody kształcenia stymulują studentów do samodzielności i pełnienia aktywnej roli w procesie uczenia się. W ramach pracy własnej studenci zobowiązani są do pogłębiania wiedzy na podstawie wskazanej literatury. Niektóre zajęcia uwzględniają wstępne przygotowanie studentów do zajęć i są realizowane po uprzednim zweryfikowaniu wiadomości przez prowadzącego. Samodzielna praca studenta obejmuje opracowanie wyników i przygotowanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, wyszukiwanie i studiowanie literatury, przygotowanie prezentacji i projektów oraz przygotowanie się do sprawdzianów w oparciu o dostępne materiały informacyjne wskazane przez nauczyciela lub wyszukane samodzielnie przez studenta.

W sytuacji wyjątkowej, jaką jest obecny stan epidemiczny w Polsce, na ocenianym kierunku zintensyfikowano prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W bieżącym roku akademickim rozkład zajęć opracowany został jako hybrydowy, jednak po wprowadzeniu w UJD trzeciego poziomu zabezpieczeń COVID-19, zajęcia w siedzibie Uczelni zostały całkowicie zawieszone. Zajęcia realizowane są zdalnie w synchronicznym kontakcie ze studentami. W tym celu Wydział został wyposażony w sprzęt umożliwiający jednoczesną transmisję aktywności realizowanych przez prowadzącego zajęcia np. w laboratorium z zachowaniem możliwości pełnej interakcji w czasie rzeczywistym ze studentami. Wydział stosuje elastyczne podejście w zakresie narzędzi informatycznych umożliwiających opisaną powyżej formę kontaktu. Uczelnia posiada własną rozbudowaną platformę e-learningową wraz z narzędziami dedykowanymi do synchronicznego kontaktu, ale umożliwia też korzystanie z oprogramowania stron trzecich takiego jak MS Teams, Google Suite for Education oraz videokomunikatorów internetowych np. Skype. Takie podejście zdaniem Uczelni wychodzi naprzeciw oczekiwaniom studentów, których preferencje są często uwzględniane przez prowadzących zajęcia podczas wyboru narzędzia do komunikacji zdalnej, ale też daje możliwość szybkiej zmiany narzędzia na alternatywne w przypadku ewentualnych problemów technicznych z komunikacją. W opinii studentów różnorodność oprogramowania wykorzystywanego do realizacji kształcenia zdalnego jest zbyt duża i jest pewnym utrudnieniem. Powinna zatem, po zasięgnięciu opinii studentów, zostać ograniczona do maksymalnie 2 platform. Na początku maja br. powrócono do realizacji wybranych zajęć praktycznych w bezpośrednim kontakcie ze studentami.

Zajęcia hospitowane podczas wizytacji były prowadzone w formie zadanej z wykorzystaniem platformy MS Teams i aplikacji Google Meet, jak również w sposób stacjonarny. Tematyka zajęć była zgodna z sylabusami przedmiotów, a nauczyciele byli dobrze przygotowani do ich realizacji. Dzięki licznym pytaniom aktywizującym zadawanym przez większość nauczycieli, studenci na ogół czynnie uczestniczyli w zajęciach. Materiałami dydaktycznymi najczęściej wykorzystywanymi w trakcie

hospitowanych zajęć były prezentacje multimedialne. Szczegółowa informacja o hospitowanych zajęciach stanowi załącznik nr 5 do Raportu.

W warunkach określonych regulaminem studiów, student może odbywać studia w ramach indywidualnej organizacji studiów (IOS), a student wykazujący wybitne uzdolnienia naukowe, sportowe lub artystyczne może realizować IOS studiując według indywidualnego programu studiów. Istotną rolę we wspieraniu indywidualizacji procesu kształcenia odgrywają konsultacje pracowników, zajęcia z tutoringu rozwojowego i/lub akademickiego, jak również przedmioty swobodnego wyboru. Liczebność grup studenckich regulują wewnętrzne akty prawne Uczelni. Jest ona także dostosowana do specyfiki kierunku. Zajęcia warsztatowe i laboratoryjne odbywają się w niewielkich grupach (od 8 do 15 osób), co pozwala uwzględniać indywidualne potrzeby studentów.

Sylabusy poszczególnych zajęć/grup zajęć są opracowane na ogół prawidłowo pod względem merytorycznym. Jedynie w sylabusach z języka obcego jako wykładowy podany jest język polski. Zawierają one informacje o celach i treściach programowych zajęć, efekty uczenia się, odniesienie do efektów kierunkowych, formy i warunki weryfikacji efektów uczenia się, formy i kryteria zaliczenia oraz literaturę.

Wykaz literatury w przypadku *przedmiotów swobodnego wyboru* jest sformułowany zbyt ogólnie jako „zgodny z zainteresowaniami studenta”. Dla zajęć *kuchnie regionalne i narodowe* nie podano literatury podstawowej, zaś literatura uzupełniająca zdefiniowana jest bardzo szeroko – dwa czasopisma branżowe i portale dla gastronomii. Rekomenduje się uszczegółowienie wykazów literatury tak, aby zawierały one zasób wiedzy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się.

Realizowane na kierunku o profilu praktycznym, treści programowe w znacznym stopniu skoncentrowane są na rozwoju umiejętności praktycznych w zakresie dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu, do których kierunek jest przyporządkowany.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. Ustawą o szkolnictwie wyższym i nauce dla profilu praktycznego, program studiów stacjonarnych i niestacjonarnych dla II stopnia zawiera trzymiesięczne praktyki zawodowe, które pozwalają na zdobycie umiejętności praktycznych w wymiarze 360 godzin zajęć, którym prawidłowo przypisano 15 punktów ECTS. Formalne zasady realizacji *praktyki zawodowej* zostały określone przez Uczelnię w regulaminie studiów UJD i regulaminie praktyk wydanym Zarządzeniem wewnętrznym Rektora UJD nr R – 0161/98/ 2018, z dnia 22 października 2018 r. W §6 Zwolnienie z praktyk jest zapis: decyzje o zwolnieniu z praktyki podejmuje Dziekan na wniosek studenta po wcześniejszej pozytywnej opinii opiekuna praktyki. O zwolnienie mogą się ubiegać studenci, którzy wykonują lub wykonywali pracę zawodową, wolontariat lub staż zgodne z programem praktyki. Powyższy zapis w regulaminie praktyk określający zasady zwolnienia z realizacji praktyk jest niezgodny z przepisami, ponieważ praktyki zawodowe to zajęcia, które zgodnie z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. z 2018 r., poz. 1861 ze zm.) powinny przebiegać w sposób typowy dla wszystkich zajęć, to jest opierać się na udziale studenta w zajęciach ujętych w programie i planach studiów, zorganizowanych przez Uczelnię oraz na weryfikacji jego wysiłku przez osobę prowadzącą zajęcia, w trakcie tych zajęć oraz po ich zakończeniu. Nie znajduje żadnego umocowania prawnego, działanie w postaci „zaliczania” praktyk zawodowych na podstawie indywidualnej, zawodowej aktywności studenta, wykazywanej przed rozpoczęciem studiów lub w ich trakcie, realizowanej w całości poza zajęciami w postaci praktyk zawodowych, organizowanych przez Uczelnię. Działanie to stanowi naruszenie dyspozycji norm ustawy, które stanowią jednoznacznie, iż odmienne sposoby osiągania i weryfikacji efektów uczenia się, niż typowe, a zatem oparte na udziale studenta w zajęciach ujętych w programie i planach studiów, zorganizowanych przez Uczelnię oraz na weryfikacji jego wysiłku przez osobę prowadzącą zajęcia,

w trakcie tych zajęć oraz po ich zakończeniu, mogą być stosowane przez Uczelnię tylko na podstawie przepisów szczególnych. W przypadku praktyk zawodowych dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka, szczególnych przepisów brak, stąd możliwość zwolnienia zgodnie z regulaminem studiów może się odbywać tak jak dla innych zajęć wyłącznie na etapie przyjęcia studenta na II stopień studiów a nie w trakcie ich trwania.

Od roku akademickiego 2021/2022 Uchwałą Senatu UJD Nr 53.2021 z dnia 28 kwietnia 2021r., zapis w regulaminie studiów UJD dotyczący możliwości zaliczenia praktyki przez studenta, który posiada udokumentowane doświadczenie zawodowe odpowiadające celom i efektom praktyki został usunięty, a regulamin studiów zmieniony. W związku z powyższym od przyszłego roku akademickiego zapis ten zostanie również usunięty z regulaminu praktyk oraz z procedury ubiegania się o uznanie na poczet praktyki studenckiej udokumentowanego doświadczenia zawodowego. Już podjęte działania w zakresie zmiany regulaminu studiów UJD oraz planowane zmiany na najbliższy rok akademicki w dokumentacji funkcjonującej na kierunku w zakresie organizacji praktyk, pozwalają na zarekomendowanie właściwego nadzoru nad odpowiednim wdrożeniem w życie zmienionych zasad realizacji i zaliczania praktyk w celu zapewnienia zgodności z normami prawnymi i doskonalenia funkcjonującego systemu.

Przygotowanie studentów do praktyk zawodowych opiera się na bazie wiedzy i umiejętności zdobywanych na zajęciach, podczas których, jak wynika z analizy ich treści, są prowadzone eksperymenty, wykonywane pomiary oraz obliczenia niezbędne, np. do projektowania, planowania i organizowania procesów technologicznych otrzymywania potraw i produkcji żywności, oraz doboru prawidłowej diety, w warunkach symulowanych, jeśli zajęcia są realizowane w Uczelni. Praktyki zawodowe dają szansę studentom wykorzystania powyższych umiejętności w warunkach rzeczywistych a zakładane efekty dla praktyk bazują i są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć.

Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka zobowiązani są do odbycia i zaliczenia praktyk zawodowych w ustalonym maksymalnym terminie, w danym semestrze, zgodnie z planem studiów. Dla studentów, którzy rozpoczęli naukę w roku akademickim 2020/2021 praktyki zawodowe odbywają się po jednym miesiącu w trzech pierwszych semestrach studiów, a w przypadku studentów, którzy rozpoczęli naukę w roku akademickim 2019/2020 miesięczna praktyka jest realizowana w 2 semestrze oraz dwa miesiące praktyk w trzecim semestrze studiów. Terminy i czas realizacji praktyk zostały właściwie zharmonizowane z programem kształcenia. Cel praktyk oraz zakładane treści uczenia są osiąmane w ramach trzech jednomiesięcznych praktyk, podzielonych na trzy bloki tematyczne: praktyka zawodowa I – *praktyka surowcowo-technologiczna*, w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego, praktyka zawodowa II – *praktyka produkcji potraw*, w zakładach gastronomicznych sieci otwartej typu żywieniowego (np. restauracje, jadalnie, bary) i praktyka zawodowa III – *praktyka żywienia różnych grup ludności*, w zakładach gastronomicznych sieci zamkniętej (stołówki z całodziennym wyżywieniem – szpitale, internaty, domy dziecka, domy opieki społecznej, hospicja, sanatoria, jednostki wojskowe itp.). Uczelnia posiada podpisane umowy o współpracy, w ramach których studenci kierunku mogą odbywać praktyki, zależnie od bloku, w następujących podmiotach proponowanych przez Uczelnię:

Praktyka zawodowa I – *praktyka surowcowo-technologiczna*: Zakład Przetwórstwa Mięsnego MIDEX, Zakłady mięsne Aleksandria Sp. z o.o. Sp. k, Piekarnia Siubdzia & Hofman s.c. (Piekarnia „U Chłopaków”), Zakład Cukierniczy „Michał” Sp. J., Firma „GORGOL, PPH „JG Cieślik ®”, Goliard Sp. z o.o., BROMEX POLAND SP. Z O.O., SP.K., Zakład Przetwórstwa Mięsnego J.S.M.J. Mielczarek Sp. J.

Praktyka zawodowa II – *praktyka produkcji potraw*: Firma C&K Krzysztof Cygan (Restauracja pod Ratuszem), Hotel Ibis Częstochowa, „ECRU” Iwona Barska, PESCAMAR Sp. z o.o., Restauracja „Juan”, Restaurant & Cafe S.C., DE SILVA HOTELS Sp. z o.o., „ORIENT” s.c., PPHU „Podjadek” s.c.

Praktyka zawodowa III – *praktyka żywienia różnych grup ludności*: Stowarzyszenie Opieki Hospicyjnej Ziemi Częstochowskiej, „KINGA” s.c., Jarosław i Joanna Witas, Dom Pomocy Społecznej, Dom Pomocy Społecznej p.w. św. Antoniego Zgromadzenia Sióstr Miłosierdzia, Fundacja „HORYZONT MARZEŃ”, Stowarzyszenie Pomocy „WIARA”, Stowarzyszenie na Rzecz Osób Niepełnosprawnych „Nadzieja”.

Powyższe miejsca praktyk proponowane przez Uczelnię studentom są reprezentowane przez instytucje prowadzące działalność zgodną z kierunkiem studiów, uwzględniającą specyfikę według wskazanego harmonogramu praktyk obejmującego trzy bloki tematyczne. W odrębnych sylabusach właściwie określono zakładane efekty uczenia dla każdego bloku praktyk, które są zgodne efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć oraz spójne z profilem zawodowym absolwenta kierunku żywienie człowieka i dietetyka.

Studenci w ramach praktyk realizują następujące cele: praktyczne zapoznanie studenta z przyszłym zawodem, w tym z praktycznymi zastosowaniami wiadomości teoretycznych uzyskanych przez niego w czasie studiów; przygotowanie studenta do pracy w zespole i pokazanie mu znaczenia oraz wartości pracy na różnych stanowiskach, jak również kształcenie poczucia etyki pracy; poznanie środowiska potencjalnych pracodawców i nawiązanie współpracy, możliwość pozyskania tematów prac magisterskich związanych z praktycznymi realizacjami.

Praktyki są organizowane z poziomu Uczelni przez Dział Spraw Studenckich UJD w porozumieniu z Dziekanem i po zatwierdzeniu przez Prorektora ds. Studenckich. W przypadku praktyk w ramach studiów niestacjonarnych jest pobierana od studentów drobna opłata za realizację praktyk, co wymaga rekomendacji przeprowadzenia oceny zasadności pobierania niezależnej opłaty za praktyki, tym bardziej że tego rodzaju opłata nie jest pobierana na studiach stacjonarnych.

Praktyki są nadzorowane przez opiekuna z ramienia Uczelni. Student realizuje praktyki w placówkach wytypowanych przez Uczelnię lub w placówce wybranej przez studenta na podstawie pisemnej prośby studenta złożonej w Dziale Spraw Studenckich po uzyskaniu pisemnej zgody Dyrekcji placówki, w której student chce odbywać praktykę oraz pisemnej zgody opiekuna z ramienia Uczelni. Instytucje, w których studenci odbyli praktykę zawodową odpowiadają zakresem swojej działalności kierunkowi studiów i spełniają kryteria zdefiniowane w dokumentacji systemu jakości.

Wszystkie niezbędne formularze i druki do realizacji praktyk dostępne są na stronie Uczelni. Wymiar, zasady, organizację, formę odbywania praktyk zawodowych dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka, regulują instrukcje praktyk, oddzielne dla każdego z trzech bloków, ale wspólne dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Informacje dotyczące odbywania praktyk na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, w tym cele praktyk oraz efekty uczenia się zostały opisane także w programach studiów. Uczelnia pomimo tego, że dysponuje podpisanymi porozumieniami o realizację praktyk z wieloma placówkami daje możliwość, aby student zaproponował placówkę spoza listy. Student ma prawo wyboru placówki, z proponowanej przez Uczelnię listy.

Procedura analizy i akceptacji podmiotu, w którym student chce odbywać praktykę jest taka sama jak w przypadku jednostki zaproponowanej przez Uczelnię. Student składa wniosek o organizację praktyk do opiekuna z ramienia Uczelni, który dokonuje weryfikacji możliwości osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się i zgodności profilu jednostki/firmy z programem praktyki dla konkretnego bloku, będącej częścią programu studiów, wykorzystując założone kryteria doboru jednostki. Do weryfikacji i oceny nowego miejsca praktyk służy opracowany przez KZJK, dokument „Kryteria doboru placówki, w której studenci Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie

mogą realizować praktykę zawodową na kierunku żywienie człowieka i dietetyka”. Opiekun weryfikuje dostępną w podmiocie infrastrukturę i wyposażenie poprzez wywiad telefoniczny z przedstawicielem podmiotu przyjmującego na praktykę, stronę internetową lub poprzez osobistą wizytację podmiotu i zgodnie z zdefiniowanymi w formularzu kryteriami zatwierdza lub odrzuca nowy podmiot do współpracy w zakresie realizacji praktyki.

Po akceptacji opiekuna z ramienia Uczelni wnioski trafiają do Działu spraw studenckich (dział praktyk), a następnie sporządzane są umowy. Wszystkie praktyki odbywają się na podstawie umów o organizację praktyk studenckich. Dobór opiekunów praktyk z ramienia Uczelni odbywa się zgodnie z posiadanym przez nich doświadczeniem zawodowym, naukowym i dydaktycznym. Liczebność grup studenckich będących na praktykach pod opieką jednego opiekuna jest odpowiedni i nie przekracza zgodnie z przyjętym limitem 20 osób.

W trakcie trwania praktyki opiekun z ramienia Uczelni kontaktuje się z opiekunem w podmiocie, w którym student powinien osiągnąć efekty uczenia się przypisane praktyce zawodowej. Dzięki temu istnieje możliwość rozwiązywania na bieżąco ewentualnych trudności czy problemów organizacyjnych, związanych z realizacją praktyki przez studentów. Ocena osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do praktyk zawodowych realizowana jest w oparciu o prawidłowo wypełnioną i dostarczoną przez studenta dokumentację zgodnie z regulaminem praktyk/instrukcją praktyk obejmującą: dzienniczek praktyk, indywidualne sprawozdanie studenta z realizacji praktyk oraz ocenę praktyk dokonaną przez opiekuna praktyk z ramienia jednostki, w której praktyka była realizowana. Po zakończonej praktyce, opiekun praktyk z ramienia Uczelni dokonuje analizy złożonej przez studenta dokumentacji, w miarę możliwości lub potrzeby przeprowadza rozmowę ze studentem i potwierdza osiągnięcie wymaganych efektów uczenia się. Tak skomunikowane zasady zaliczenia wywołują wątpliwości z uwagi na brak ich jednoznaczności i jednolitości dla wszystkich studentów, dlatego rekomenduje się, aby z uwagi na uzyskane w większości przypadków informacje, że opiekun praktyk z ramienia Uczelni zalicza zajęcia na ocenę na podstawie wymaganej dokumentacji z praktyk i rozmowy ze studentem, to podejście było jednoznacznie określone w sylabusie jako zasada zaliczenia praktyk, spójna z opisem w innych dokumentach powiązanych.

Opiekunowie praktyk z ramienia Uczelni nadzorują przebieg praktyk, w tym osiąganie założonych efektów uczenia się. Nadzór jest prowadzony w trybie kontaktów zdalnych lub osobistych wizyt, których efektem jest sporządzanie notatki, a uzyskane informacje są zawarte w sprawozdaniach z realizacji praktyk zawodowych. Dodatkowo oceny zajęć *praktyka zawodowa* dokonują studenci w anonimowych ankietach oceny zajęć dydaktycznych w systemie USOS. Ponadto opiekun praktyk z ramienia Uczelni podczas bezpośredniej rozmowy ze studentem, po zakończeniu praktyki, pyta o przebieg tych praktyk, jej walory lub ewentualne zastrzeżenia odnośnie jej realizacji. Z wyników przeprowadzonych sondaży nie było przypadku konieczności zrezygnowania ze współpracy z praktykodawcą.

W październiku 2020 roku dodatkowo dla pełniejszej oceny praktyk zawodowych wprowadzono na Uczelni anonimową ankietę ewaluacyjną praktyki zawodowej, dla podniesienia skuteczności pozyskiwania informacji zwrotnych, którą studenci mogą wypełniać po zakończeniu praktyk realizowanych począwszy od bieżącego roku akademickiego.

Ze względu na specyfikę przedmiotu jakim jest *praktyka zawodowa* protokół hospitacji nie jest tożsamy z protokołami dla innych zajęć i jest sporządzany przez opiekuna praktyk z ramienia Uczelni najczęściej w formie notatki służbowej, obejmującej między innymi wnioski z bezpośredniej rozmowy lub rozmowy telefonicznej z opiekunem studenta z ramienia praktykodawcy. Rekomenduje się rozważenie

możliwości ujednolicenia zasad nadzoru nad zajęciami mając na uwadze, że praktyki zawodowe stanowią integralną część wszystkich zajęć obowiązkowych.

Na podstawie dostarczonych przykładów dokumentów z realizacji praktyk w 2020 i 2021 roku przez studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, które obejmowały wszystkie trzy bloki tematyczne, potwierdzono poprawną realizację procesu zgodnie z ustalonymi zasadami. Przykłady obejmowały następujące miejsca praktyk: kawiarnia, przedsiębiorstwo przetwórstwa owoców warzyw, dom dziecka, zakład piekarniczy, restauracja i dom pomocy społecznej. Część z tych miejsc praktyk była proponowana przez studentów a część jak np. Dom pomocy społecznej, to miejsca proponowane przez Uczelnię z podpisaną umową o współpracy. Podpisując umowę z instytucją w sprawie realizacji danej praktyki, pracodawca zobowiązuje się do wyznaczenia opiekuna posiadającego odpowiednie kompetencje do sprawowania opieki nad studentem lub grupą studentów, umożliwiające prawidłową realizację efektów uczenia się przewidzianych dla danej praktyki zawodowej. Jednak ocena zapisów w dokumentacji dotyczącej praktyk wykazała brak jednoznacznego wskazania opiekuna praktyk z ramienia praktykodawcy na początkowym etapie ustaleń dotyczących zasad realizacji zajęć. Rekomenduje się, aby powyższa obserwacja była poddana analizie, czego następstwem będzie wdrożenie działań doskonalących, ze szczególnym uwzględnieniem nowych miejsc praktyk, nieznanym opiekunom z ramienia kierunku. W czasie pandemii wszystkie praktyki zostały zrealizowane w trybie bezpośredniej pracy w firmie, zgodnie z przyjętymi przez pracodawcę zasadami. Uzyskane przez studentów oceny z praktyk kształtują się na poziomie 5,0 lub 2,0. Ocena niedostateczna jest wynikiem niedostarczenia na czas dokumentacji z praktyk będącej podstawą zaliczenia. Podstawą do wystawienia końcowej oceny 5,0 przez opiekuna praktyk z ramienia Uczelni jest sprawdzenie i potwierdzenie czy student osiągnął wszystkie zakładane i określone w sylabusach efekty uczenia się na bazie dostarczonej kompletnej dokumentacji i rozmowy ze studentem. Weryfikacja zasadności wystawienia oceny 5,0 była utrudniona ze względu na przyjętą w dokumentacji zasadę oceny osiąganych efektów przez opiekuna z ramienia praktykodawcy, która dotyczyła oceny efektów w zakresie niespójnym z efektami określonymi w sylabusie. Z kolei opiekun z ramienia Uczelni, w ramach oceny nie odnosił się niezależnie do stopnia osiągnięcia każdego założonego efektu w sylabusie. Dlatego rekomenduje się wprowadzenie korekty do dokumentacji wykorzystywanej do oceny efektów dla opiekuna z ramienia praktykodawcy i opiekuna z ramienia Uczelni, która będzie spójna w zakresie oceny spełnienia wszystkich zakładanych dla praktyk efektów z odniesieniem się do każdego efektu uczenia się oraz będzie integralna z zasadami dla innych zajęć. Systematyczna ocena programu praktyk, poziomu ich realizacji i osiąganych efektów uczenia się prowadzona jest zgodnie z Uchwałą Nr 125/2020 Senatu Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 28 października 2020 r. w sprawie Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia przez Kierunkowy Zespół ds. Jakości Kształcenia dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka. W skład KZJK wchodzi dwóch przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego reprezentujących dwie podstawowe dla kierunku aktywności zawodowe, tj. gabinet dietetyczny i producenta żywności, których ocena praktyk ma podstawowe znaczenie w formułowaniu wniosków końcowych. Ocena praktyk zawodowych, w tym przede wszystkim poziomu ich realizacji oraz osiąganych efektów uczenia się, jest wspomagana anonimową ankietą oceny praktyk zawodowych wypełnianą dobrowolnie przez studentów. Ocena jest dokonywana po zakończeniu praktyk zawodowych. Wypełnione ankiety oceny praktyk oraz inne dane osobowe są poufne. Dostęp do tych danych mają władze rektorskie oraz odpowiednio, w zakresie powierzonego im nadzoru, władze dziekańskie, osoby przez nie upoważnione oraz Kierunkowe Zespoły ds. Jakości Kształcenia. Wyniki ankiet uwzględniane są przy ewaluacji praktyk zawodowych oraz wyborze lub akceptacji

placówek do odbywania praktyk dla studentów. Zarówno studenci jak i interesariusze zewnętrzni są włączani do ocen programu praktyk i poziomu ich realizacji, wymiernym efektem są zmiany wprowadzone w roku 2020 na cykl rozpoczynający się w roku akademickim 2020/2021, które dotyczyły zmian w rozmieszczeniu praktyk w planie studiów.

Opiekun praktyk z ramienia zakładu pracy, w którym student odbywa praktykę ma możliwość zamieszczenia informacji i ewentualnych uwag i wniosków w dzienniku praktyk. Jednak praktykodawcy bardzo rzadko wpisują uwagi i propozycje działań, co wykazały również dostarczone przykłady dzienników do oceny. Natomiast opiekunowie praktyk z ramienia Uczelni po zakończonych praktykach przygotowują sprawozdania z ich przebiegu, w których uwzględniają uwagi i wnioski ze strony praktykodawcy po analizie wszystkich dzienników oraz w oparciu o bezpośrednie kontakty w trakcie nadzoru. Jedyną informacją w sprawozdaniach z dwóch ostatnich lat był wniosek, aby rozszerzyć teren, na którym Uczelnia poszukuje praktykodawców dla studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Informacja ta dotyczyła firmy z województwa łódzkiego.

Zajęcia na studiach stacjonarnych odbywają się od poniedziałku do piątku, dlatego ta forma studiów przeznaczona jest głównie dla osób niepracujących. Zajęcia na studiach niestacjonarnych odbywają się zgodnie z harmonogramem zjazdów w soboty i niedziele i przeznaczone są głównie dla osób pracujących, tak aby maksymalnie ułatwić łączenie studiów z pracą zawodową oraz dla osób, które z innych przyczyn nie mogą dojeżdżać na Uczelnię kilka razy w tygodniu. Zajęcia dla studentów zarówno studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych są planowane w sposób minimalizujący konieczność przemieszczania się między budynkami Uczelni. Przeważająca większość zajęć jest realizowana w budynku WNSPT, zajęcia z lektoratów języków obcych i wychowania fizycznego realizowane są odpowiednio w pomieszczeniach Studium Nauki Języków Obcych oraz Studium Wychowania Fizycznego i Sportu. W doborze sal uwzględnia się liczebność grup oraz specyfikę zajęć. Zajęcia wykładowe realizowane są na ogół w salach wykładowych, pozostałe zaś w zależności od formy zajęć, w salach ćwiczeniowych albo laboratoryjnych. Plany zajęć opiniowane są przez Samorząd Studencki. Harmonogramy zajęć są udostępniane studentom przed rozpoczęciem semestru na stronie internetowej Uczelni oraz na stronie internetowej Wydziału. Planowanie zajęć odbywa się w systemie CELCAT. Każdy student ma możliwość uczestnictwa w konsultacjach pracowników (dwa razy w tygodniu, łącznie trzy godziny), których terminy wskazane są na stronie internetowej Wydziału. Studenci kierunku na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA nie zgłaszali zastrzeżeń do harmonogramu zajęć dydaktycznych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe w ramach zajęć na kierunku żywienie człowieka i dietetyka są zgodne z efektami uczenia się i aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek. Treści programowe są specyficzne dla zajęć. Sylabusy zajęć/grup zajęć zawierają wszystkie niezbędne informacje i są przygotowane w zasadzie poprawnie. Zauważono jednak, że wykazy zalecanej do niektórych przedmiotów literatury są mało precyzyjne.

Plan studiów określający czas trwania studiów oraz oszacowany nakład pracy w punktach ECTS zapewnia osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Liczba punktów ECTS

uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich jest zgodna z przepisami. Sekwencja zajęć jest prawidłowa. Udział liczby punktów ECTS przypisanych zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o profilu praktycznym. W planie studiów przewidziano przedmioty z nauk humanistycznych i społecznych w wymiarze zgodnym z wymaganiami. Plan studiów zapewnia możliwość wyboru zajęć w wymiarze określonym w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów. Zajęciom fakultatywnym przypisano 39% łącznej liczby punktów ECTS uzyskiwanych w toku studiów.

Metody kształcenia są różnorodne i dopasowane do osiągnięcia efektów uczenia się, uwzględniają udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia badań oraz pozwalają na kształtowanie umiejętności praktycznych. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na poziomie B2+. Studenci mają możliwość dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami.

Praktyki zawodowe są realizowane zgodnie z wymaganiami ustawowymi w wymiarze 3 miesięcy z prawidłowo przypisaną liczbą 15 pkt. ECTS. Treści programowe określone dla praktyk zawodowych są odpowiednie w odniesieniu do profilu zawodowego i spełniają założone cele oraz efekty uczenia się przewidziane dla kierunku. Podział praktyk na 3 bloki tematyczne wpisuje się w charakterystykę profilu zawodowego absolwenta i jest spójna z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć. Uczelnia zapewnia odpowiedni dobór i liczbę miejsc odbywania praktyk. W ramach przyjętych zasad realizacji praktyk są uwzględniane opinie pracodawców i studentów w ewaluacji praktyk, ich właściwego umiejscowienia w planie studiów. Forma zaliczenia praktyk, bazująca na opisie zadań realizowanych podczas praktyk w dzienniku praktyk oraz sprawozdaniu z praktyk i rozmowie ze studentem jest trafnie dobrana i umożliwia skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się przez studentów określonych w sylabusach. Rekomendowane zmiany w zakresie dokumentacji stosowanej w ramach oceny stopnia osiągnięcia zakładanych efektów podczas praktyk mają charakter służący jedynie doskonaleniu. System nadzoru nad przebiegiem praktyk jest realizowany przez opiekuna z ramienia Uczelni w sposób zdalny lub w ramach wizytacji miejsc, w których studenci realizują praktyki.

Wszystkie kluczowe elementy decydujące o odpowiedniej jakości realizacji zajęć w ramach praktyk, jak program praktyk, opiekunowie praktyk z ramienia Uczelni i zakładu, miejsca praktyk, system oceny efektów uczenia się podlega systematycznej ocenie z udziałem studentów oraz pracodawców a wyniki są wykorzystywane do doskonalenia procesu.

Na podkreślenie zasługuje fakt, że kierunek został uruchomiony dwa lata temu i jest na Uczelni pierwszym II stopniem studiów realizującym profil praktyczny, którego program jest na bieżąco wypracowywany, stąd też systematycznie są uwzględniane wszystkie sugestie różnych interesariuszy służące optymalizacji programu studiów, a przede wszystkim programu praktyk. W ramach *praktyk zawodowych* podlega dostosowywaniu specyfika zadań możliwych do wykonania w konkretnym miejscu w celu osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów dla tych zajęć, stosownie do każdego bloku. Organizacja procesu nauczania i uczenia się jest prawidłowa, rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielną naukę studentom.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Przyjęcie w poczet studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka następuje przez: 1) rekrutację, zgodnie z przepisami obowiązującymi w Uniwersytecie, a w szczególności uchwałą Senatu określającą warunki, tryb, terminy rozpoczęcia i zakończenia oraz sposobu przeprowadzenia rekrutacji na I rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich w Uniwersytecie, 2) przeniesienie się z innej uczelni, 3) wznowienie studiów, na zasadach określonych w regulaminie studiów Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, 4) potwierdzenie efektów uczenia się, na zasadach określonych w odrębnej uchwale Senatu. Corocznie dokonywana jest analiza warunków i trybu rekrutacji na kierunek żywienie człowieka i dietetyka, wprowadzane są zmiany wynikające z bieżących regulacji. Rekrutacja studentów uwzględnia zasadę równych szans i właściwy dobór kandydatów na dany kierunek studiów. Postępowanie rekrutacyjne przeprowadza Komisja Rekrutacyjna. Terminy składania dokumentów i datę rozpoczęcia postępowania kwalifikacyjnego na studia określa Rektor w formie zarządzenia. W przypadku zgłoszenia się niewystarczającej liczby kandydatów, kierunek może nie zostać uruchomiony. Ostateczną decyzję podejmuje Rektor po uzgodnieniu z Kwestorem i dokonaniu bilansu ekonomicznego prowadzenia kierunku. Kryteria kwalifikacji na kierunek żywienie człowieka i dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne II stopnia na rok akademicki 2020/2021, to: dyplom ukończenia studiów I stopnia na kierunku dietetyka oraz średnia ocen z ukończonych studiów. Kwalifikacja odbywa się według listy rankingowej sporządzonej na podstawie średniej arytmetycznej wszystkich ocen z ukończonych studiów wpisanych do indeksu. Zasady rekrutacji są przejrzyste i bezstronne. Umożliwiają również dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności niezbędne do osiągnięcia efektów uczenia się, które są wynikiem zakończonej edukacji na pokrewnym kierunku na poziomie studiów I stopnia.

Zgodnie z obowiązującym regulaminem studiów Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie organizacja i tok studiów uwzględniają przenoszenie i uznawanie efektów uczenia się uzyskanych przez studenta w Uczelni macierzystej lub poza nią, student ma prawo do przenoszenia i uznawania punktów ECTS. Zgodnie z procedurą uznawania efektów uczenia się zrealizowanych na wcześniejszych etapach kształcenia student zobowiązany jest złożyć stosowne podanie do właściwego Prodziekana ds. studencko-dydaktycznych. Prowadzący w danym roku akademickim, na danym kierunku zajęcia potwierdza na podaniu, na podstawie przedłożonych dokumentów zgodność efektów uczenia się uzyskanych we wcześniejszym etapie kształcenia z określonymi efektami dla swojego przedmiotu. Prowadzący może uznać w całości lub tylko częściowo uzyskane efekty uczenia się i wskazać efekty do uzupełnienia. Prodziekan ds. studencko-dydaktycznych przekazuje podania do właściwego Pełnomocnika dziekana ds. kierunku z prośbą o opinię, a następnie podejmuje decyzję o uznaniu/częściowym uznaniu/nieuznaniu efektów uczenia się i zwolnieniu studenta z obowiązku odbywania zajęć zapewniających efekty uczenia się uzyskane we wcześniejszych

etapach kształcenia. Komisje weryfikujące efekty uczenia się mogą także potwierdzić efekty uczenia się uzyskane poza systemem studiów, jednakże w praktyce nikt nie wystąpił do tej pory z takim wnioskiem. Potwierdzenia efektów odbywa się na podstawie regulaminu potwierdzania efektów uczenia się w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie.

Regulamin potwierdzania efektów uczenia się określa organizację potwierdzania efektów uczenia się, czyli zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskiwanych w procesie uczenia się poza systemem studiów, w tym: zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się oraz sposób powoływania i tryb działania komisji weryfikujących efekty uczenia się. Decyzję w sprawie potwierdzenia efektów uczenia się podejmuje Dziekan, na podstawie stanowiska przygotowanego przez Komisje weryfikujące efekty uczenia się, które powoływane są odrębnie dla każdego kierunku, na którym przeprowadzone jest potwierdzenie efektów uczenia się. Zasady te nie obejmują jednak ocenianego kierunku ze względu na dotychczasowy brak oceny programowej Polskiej Komisji Akredytacyjnej.

Zasady obowiązujące w procesie dyplomowania określone są w regulaminie studiów UJD oraz w regulaminie dyplomowania, który określa szczegółowe wymagania dotyczące realizacji prac dyplomowych na kierunkach koordynowanych przez Wydział oraz precyzuje sposób postępowania przy organizowaniu egzaminów dyplomowych. Zawarte w regulaminie zasady uwzględniają wymagania zawarte w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z późniejszymi zmianami, rozporządzeniu MNiSW z dnia 28 września 2018 r. w sprawie studiów i regulaminie studiów UJD. W regulaminie dyplomowania zawarte są: Procedura zgłaszania tematów prac dyplomowych, Wybór tematu pracy przez studenta, Promotorzy prac dyplomowych, Formalne wymagania wobec pracy dyplomowej, Termin składania pracy dyplomowej, Konieczne elementy pracy, Ocena pracy dyplomowej, Egzamin dyplomowy, Komisja egzaminacyjna, Przebieg egzaminu oraz załączniki, w tym: Deklaracja wyboru tematu pracy i promotora, Wzór strony tytułowej, Oświadczenia autorskie.

Zapis w regulaminie dyplomowania dotyczący ustalania przez komisję oceny za pracę dyplomową w przypadku rozbieżnych ocen promotora i recenzenta jest nieprecyzyjny. Rekomenduje się sformułowanie zapisów w regulaminie dyplomowania w sposób zapewniający bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu dyplomowania.

Nad jakością procesu dyplomowania czuwają promotorzy, recenzenci prac, przewodniczący komisji egzaminacyjnej, członkowie Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia dla kierunków dietetyka i żywienie człowieka i dietetyka, Pełnomocnik dziekana ds. kierunków studiów, właściwy Prodziekan ds. studencko-dydaktycznych oraz Dziekan Wydziału. Ważnym narzędziem monitorowania procesu dyplomowania jest system APD (Archiwum Prac Dyplomowych), w którym archiwizowane są prace magisterskie, recenzje oraz wyniki badania antyplagiatowego. Praca dyplomowa stanowi sprawdzian umiejętności i kompetencji studenta, który potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do rozwiązywania konkretnych problemów badawczych i zastosowań praktycznych, posługiwać się terminologią i metodologią właściwą dla dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Tematyka i metodyka prac są zgodne z poziomem studiów oraz obszarem badawczym i doświadczeniem promotorów prac magisterskich. Osoby uprawnione i zobowiązane do prowadzenia prac dyplomowych przedstawiają propozycje tematów w języku polskim Przewodniczącemu Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia (KZJK) w terminie przez niego wyznaczonym (zazwyczaj jest to początek semestru letniego roku akademickiego poprzedzającego ostatni rok studiów). Zgłoszenie powinno zawierać sformułowanie tematu i jego krótką charakterystykę. Przedstawione tematy prac są opiniowane przez KZJK a następnie zatwierdzane przez Kolegium Dziekańskie WNSPT. Wyboru

tematu student dokonuje w ciągu jednego miesiąca od daty przedstawienia listy proponowanych tematów. Wybór tematu potwierdzany jest przez studenta i promotora w formie pisemnej i składany w Dziekanacie. Sposób obliczania końcowego wyniku studiów oraz oceny na dyplomie określa regulamin studiów UJD. Uczelnia stara się wypracować odpowiedni sposób weryfikacji efektów uczenia się na egzaminie dyplomowym, nie mając innych wzorców krajowych. Ze względu na profil praktyczny ocenianego kierunku student odpowiada na jedno pytanie teoretyczne z zakresu studiowanego kierunku, a drugie pytanie jest pytaniem praktycznym polegającym na rozwiązaniu konkretnego problemu praktycznego (np. Proszę ustalić plan postępowania dietetycznego dla 55 letniego mężczyzny obciążonego RZS i paradontozą. Pacjent jest pod stałą opieką reumatologa, okresowo przyjmuje niesteroidowe leki przeciwzapalne i glikokortykosteroidy, po których pojawiają się uciążliwe biegunki. BMI 24,4; Opracuj schemat technologiczny produkcji serów dojrzewających z uwzględnieniem dwóch różnych dodatków stosowanych przy produkcji serów dojrzewających oraz podaj w jakich warunkach dojrzewają sery i na jakie parametry jakościowe/sensoryczne wpływa proces przechowywania/dojrzewania serów). Przegląd pytań praktycznych (załącznik 3) zadawanych na egzaminie dyplomowym wskazuje na weryfikację przede wszystkim wiedzy i umiejętności o charakterze zaawansowanym. Pytania na egzaminie dyplomowym na studiach II stopnia powinny w większym stopniu weryfikować pogłębioną wiedzę i umiejętności właściwe dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Stąd też rekomenduje się analizę sposobu weryfikacji efektów uczenia się i dalsze poszukiwanie odpowiedniej formuły weryfikacji efektów na poziomie pogłębionym.

Sprawdzeniu, ocenie oraz weryfikacji efektów uczenia się służą sposoby doskonalenia jakości kształcenia, zawarte w opisie Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK), który funkcjonuje w Uniwersytecie i określony został w uchwałach Senatu i zarządzeniach wewnętrznych. Za wdrożenie i doskonalenie USZJK odpowiada Rektor. Nadzór nad funkcjonowaniem USZJK na wydziałach sprawuje Prorektor ds. studencko-dydaktycznych. Na Wydziale funkcjonuje Kierunkowy Zespół ds. Jakości Kształcenia (KZJK), działalność którego nadzoruje Dziekan Wydziału. Zakres działania USZJK obejmuje między innymi monitorowanie jakości kształcenia, np. poprzez okresowe przeglądy programów studiów, ich analizę i ocenę, w tym ocenę efektów uczenia się, oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się. Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się także poprzez przygotowanie i przeprowadzenie ewaluacji oraz nadzorowanie procedur hospitacji zajęć dydaktycznych, zaplanowanych przez Władze Dziekańskie WNSPT i pozwalających m.in. na ocenę doboru metod kształcenia i aktywizacji studentów. Po każdym roku akademickim przeprowadzany jest przegląd sposobów weryfikacji efektów uczenia się przy uwzględnieniu zapisów w kartach przedmiotów oraz sprawozdań pracowników prowadzących zajęcia dydaktyczne z realizacji efektów uczenia się. Monitorowaniu podlega także rzetelność oceniania jakości prac dyplomowych.

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się na kierunku żywienie człowieka i dietetyka uzyskiwanych w ramach realizacji poszczególnych zajęć i wymogi, jakie student musi spełnić, aby uzyskać zaliczenie są opisane w sylabusach. W przypadku znacznej liczby zajęć/grup zajęć brak jednak w sylabusie opisanych metod weryfikacji dla wszystkich zdefiniowanych dla zajęć efektów uczenia się: *rośliny użytkowe dziko rosnące* – brak metod weryfikacji E3; *wirusologia* – brak metod weryfikacji E4; *zarządzanie i marketing* – brak metod weryfikacji E2 i E3; *technologie fermentacji* – brak metod weryfikacji E4 i E5; *zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności* – brak metod weryfikacji E3; *nowoczesne trendy w analityce żywności* – brak metod weryfikacji E3 i E4; *żywność ekologiczna* – brak metod weryfikacji E3; *audyt wewnętrzny w zakładach gastronomicznych* – brak metod weryfikacji E3; *suplementy diety* – brak metod weryfikacji E3; *nutrigenomika* – brak metod weryfikacji E4; *postępy w biotechnologii żywności* – brak metod weryfikacji E3; *zasady i organizacja żywienia zbiorowego*

i żywienia w szpitalach – brak metod weryfikacji E3; *organizacja usług gastronomicznych i cateringowych* – brak metod weryfikacji E3; *zagospodarowanie odpadów przemysłu spożywczego* – brak metod weryfikacji E2. W przypadku *przedmiotów swobodnego wyboru* metody weryfikacji efektów nie są jasne, gdyż zapisano: lista obecności oraz deklaracja osiągnięcia efektu kształcenia lub esej lub karta refleksji. Rekomenduje się zdefiniowanie metod weryfikacji dla wszystkich efektów uczenia się określonych dla zajęć/grup zajęć oraz stosowanie właściwych metod weryfikacji dla poszczególnych kategorii efektów uczenia się.

Używane w sylabusach pojęcie „walidacja efektów uczenia” jest wieloetapowym procesem sprawdzania efektów uczenia się uzyskanych przez osobę oraz ich potwierdzania przez uprawniony organ. Weryfikacja efektów uczenia się – czyli sprawdzenie czy osoba osiągnęła wymagane efekty uczenia się – jest jednym z etapów walidacji i ten termin powinien być stosowany w sylabusach.

Weryfikacja efektów uczenia się z określonego przedmiotu odbywa się w sposób ujednolicony dla danej grupy studentów. Stosowane metody weryfikacji efektów uczenia się, to: egzamin (pisemny, opisowy, testowy lub ustny), zaliczenie (opisowe, testowe, praktyczne), kolokwia (pisemne, ustne, praktyczne), rozwiązywanie zadań problemowych, zadania zgodne z profilem przedmiotu wykonane indywidualnie lub grupowo, karty pracy, ocena zaangażowania studenta podczas wykonywania doświadczeń/ćwiczeń na zajęciach, pisemne opracowania (sprawozdania, raporty z badań laboratoryjnych i inne, esej, artykuł), projekty (indywidualne lub grupowe), prezentacje multimedialne, dyskusja, obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta, case study, przygotowanie pracy dyplomowej, egzamin dyplomowy, prezentacja założeń i osiągniętych wyników pracy dyplomowej; w procesie realizacji praktyk studenckich – dzienniczek praktyk, sprawozdanie z praktyk.

W załączniku nr 3 przedstawiono ocenę prac etapowych dokonaną przez zespół oceniający. Na jej podstawie stwierdzono właściwy dobór metod weryfikacji efektów uczenia się, na ogół zgodny z zaplanowanym w sylabusach przedmiotów. Metody stosowane przez nauczycieli były różnorodne, co pozwoliło na weryfikację wszystkich efektów uczenia się, także umiejętności praktycznych. Pytania zadawane na egzaminach i kolokwiah były dobrze i jasno sformułowane, a stopień ich trudności zwykle dostosowany do zakładanych efektów uczenia i celów przedmiotu. Wszystkie weryfikowane przez zespół prace etapowe były rzetelnie ocenione. Do oceny prac wykorzystywano zwykle cały zakres ocen od 2 do 5, przeważały oceny 4,0-5,0. Ocena prac etapowych z wybranych zajęć dokonana przez zespół PKA nie wykazała nieprawidłowości.

Weryfikacja i ocena efektów uczenia się na różnych etapach kształcenia opiera się na: ocenie bieżącej pracy studenta w trakcie trwania zajęć, egzaminach przedmiotowych, ocenie przewidzianych w planie studiów praktyk zawodowych, ocenie prac dyplomowych, egzaminie dyplomowym. Dodatkowo ocena efektów uczenia się jest przeprowadzana poprzez badanie ankietowe wśród studentów kończących studia i pracodawców w aspekcie zgodności efektów z oczekiwaniami rynku pracy. Oceną działań zmierzających do realizacji, weryfikacji i doskonalenia efektów uczenia się na kierunku żywienie człowieka i dietetyka zajmuje się Kierunkowy Zespół ds. Jakości Kształcenia. Dziekan na Kolegium Dziekańskim (poprzednio na Radzie Wydziału) dokonuje raz w roku oceny realizacji efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów, opierając się na sprawozdaniach KZJK oraz dokumentacji potwierdzającej osiągnięcie zakładanych w kartach przedmiotów efektów uczenia się.

Pracownicy prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka mają obowiązek dokumentowania wytworów stanowiących potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się przewidzianych dla zajęć, zgodnie z wykazem efektów uczenia się określonym w kartach przedmiotów. Wszystkie prace etapowe studentów: zaliczeniowe, egzaminacyjne, kolokwia, prezentacje, projekty itp., potwierdzające zdobycie przez studentów założonych efektów uczenia się

są przechowywane przez okres trzech semestrów od zakończenia zajęć z przedmiotu. Wymienione powyżej dokumenty powinny zawierać nie tylko prace studentów, na podstawie których przeprowadzono weryfikację uzyskanych efektów uczenia się, ale także opis wyjaśniający zastosowane kryteria ocen. Do dokumentacji nauczyciel akademicki zobowiązany jest załączyć: kartę przedmiotu, w oparciu o którą prowadził zajęcia oraz listę studentów uczęszczających na zajęcia. Dane dotyczące dokumentacji zawarte są w sprawozdaniach składanych przez pracowników po semestrze, w którym realizowane były zajęcia. Sprawozdanie opiekuna praktyk z ramienia Uczelni oraz druki oceny praktyk przekazywane są do Działu Spraw Studenckich. Prace dyplomowe przechowywane są za pośrednictwem uczelnianego systemu APD wraz z recenzjami oraz raportem antyplagiatowym. Natomiast protokoły z zajęć w wersji elektronicznej zapisywane są w systemie USOSweb.

Podczas spotkań i rozmów Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia z interesariuszami zewnętrznymi analizowane są plany studiów np. zakres tematyczny przedmiotów fakultatywnych, omawiane są możliwości wprowadzenia treści odpowiadających potrzebom pracodawców, tak aby absolwenci efektywniej odnaleźli się na rynku pracy. Zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami Rektora nie analizuje się indywidualnie wyników monitoringu karier zawodowych absolwentów Uczelni, lecz korzysta z Ogólnopolskiego systemu monitorowania ekonomicznych losów absolwentów szkół wyższych (ELA). Jest to narzędzie, które umożliwia śledzenie ekonomicznych losów absolwentów wszystkich polskich szkół wyższych. Głównym źródłem informacji są dane administracyjne pochodzące z systemu Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz z systemu POL-on, czyli systemu informacji o szkolnictwie wyższym wspierającego pracę Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego. ELA generuje automatyczne raporty-przewodniki dotyczące każdego kierunku studiów wszystkich uczelni w kraju.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka są przejrzyste i umożliwiają przyjęcie kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności niezbędne do podjęcia studiów na ocenianym kierunku. Nabór kandydatów prowadzony jest w systemie Internetowej Rejestracji Kandydatów, co sprawia, że sposób postępowania rekrutacyjnego jest transparentny i uwzględnia zasadę równych szans. Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń.

Przyjęta przez Uczelnię procedura dyplomowania jest dostosowana do specyfiki kierunku. Jednak zalecenia zawarte w regulaminie dyplomowania dotyczące wystawiania oceny nie są jednoznaczne.

Przyjęty system weryfikacji efektów uczenia umożliwia monitorowanie postępów studentów w procesie uczenia się. Stosowane metody w większości zapewniają weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Pozwalają także na sprawdzenie umiejętności praktycznych i przygotowania studentów do prowadzenia działalności zawodowej. Niewłaściwym jest jednak weryfikowanie kompetencji społecznych i umiejętności wyłącznie na podstawie kolokwium czy pisemnego egzaminu. Rodzaj, forma i tematyka prac etapowych są dostosowane do poziomu studiów i profilu praktycznego. Są one zgodne z dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu i pozwalają na weryfikację zakładanych efektów uczenia się. Stosowane metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie opanowania języka obcego na poziomie B2+. Uczelnia systematycznie monitoruje i ocenia postępy studentów w procesie uczenia.

Prace etapowe i dyplomowe są zgodne z celami kształcenia i efektami uczenia, odnoszą się do dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano oceniany kierunek studiów. Tematyka prac dyplomowych jest w pełni zgodna z kierunkiem studiów, są one w zdecydowanej większości przypadków dostosowane do praktyki w obszarach przyszłej działalności zawodowej studentów.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Kadra prowadząca kształcenie na kierunku żywienie człowieka i dietetyka posiada kwalifikacje z dyscyplin naukowych, do których jest przyporządkowany kierunek, tj. dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz dyscypliny nauki o zdrowiu. Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia z modułów podstawowych, kierunkowych oraz specjalistycznych, do których uprawnia ich posiadany dorobek naukowy, reprezentują przede wszystkim dyscyplinę naukową technologia żywności i żywienia (2 nauczycieli z tytułem profesora, 2 ze stopniem doktora habilitowanego, 3 nauczycieli akademickich ze stopniem doktora (w tym 1 ze stopniem doktora w ramach nauk ścisłych i przyrodniczych uzyskany za granicą, będącego odpowiednikiem w Polsce dyscypliny technologia żywności i żywienia)). Wśród nauczycieli akademickich reprezentujących dziedzinę nauk medycznych i nauk o zdrowiu jest 1 osoba, która uzyskała stopień naukowy doktora habilitowanego oraz 3 nauczycieli, którzy uzyskali stopień naukowy doktora z nauk medycznych. Zajęcia prowadzi również 6 nauczycieli akademickich, którzy uzyskali tytuł zawodowy magistra z zakresu technologii żywności, bądź żywienia człowieka czy też dietetyki, legitymujących się doświadczeniem praktycznym, umożliwiającym prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów umiejętności praktycznych. Również wśród osób stanowiących kadrę realizującą zajęcia dydaktyczne na kierunku żywienie człowieka i dietetyka znajdują się nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia dydaktyczne, uzupełniające efekty uczenia z innych dyscyplin, takich jak:

- nauki biologiczne (1 osoba ze stopniem doktora habilitowanego, 2 osoby ze stopniem naukowym doktora);
- pedagogika (1 osoba ze stopniem doktora habilitowanego);
- agronomia (1 osoba ze stopniem doktora habilitowanego);
- ogrodnictwo (1 osoba ze stopniem naukowym doktora, specjalność mikrobiologia);
- nauki socjologiczne (1 osoba ze stopniem naukowym doktora);
- nauki o zarządzaniu i jakości (1 osoba ze stopniem naukowym doktora);
- nauki techniczne (1 osoba ze stopniem naukowym doktora).

Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka mają dorobek naukowy głównie związany z dyscyplinami naukowymi, do których przypisane są efekty uczenia się kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Obszary badawcze większości nauczycieli akademickich skierowane są na zagadnienia związane z technologią żywności, żywieniem człowieka oraz dietetyką, które z kolei związane są z efektami uczenia kierunku. Kwalifikacje merytoryczne nauczycieli akademickich potwierdzają ich publikacje w czasopismach naukowych. Ponadto nauczyciele akademicki uczestniczą w konferencjach naukowych, a także niektórzy w realizacji grantów i projektów badawczych. Są także autorami podręczników akademickich i patentów. Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy.

Kadra prowadząca zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka posiada doświadczenie zawodowe zdobyte poza Uczelnią, co gwarantuje osiąganie przez studentów umiejętności praktycznych. Kompetencje praktyczne kadry wynikają zarówno z podejmowania zatrudnienia w zakładach przemysłowych przez nauczycieli akademickich, pełniących niejednokrotnie rolę ekspercką dla podmiotu gospodarczego, jak i z prowadzenia zajęć przez osoby czynne zawodowo w określonych sektorach rynku pracy, głównie sektorze przemysłu spożywczego, ale również dietetyków i lekarzy. Stwierdzić należy, że zajęcia praktyczne prowadzone są przez osoby mające duże doświadczenie praktyczne, tj.: dietetyków pracujących w poradniach dietetycznych lub szpitalach; lekarzy, technologów żywności, analityka żywności, pełnomocnika ds. Spraw Zapewniania Jakości; pracownika akredytowanego laboratorium analiz żywności; pracownika Narodowego Centrum do spraw Produkcji Żywności (Uniwersytet w Lincoln, Anglia); koordynatora ds. marketingu w przedsiębiorstwie z branży spożywczej. Ponadto nauczyciele akademicki często występują poza Uczelnią w roli m.in. konsultantów, ekspertów czy też audytorów w branży żywnościowej.

Reasumując na kierunku żywienie człowieka i dietetyka zajęcia dydaktyczne prowadzi 2 nauczycieli akademickich, którzy uzyskali tytuł naukowy profesora, 6 nauczycieli akademickich mających stopień doktora habilitowanego, 12 osób, które uzyskały stopień naukowy doktora oraz 7 osób mających tytuł zawodowy magistra. Ponadto zajęcia dydaktyczne z nauki języka obcego są prowadzone przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w ogólnouczelnianej jednostce Uniwersytetu, świadczącej dydaktykę dla całej Uczelni. Kompleksowość i różnorodność struktury kwalifikacji kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku, zakres i specyfika ich dorobku naukowego oraz doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych z zakresu dyscyplin, do których przyporządkowano kierunek studiów, a także doświadczenie zawodowe w obszarach właściwych dla kierunku studiów, zapewniają możliwość osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się, określonych dla kierunku i realizacji programu studiów. Struktura kwalifikacji (posiadane tytuły zawodowe, stopnie i tytuły naukowe) oraz liczebność kadry na kierunku żywienie człowieka i dietetyka w stosunku do liczby studentów umożliwiają prawidłową realizację zajęć.

Nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia posiadają kompetencje dydaktyczne, w tym związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwiające prawidłową realizację zajęć. Kadra dydaktyczna jest wspierana przez Centrum Kształcenia na Odległość UJD w zakresie efektywnego wykorzystania metod i narzędzi do nauki zdalnej, przygotowano szkolenia i filmy instruktażowe ze szczególnym uwzględnieniem uczelnianej platformy enauka. Centrum Transferu Wiedzy i Innowacji w Obszarze Nauki i Sztuki Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, które zostało powołane w celu zwiększenia zakresu wykorzystania potencjału dydaktycznego, naukowego i artystycznego Uniwersytetu dla rozwoju Częstochowy, regionu i kraju poprzez transfer wyników badań, prac

naukowych i artystycznych do gospodarki i otoczenia społeczno-gospodarczego. Nauczyciele brali udział w szkoleniach organizowanych przez Centrum dotyczących wykorzystywania metod i technik kształcenia na odległość, które odbywały się systematycznie.

Kompetencje nauczycieli akademickich w prowadzeniu zajęć dydaktycznych na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, w tym zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, potwierdzają hospitacje dokonane w trakcie wizytacji przez członków zespołu oceniającego PKA. Z hospitacji tych wynika, że zajęcia były prowadzone profesjonalnie, z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Podczas hospitowanych zajęć, nauczyciele akademicy w umiejętny sposób stosowali metody aktywizujące studentów, jak też m.in. przeprowadzali pokazy doświadczeń laboratoryjnych.

Obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich, w tym obciążenie związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, wynikające z obecnej sytuacji pandemicznej, umożliwia prawidłową realizację zajęć. Wymiar realizacji godzin zajęć prowadzonych przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest zgodny z wymaganiami.

Realizacja zajęć, w tym prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, jest na bieżąco kontrolowana. Odbywają się zdalne hospitacje. Ponadto pracownicy Centrum Kształcenia na Odległość UJD udzielają konsultacji i bieżącego wsparcia w zakresie korzystania z narzędzi do nauki zdalnej, a ich doświadczenia i opinie są uwzględniane w bieżącym monitoringu zadowolenia nauczycieli akademickich z funkcjonalności stosowanych platform i narzędzi do nauczania zdalnego. Na podstawie wyników monitorowania zadowolenia nauczycieli akademickich z funkcjonalności stosowanych platform i narzędzi wykorzystywanych w kształceniu na odległość, m.in. zmodernizowano platformę enauka i wykazano potrzebę doposażenia Wydziału w sprzęt wykorzystywany w trakcie zajęć zdalnych. Od roku akademickiego 2020/2021 Dziekan Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych oraz Prodziekan ds. studencko-dydaktycznych we współpracy z Pełnomocnikiem dziekana ds. kierunku jest odpowiedzialny za obsadę zajęć dydaktycznych na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Jest ona dokonywana na podstawie kwalifikacji dydaktycznych oraz kierunków prowadzonych badań, jak również doświadczenia zdobytego poza Uczelnią. Obsada zajęć dydaktycznych na kierunku jest prawidłowa. Rekrutacja nowej kadry odbywa się na drodze konkursowej, zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami JM Rektor UJD.

Dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny oraz adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć oraz uwzględnia w szczególności ich dorobek naukowy lub artystyczny i doświadczenie oraz osiągnięcia dydaktyczne.

Potrzeby nauczycieli akademickich, w tym potrzeby szkoleniowe diagnozowane są wielotorowo, m.in. w trakcie analiz wyników ankiet studenckich dotyczących oceny realizacji zajęć dydaktycznych, w trakcie hospitacji zajęć dydaktycznych, jak również podczas spotkań poszczególnych nauczycieli akademickich m.in. z ich bezpośrednimi przełożonymi.

W Uczelni obowiązują systemy wspierania i motywowania kadry do podnoszenia kompetencji dydaktycznych oraz do rozwoju naukowego i zawodowego. Zapewnione jest wsparcie dla rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji zawodowych i dydaktycznych. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka biorą udział w warsztatach, stażach dydaktycznych, szkoleniach, w tym z zakresu e-learningu i tutoring w szkole wyższej oraz szkoleniach dotyczących ochrony danych osobowych. Na Uczelni funkcjonuje Centrum Kształcenia na Odległość (CKO). Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, korzystają ze szkoleń i warsztatów prowadzonych przez CKO, nabywając kompetencje do prowadzenia

zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, w tym warsztaty Moodlowe „Platforma Moodle w szkole wyższej” dotyczące zagadnień związanych z prowadzeniem zajęć w formie e-learningu. Zapewnione jest więc wsparcie techniczne, jak również monitorowane jest zadowolenie nauczycieli akademickich z funkcjonalności stosowanych platform i narzędzi do nauczania zdalnego, a wyniki tego monitorowania są wykorzystywane w ich doskonaleniu.

Nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia są oceniani przez studentów w zakresie spełniania obowiązków związanych z kształceniem (ocena kadry dydaktycznej za pośrednictwem systemu ankiet USOS) oraz przeprowadzane są hospitacje zajęć, także i tych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Z przeprowadzonych hospitacji sporządzany jest protokół, którego wzór został określony w załączniku do Uchwały Senatu UJD w sprawie Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Hospitacje zajęć dydaktycznych dotyczą wszystkich prowadzących zajęcia, są prowadzone przez Dziekana, Prodziekanów lub doświadczonych nauczycieli akademickich, uznanych dydaktyków. W przypadku nauczycieli akademickich najniżej ocenianych w ankietach lub w przypadku uwag negatywnych zgłoszonych po hospitacji, Władze Uczelni podejmują takie działania, jak rozmowy dyscyplinujące czy też dodatkowe hospitacje zajęć. Ponadto istnieje możliwość przeprowadzenia dodatkowej hospitacji interwencyjnej w przypadku pozyskania informacji o nieprawidłowościach w trakcie realizacji zajęć.

Za politykę naukową Uczelni, w tym rozwój naukowy pracowników odpowiada Prorektor ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą, przy współpracy z Przewodniczącymi 15 rad dyscyplin oraz Dyrektorami Instytutów, Kierownikami Katedr i Zakładów. Podstawowym założeniem polityki kadrowej jest rozwój naukowy pracowników poprzez ich motywowanie w obszarze zdobywania kolejnych stopni i tytułów naukowych, aplikowania w konkursach o pozyskiwanie grantów naukowych, rozwijania współpracy z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami naukowymi, rozpowszechniania osiągnięć naukowych na krajowych i zagranicznych konferencjach naukowych i branżowych oraz publikowania w czasopiśmie naukowych, popularnonaukowych i branżowych.

Postępy w pracy naukowej wszystkich pracowników zatrudnionych w grupach pracowników badawczych i badawczo-dydaktycznych są monitorowane. W Uczelni pracownicy otrzymują wsparcie prowadzonych badań naukowych w formie środków na subwencję badawczo-rozwojową oraz subwencję badawczo-rozwojową dla doktorantów i młodych pracowników nauki. Mają oni ponadto możliwość ubiegania się o środki z rezerwy JM Rektora. Ponadto elementem wspierającym rozwój naukowy nauczycieli akademickich jest system dodatków motywacyjnych wprowadzonych zarządzeniem JM Rektora, w ramach którego pracownicy mogą otrzymać dodatki za opublikowanie artykułów naukowych w najwyżej punktowanych czasopiśmie naukowych (200 i 140 pkt.), uzyskanie patentu czy pozyskanie środków finansowych na prowadzenie badań naukowych. Pracownicy mogą liczyć także na wsparcie w organizacji wyjazdów krajowych i zagranicznych, a także mogą otrzymywać nagrody JM Rektora za wyróżniającą działalność naukową, organizacyjną i dydaktyczną, a także mogą ubiegać się o staże naukowe, jak również urlopy naukowe dla celów naukowych. Nauczyciele akademicki poddawani są także okresowej ocenie nauczycieli.

Realizowana polityka kadrowa umożliwia kształtowanie kadry prowadzącej zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, zapewniające prawidłową ich realizację, sprzyja stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia. Podkreślić również należy, że polityka kadrowa stwarza także warunki pracy stymulujące i motywujące członków kadry prowadzącej kształcenie do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych, i wszechstronnego doskonalenia.

W Uczelni wdrożona została Polityka Antymobbingowa i Antydyskryminacyjna Uniwersytetu (przyjęta uchwałą Senatu Nr 5.2020), która określa zasady przeciwdziałania zjawisku mobbingu i dyskryminacji w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie. Jej celem jest zapewnienie bezpiecznego, pozbawionego dyskryminacji środowiska dla wszystkich uczestników życia akademickiego. Na ocenianym kierunku nie wystąpiły przypadki mobbingu czy też dyskryminacji.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Struktura kadry naukowej realizującej proces dydaktyczny jak również jej dorobek naukowy, doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych oraz kompetencje dydaktyczne i zawodowe nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka o profilu praktycznym zapewniają właściwą realizację programu studiów II stopnia o profilu praktycznym i osiągnięcie przez studentów zakładanych kierunkowych efektów uczenia się. Pracownicy są autorami wielu publikacji naukowych w renomowanych czasopismach, podręczników, a także patentów oraz biorą udział w konferencjach naukowych i szkoleniach. Wśród kadry realizującej zajęcia wyróżnić należy osoby posiadające doświadczenie zawodowe zdobyte poza Uczelnią. Zainteresowania naukowe nauczycieli akademickich są w znacznej części związane z technologią żywności, żywieniem człowieka i dietetyką. W ocenie nauczycieli akademickich bierze się pod uwagę wyniki oceny dokonanej przez studentów, a ich analiza jest wykorzystywana do doskonalenia kadry. Polityka kadrowa Uczelni motywuje również nauczycieli akademickich do podnoszenia kwalifikacji naukowych i rozwijania kompetencji dydaktycznych. Podkreślić również należy, że nauczyciele akademicy są nagradzani za osiągnięcia dydaktyczne, naukowe i organizacyjne.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Baza dydaktyczna wykorzystywana do realizacji zajęć na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, zlokalizowana jest głównie w obiekcie głównym Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie. Nieliczne zajęcia odbywają się w innych obiektach UJD, np. w Studium Języków Obcych oraz w Akademickim Centrum Sportu.

Potrzebom dydaktycznym kierunku żywienie człowieka i dietetyka służą sale wykładowe i konwersatoryjne, między innymi: 2 sale przeznaczone dla 30 osób; 6 sal – dla 50 osób; 1 sala – dla 80 osób; 1 sala – dla 100 osób; 7 sal konwersatoryjnych (25-30 osób) oraz aula na 250 osób.

W toku kształcenia studenci ocenianego kierunku odbywają zajęcia w specjalistycznych laboratoriach dydaktycznych. Istnieją pracownie dedykowane wyłącznie dla studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka, ważne dla ocenianego kierunku, z punktu widzenia osiągania przez studentów określonych efektów uczenia, takie jak: Pracownia Technologii Żywności i Towaroznawstwa (wyposażona w sprzęt gospodarstwa domowego i akcesoria do obróbki żywności oraz przygotowywania posiłków); Laboratorium Analizy Sensorycznej (wyposażone w 5 stanowisk przeznaczonych do analizy sensorycznej); Pracownia Mikrobiologii Żywności (wyposażona m.in. w następujący sprzęt: chłodziarka, kuchenka mikrofalowa, kuchenka gazowa, waga, łaźnia wodna, spektrofotometr, inkubator, mikroskopy, zestaw do sączenia pod próżnią, wortex; lampy UV, autoklawy, destylator, piec). Zajęcia są również prowadzone w Pracowni Anatomii i Fizjologii, która jest wyposażona w zestaw modeli narządów anatomicznych (np. model mózgu, model nerki, model skóry, model żołądka, model czaszki, model korpusu, szkielet człowieka z elastycznym kręgosłupem, model stawów, modele kręgów, model układu pokarmowego) oraz takie urządzenia, jak m.in.: analizator segmentowy składu masy ciała, ciśnieniomierze, stetoskopy, rower rehabilitacyjny z pulsem, waga elektroniczna do pomiaru masy ciała i wzrostu, aparat do badania EKG, spirometr Barnes'a, miernik szczytowego przepływu powietrza wydychanego (pikfometr), spirometr elektroniczny z przystawką diagnostyczną, audiometr, młotki neurologiczne z igłą, estezjometry, kamertony, stereotest, spirottest, dynamometr, miernik czasu reakcji z podłączeniem komputerowym, cyrkiel kabłąkowy Colleyra, taśma antropometryczna Gulicka, fałdomierz, goniometr. Do dyspozycji studentów jest również Pracownia dyplomowa (w której znajdują się: komora laminarna, kuchenka mikrofalowa, waga analityczna, wytrząsarka, cieplarka, pulsifier, licznik kolonii, wagosuszarka, autoklaw). W Pracowni Anatomii i Fizjologii znajduje się sprzęt służący ocenie stanu odżywienia, jednakże ze względu na wykorzystanie takiego sprzętu na wielu różnych zajęciach ze studentami rekomenduje się utworzenie specjalistycznej pracowni dietetycznej, która powinna być dodatkowo doposażona w urządzenia i sprzęt umożliwiający ocenę stanu odżywienia pacjentów z różnych grup wiekowych (np. wyposażenie typu: aparat do oceny składu ciała, fałdomierze, wagi, stadiometry, miarki obwodów), które nie tylko będą mogły służyć studentom do realizacji zajęć, ale również podczas badań terenowych związanych m.in. z realizacją prac magisterskich.

W Uczelni funkcjonują również pracownie związane z oceną jakości żywności, mające na wyposażeniu wysokospecjalistyczne urządzenia. Jest to Pracownia Żywności Funkcjonalnej; Pracownia Chemii i Analizy Żywności; Pracownia Biologicznych Funkcji Żywności; Pracownia Proteomiki i Metabolomiki czy też m.in. Laboratorium Chemii Separacji oraz Zintegrowane Laboratorium Badań Środowiskowych i Nowych Materiałów. W wyposażeniu tych pracowni znajdują się m.in.: system mikrofalowy do przeprowadzania syntez chemicznych DISCOVERY SP; komora badań cieplnych KBC-65G, komora badań cieplnych – suszarka, czytnik uniwersalny mikropłytkowy ELX800UVPC BIO-TEK Instruments, spektrofotometr 3 Color SFX50, spektrometr Helios Delta, polarymetr, urządzenie do produkcji dekstryn; wiskozymetr rotacyjny RVA4500; wyparka laboratoryjna BUCHI RIII zaopatrzona w membranową pompę próżniową V-700 firmy BUCHI, kontroler próżni V-850 firmy BUCHI, komora laminarna Safe Fast Top 215-S z wyposażeniem, komora laminarna, aparat do elektroforezy poziomej i pionowej z zasilaczami, chromatografy cieczowe, w tym z detekcją mas.

W procesie kształcenia wykorzystywane są również inne pracownie, takie m.in., jak: Pracownia Biotechnologii; Laboratorium Podstaw Biologii/Pracownia Bioindykacji i Biomonitoringu; Pracownia

Ekotoksykologii; Laboratorium Chemii Ogólnej, Nieorganicznej i Analitycznej; Pracownia Biotechnologii Środowiskowej; Pracownia Biochemii; Laboratorium Podstaw Ekologii; Laboratorium Chemii Organicznej; Pracownia Chemii Fizycznej.

Wizytacja zdalna wybranych laboratoriów oraz przeprowadzone zdalne hospitacje zajęć, w trakcie których dokonano także oglądu bazy dydaktycznej, potwierdziły nowoczesne wyposażenie wykorzystywane na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Sale dydaktyczne, specjalistyczne pracownie, a także wyposażenie pomieszczeń dydaktycznych jest adekwatne do realizowanego programu studiów i zabezpiecza cały proces kształcenia, w tym pozwala na prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, co pozwala na osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Liczba stanowisk w pracowniach dydaktycznych, komputerowych, jest dostosowana do liczby studentów oraz liczebności grup i umożliwia prawidłową realizację zajęć, w tym samodzielne wykonywanie czynności praktycznych przez studentów. Baza dydaktyczna spełnia wymagania pod względem przepisów BHP, a poszczególne pracownie i laboratoria są wyposażone w apteczki oraz preparaty do dezynfekcji rąk.

Infrastruktura informatyczna i oprogramowanie stosowane w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między studentami a nauczycielami akademickimi i innymi osobami prowadzącymi zajęcia. Jest też dostępna dla studentów o specjalnych potrzebach edukacyjnych, w tym studentów z niepełnosprawnościami.

Zapewniony jest dostęp studentom do wirtualnych laboratoriów i specjalistycznego oprogramowania wspomagającego kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Studenci podczas procesu kształcenia mogą korzystać z sali komputerowej, w której mieszczą się stanowiska komputerowe (dla 12 osób) wraz z odpowiednim oprogramowaniem do realizacji zajęć związanych z oceną sposobu żywienia czy też nauką układania diet przy wykorzystaniu specjalistycznych programów komputerowych (Aliant, Dieta 5D). Utworzone zostało również laboratorium komputerowe dla osób z niepełnosprawnością, szczególnie z niepełnosprawnością ruchową.

Wydział, na którym jest realizowany oceniany kierunek, został wyposażony w sprzęt umożliwiający jednoczesną transmisję aktywności realizowanych przez prowadzącego zajęcia, np. w laboratorium z zachowaniem możliwości pełnej interakcji w czasie rzeczywistym ze studentami. Uczelnia posiada własną rozbudowaną platformę e-learningową wraz z narzędziami dedykowanymi do synchronicznego kontaktu, ale umożliwia też korzystanie z oprogramowania stron trzecich, takiego jak MS Teams, Google Suite for Education oraz videokomunikatorów internetowych, np. Skype.

Studenci na terenie całej Uczelni mają dostęp do Internetu. W obiektach Uczelni funkcjonuje system eduroam pozwalający na uzyskanie dostępu do sieci bezprzewodowej. W roku akademickim 2016/2017 w UJD utworzone zostało Centrum Kształcenia na Odległość (CKO), a studenci i pracownicy korzystają ze wsparcia CKO, w tym szkoleń głównie z zakresu korzystania z platformy enauka.

Materiały dydaktyczne, opracowane w formie elektronicznej, udostępniane są studentom w ramach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, dostępne także dla studentów z niepełnosprawnością. Są one udostępniane głównie za pośrednictwem rekomendowanej platformy e-nauka.

Uczelnia dysponuje nowoczesną biblioteką. Do dyspozycji studentów jest również biblioteka i czytelnia Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych oraz Nauk o Zdrowiu, mieszcząca się w tym samym budynku, w którym prowadzone są zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Zgromadzony w bibliotece księgozbiór i zapewniony dostęp do baz danych i czasopism odpowiada potrzebom naukowym i dydaktycznym pracowników oraz studentów. Zapewnione są warunki

do korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej. Dostęp do elektronicznych źródeł informacji, jest w sieci Uczelni, jak i spoza niej. Pracownicy i studenci Uczelni mający konto biblioteczne mogą uzyskać dostęp do bazy z komputerów domowych, za pomocą kodu PIN. Dla studentów ocenianego kierunku dedykowanych jest kilkanaście baz, platform i serwisów elektronicznych, m.in. Science Direct/Elsevier, e-Publikacje Nauki Polskiej, Scopus, SpringerLink, WEB OF SCIENCE, EBSCO, NATURE, SCIENCE E-wydawnictwa. Ponadto zakupiono: Royal Society of Chemistry, American Chemical Society, American Institute of Physics/American Physics Society, Chemical Abstracts. Biblioteka Uniwersytecka UJD zapewnia czytelnikom dostęp do czytelni online podręczników akademickich i książek naukowych w języku polskim IBUK.Libra. Wszystkie podręczniki zalecane w sylabusach/kartach przedmiotów z literatury podstawowej są dostępne dla studentów w Bibliotece Uniwersyteckiej. Ponadto studenci z tych podręczników mogą korzystać w czytelni biblioteki. Istnieje repozytorium UJD, którego celem jest dostęp do zasobów cyfrowych przydatnych w realizacji badań naukowych i prac dydaktycznych oraz dostarczenie materiałów wszystkim zainteresowanym użytkownikom. Istotne znaczenie ma archiwizacja zasobów bibliotecznych oraz ich popularyzacja. Zasób Repozytorium UJD zawiera: monografie, czasopisma i zeszyty naukowe wydawane przez wydawnictwo UJD (wcześniejsze WSP i AJD), zamieszczane w repozytorium z poziomu artykułu, prace doktorskie, inne prace opublikowane na podstawie licencji udzielonej przez autora. W ramach projektu „Wzrost dostępności do e-usług publicznych poprzez wdrożenie zintegrowanego systemu bibliotecznego z biblioteką cyfrową, digitalizację oraz udostępnienie unikalnych zasobów kulturowych i naukowych Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie” w 2020 r. została udostępniona Biblioteka Cyfrowa UJD. Ponadto BU UJD od 2006 r. aktywnie współtworzy Śląską Bibliotekę Cyfrową poprzez digitalizację swoich zasobów, dotyczących regionu częstochowskiego i Jasnej Góry. Biblioteka jest dobrze wyposażona w zakresie księgozbioru i czasopism związanych z kierunkiem żywienie człowieka i dietetyka.

Baza dydaktyczna Uczelni dostosowana jest do korzystania z niej przez osoby z niepełnosprawnością. Budynki wyposażone są w windy, podjazdy do wózków inwalidzkich, toalety dla osób z niepełnosprawnością. Obiekty Uczelni, w których prowadzone są zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, dysponują także parkingami z wydzielonymi miejscami przeznaczonymi dla osób z niepełnosprawnością. Zajęcia dla grup studenckich, w których uczestniczą studenci z niepełnosprawnością organizowane są w budynkach przystosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Ponadto studenci z niepełnosprawnościami mogą korzystać z pomocy funkcjonującego w Uczelni Biura Osób z Niepełnosprawnością kierowanego przez Pełnomocnika ds. Osób z Niepełnosprawnością oraz Wydziałowego Koordynatora ds. Osób z Niepełnosprawnością. Biblioteka Uniwersytecka jest dostosowana do potrzeb studentów niedowidzących i niedosłyszących oraz z niepełnosprawnością ruchową. W czytelni Biblioteki Uniwersyteckiej uruchomiono dwa stanowiska przeznaczone dla osób niepełnosprawnych: stanowisko dla osób z niepełnosprawnością ruchową zawierające biurko i fotel specjalistyczny oraz stanowisko dla osób niedowidzących i niewidomych zawierające: drukarkę brajlowską, monitor brajlowski, specjalistyczną klawiaturę dostosowaną do potrzeb osób niedowidzących, komputer wraz z 27" monitorem na uchwycie umożliwiającym regulowanie wysokości i przybliżenia. Ponadto na komputerze zainstalowano program MAGic powiększająco-mówiący z polskim syntetyzatorem mowy, czytnik ekranu NVDA wraz z polskimi (żeńskimi i męskimi) głosami. Zamontowano kamerę umożliwiającą powiększanie tekstu z książek i wyświetlanie go na monitorze komputera. Dodatkowo w czytelni Biblioteki Uniwersyteckiej oraz bibliotekach specjalistycznych zainstalowano urządzenia lektorskie oraz powiększalniki. Ponadto również strona internetowa Uczelni jest dostosowana do potrzeb osób niewidomych i niedowidzących,

po przetłoczeniu w odpowiedni tryb. Na Uczelni realizowany jest projekt pt. „Uniwersytet dostępny. Program wsparcia zmian organizacyjnych i podnoszenia kompetencji kadry z zakresu niepełnosprawności w UJD” ogłoszonego w ramach osi priorytetowej III. Szkolnictwo Wyższe dla Gospodarki i Rozwoju, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych. projekt dotyczy poprawy dostępności Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie dla osób z niepełnosprawnością, w tym studentów, doktorantów oraz pracowników.

Stan infrastruktury i wyposażenia sal dydaktycznych monitorowany jest nieustannie w trakcie roku akademickiego przez Kierunkowy Zespół ds. Jakości Kształcenia oraz przez Prodziekanów i Dziekana Wydziału, podczas hospitacji zajęć dydaktycznych, a także w ramach przeprowadzanego badania ankietowego wśród studentów ostatnich roczników nt. jakości kształcenia. Zapotrzebowania w tym zakresie zgłaszane są na bieżąco, zgodnie z procedurami obowiązującymi w Uczelni.

System biblioteczno-informacyjny podlega ciągłej aktualizacji, m.in. na podstawie zapotrzebowania na pozycje literaturowe zgłaszanego przez kadrę dydaktyczną oraz studentów. W ramach konsultacji z pracownikami badawczo-dydaktycznymi, przygotowywane są wykazy literatury oraz czasopism stanowiących element procesu dydaktycznego. Sugestie w kwestii zakupu wymaganej literatury można także zgłosić za pośrednictwem platformy internetowej Biblioteki Uniwersyteckiej.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia dysponuje dobrą infrastrukturą dydaktyczną i naukową oraz informatyczną, umożliwiającą realizację procesu dydaktycznego na ocenianym kierunku żywienie człowieka i dietetyka, w tym prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne. Infrastruktura laboratoryjna umożliwia studentom przygotowanie do prowadzenia badań naukowych i nabywania umiejętności praktycznych. Liczba i wielkość pomieszczeń dydaktycznych jest adekwatna do liczby studentów wizytowanego kierunku. Pracownie i laboratoria są wyposażone w sprzęt i specjalistyczne oprogramowanie umożliwiające osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w ramach zajęć laboratoryjnych, ćwiczeniowych i projektowych, a także samodzielne wykonywanie czynności praktycznych przez studentów. Baza dydaktyczna przeznaczona do prowadzenia zajęć dydaktycznych na kierunku żywienie człowieka i dietetyka umożliwia uzyskanie efektów uczenia się zgodnych z aktualnym stanem wiedzy związanej z ocenianym kierunkiem studiów. Uniwersytet jest bardzo dobrze wyposażony, szczególnie w zakresie infrastruktury dydaktycznej i naukowej, związanej z oceną jakości żywności, technologią oraz produkcją potraw i żywności, oceną sensoryczną, a także z anatomią i fizjologią, niemniej jednak należy przeorganizować i doposażyć pracownię dietetyczną.

Uczelnia dysponuje nowoczesną biblioteką, zapewniającą dostęp do zasobów książkowych i czasopism, także w wersji elektronicznej, dysponując odpowiednimi zasobami dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Nauczyciele akademicki i studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka mogą zgłaszać zapotrzebowanie na nowe pozycje książkowe lub czasopisma.

Budynki są przystosowane do potrzeb studentów z dysfunkcjami ruchu (windy, podjazdy, toalety, miejsca parkingowe), a biblioteka do potrzeb studentów niedowidzących i niedosłyszących. Prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury bibliotecznej, dydaktycznej i naukowej, a osoby realizujące zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka mogą składać propozycje oraz uwagi

bezpośrednio, czy też w ankietach do władz Jednostki. Na tej podstawie dokonuje się niezbędnych zakupów aparatury oraz modernizacji infrastruktury.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

W roku akademickim 2019/2020 zakończył się pierwszy cykl kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, na studiach II stopnia o profilu praktycznym. Przedstawiciele interesariuszy zewnętrznych brali aktywny udział, zwłaszcza na etapie tworzenia kierunku, w przygotowywaniu koncepcji programu studiów oraz jego opiniowaniu.

Na kierunku żywienie człowieka i dietetyka o profilu praktycznym, prowadzona jest stała współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, mająca na celu przede wszystkim zapewnienie odpowiedniej liczby miejsc dla praktyk zawodowych, jak również umożliwienie realizacji części zajęć praktycznych w warunkach rzeczywistych. Dla powyższych potrzeb zawarto porozumienia w sprawie realizacji praktyk zawodowych oraz innych form współpracy. Analiza miejsc praktyk pomimo krótkiego okresu działania studiów pokazuje, że współpraca jest systematycznie rozszerzana o nowe instytucje, w których studenci realizują praktyki zawodowe. Podejmowane są również inicjatywy wspólnych działań i przedsięwzięć w ramach nowych obszarów współpracy z licznymi podmiotami gospodarczymi sektora publicznego i prywatnego, działającymi w regionie, a także o zasięgu ogólnokrajowym.

Na kierunku jest prowadzona współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym reprezentowanym przez podmioty, których aktywność zawodowa jest zgodna z profilem kształcenia. Wśród instytucji, z którymi została nawiązana współpraca, są następujące główne grupy zawodowe: domy pomocy społecznej, hospicja, firmy gastronomiczne i zakłady przemysłu spożywczego.

Interesariusze zewnętrzni są zaangażowani w doskonalenie programu kształcenia m.in. poprzez udział w realizacji praktyk zawodowych. Ponadto przedstawiciele lokalnych pracodawców zostali zaproszeni do współpracy m.in. w ramach Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia na kierunkach dietetyka oraz żywienie człowieka i dietetyka (jeden zespół dla obu kierunków). Obecnie w skład KZJK wchodzi osoby reprezentujące Centrum Dietetyki i Żywienia Lemon Diet oraz Piekarnię Siubdzia & Hofman s.c. w Częstochowie (prowadzącą popularną w mieście piekarnię „U chłopaków”), służąc, jako przedstawiciele interesariuszy zewnętrznych, radą w doskonaleniu programu studiów. Aktualnie służą radą w trakcie bezpośrednich kontaktów lub on-line, opiniując np. propozycje zajęć fakultatywnych. Obecnie trwają również rozmowy z interesariuszami zewnętrznymi oraz wewnętrznymi w sprawie zmian w programie i koncepcji kształcenia na rok akademicki 2021/2022. Po zakończeniu pierwszego cyklu kształcenia Kierunkowy Zespół ds. jakości Kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka dokonał weryfikacji koncepcji kształcenia w tym programie studiów. Po zasięgnięciu opinii

interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych (studentów) dokonano jednej korekty związanej ze zmianą rozmieszczenia praktyk w semestrach.

Szczególną rolę w realizacji koncepcji kształcenia, odgrywają osoby pracujące na Wydziale oraz zatrudnione do prowadzenia zajęć na kierunku, będące jednocześnie praktykami i ekspertami, dzielącymi się swoim doświadczeniem, zdobytym podczas wieloletniej pracy zawodowej, związanej z żywieniem człowieka i dietetyką. Zyskują na tym zarówno studenci, jak i osoby odpowiedzialne za jakość kształcenia, dlatego Wydział zatrudnia i zaprasza do współpracy wykwalifikowanych specjalistów z dużym doświadczeniem praktycznym i aktywnych zawodowo, co gwarantuje studentom wysoką jakość kształcenia w trakcie realizacji programu studiów.

Przykłady zajęć prowadzonych przez ekspertów-praktyków to:

- *Technologia żywności pochodzenia roślinnego oraz technologia żywności pochodzenia zwierzęcego* prowadzone przez praktyka od 17 lat zatrudnionego na stanowisku technologa żywności w branży spożywczej (Goliard Sp. z o.o.) z dodatkowym doświadczeniem pracy w laboratorium i na stanowisku pełnomocnika ds. SZJ oraz audytora wewnętrznego.
- *Technologia fermentacji* – prowadzona przez praktyka branży piwowarskiej (obecnie zatrudnionego w Browarach Regionalnych Wąsosz sp. z o. o. jako warzelny i piwowar, wcześniej m.in. w Browarze Stu Mostów sp. z o. o. oraz Browarze Złoty Pies – Silesia Brau Gastro sp. z o.o.), który zajmuje się m.in. kontrolą procesu wytwarzania piwa oraz projektowaniem receptur na nowe piwa.
- Warsztaty z zajęć *żywienie w sporcie i warunkach ekstremalnych* prowadzi dietetyk realizujący się zawodowo we własnym prywatnym gabinecie dietetycznym „Centrum Dietetyki i Żywienia Lemon Diet” w Częstochowie, który jest dietetykiem sportowym w Xtreme Fitness Częstochowa oraz dietetykiem w Grupie pediatrycznej w Częstochowie, prowadzi szkolenia SOIT organizowane przez Fundację Insulinooporność: zdrowa dieta i zdrowe życie oraz udziela porad w szkole rodzenia.
- Warsztaty z przedmiotów *dietetyka i żywienie zbiorowe oraz zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach* (przedmiot fakultatywny) prowadzi dietetyk zatrudniony w Szpitalu Zakonu Bonifratrów im. Św. Jana Bożego w Łodzi i dodatkowo obecnie pełni funkcję przewodniczącej Łódzkiego Oddziału Polskiego Towarzystwa Dietetyki, jest również członkiem Zarządu Głównego PTD w Warszawie. W ramach działalności statutowej zajmuje się podnoszeniem rangi zawodu dietetyka, organizuje konferencje i szkolenia dla dietetyków i środowiska.
- *Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych* oraz zajęcia fakultatywne: *diety niekonwencjonalne*, są prowadzone przez czynnego zawodowo od ponad 12 lat dietetyka, współpracującego ze szkołami w organizacji zajęć warsztatowych z zakresu szeroko pojętej edukacji żywieniowej.
- *Dietetyka i żywienie zbiorowe, żywienie kliniczne i opieka metaboliczna, żywienie osób w różnym wieku* prowadzi dietetyk pracujący w przychodniach lekarskich, nauczyciel przedmiotów zawodowych w Ośrodku Kształcenia Zawodowego Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Żarkach.
- *Żywienie kliniczne i opieka metaboliczna*: wykład jest prowadzony przez doktor nauk medycznych, lekarza specjalistę chorób wewnętrznych i diabetologii, pracującego w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym w Częstochowie.
- *Fizjologię żywienia człowieka* również prowadzi dr nauk medycznych.

Powyższe, liczne przykłady zajęć prowadzonych przez praktyków wskazują na rozległą współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz prawidłowy dobór wysokiej klasy specjalistów – praktyków. Na szczególne podkreślenie zasługuje włączanie do zajęć specjalistów z obszaru medycyny, w tym ekspertów, jak np. doktora nauk medycznych, który jako kierownik projektów badawczych w ramach Narodowego Programu Zdrowia realizował w latach 2017-2020 projekty dotyczące sposobu żywienia dzieci i młodzieży takie jak: 1) „Przeprowadzenie kompleksowych badań epidemiologicznych dotyczących sposobu żywienia i stanu odżywienia małych dzieci wraz z identyfikacją czynników ryzyka zaburzeń odżywiania, oceną poziomu aktywności fizycznej, poziomu wiedzy żywieniowej oraz występowania nierówności w zdrowiu”; 2) „Przeprowadzenie kompleksowych badań epidemiologicznych dotyczących sposobu żywienia i stanu odżywienia społeczeństwa polskiego ze szczególnym uwzględnieniem dzieci i młodzieży w wieku szkolnym, wraz z identyfikacją czynników ryzyka zaburzeń odżywiania, oceną poziomu aktywności fizycznej, poziomu wiedzy żywieniowej oraz występowania nierówności w zdrowiu”.

Kierunek prowadzi również inne formy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, do których należy współpraca z nauczycielami Technikum żywienia i usług gastronomicznych Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. Stefana Żeromskiego w Częstochowie. Obustronne korzyści polegają na wymianie doświadczeń i udziale w organizowaniu warsztatów gastronomicznych z zakresu nowoczesnych technik kulinarnych, warsztatów kulinarnych dla częstochowskich przedszkolaków, kursów kelnerskich i szkoleń z zakresu sporządzania potraw metodą *sous vide* oraz w przygotowywaniu uczniów do Ogólnopolskiej Olimpiady.

Pracownicy kierunku oprócz działalności dydaktyczno-badawczej aktywnie uczestniczą w podnoszeniu swoich kompetencji praktycznych poprzez cenne doświadczenia zdobyte m.in. w trakcie realizacji staży i poprzez zatrudnienie w różnych podmiotach gospodarczych i leczniczych. Duże znaczenie i wpływ na dostosowywanie treści uczenia do potrzeb rynku pracy ma także udział w gremiach eksperckich, prowadzenie badań naukowych we współpracy z przedsiębiorstwami rynku żywieniowego, podmiotami leczniczymi oraz wykonywanie ekspertyz na rzecz przemysłu spożywczego. Doświadczenie zdobyte w relacjach z otoczeniem społeczno-gospodarczym, pracownicy Wydziału wykorzystują w trakcie prowadzenia zajęć ze studentami kierunku żywienia człowieka i dietetyka. Przykładowo realizacja przez pracownika stażu w Klinice Nefrologii, Transplantacji Nerek i Nadciśnienia Tętniczego w Instytucie Pomnik Centrum Zdrowia Dziecka w Warszawie, podczas którego były prowadzone badania związane z problematyką metagenomu bakteryjnego i mikrobioty dzieci z nadciśnieniem tętniczym i zespołem metabolicznym, umożliwiła wykorzystanie zdobytego doświadczenia w prowadzeniu seminarium magisterskiego oraz w realizacji zajęć *żywność probiotyczna*.

Dobór tematyki prowadzonych badań naukowych przez pracowników kierunku jest skoncentrowany na potrzebach otoczenia społeczno-gospodarczego, czego efektem jest współautorstwo w patentach preparatów o właściwościach prebiotycznych.

Pracownicy kierunku również podejmują się współpracy z biznesem w formule prac zleconych w ramach umów cywilno-prawnych ze znanymi firmami na rynku polskim: MASPEX Wadowice, ZAKŁAD CUKIERNICZY "MICHAŚ" A. SZYMCHYK, K. CHOJNACKA-SZYMCHYK SPÓŁKA JAWNA, Dr Oetker, Tymbark, Lubella, KUBARA sp. z o.o. i zagranicznymi: Kraft Foods, Glenview, IL USA; Grain Processing Co., Muscatine, w takich tematach jak: technologia koncentratów spożywczych, soki i napoje, technologia otrzymywania opornych maltodekstryn, żywność funkcjonalna i dietetyczna, technologia i charakterystyka fizyko-chemiczna galanterii śniadaniowej, modyfikacja skrobi dla celów opakowaniowych. Od 2019 r. na kierunku jest realizowany projekt badawczy we współpracy z przemysłem pt.: „Opracowanie receptury kawy zbożowej dla dzieci w wieku 2-3 lata”.

Ważne miejsce we współpracy z otoczeniem zajmuje również udział pracowników kierunku w roli ekspertów w różnych organizacjach, jak np. w Grupie roboczej Komisji Europejskiej ds. Akryloamidu; Grupie roboczej Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Paszy Komisji Europejskiej dot. opcji ograniczenia spożycia kwasów tłuszczowych trans; Elektronicznej grupie roboczej Komisji Europejskiej ds. Rewizji metod analiz dla olejów i tłuszczów; Narodowym Centrum Edukacji Żywnościowej; Komitecie Technicznym ds. Rolnictwa i Żywności Polskiego Centrum Akredytacji; Komitecie Technicznym Polskiego Komitetu Normalizacyjnego: KT 200 ds. Koncentratów spożywczych, Skrobi i Produktów dietetycznych oraz KT 235 ds. Analizy żywności.

Pracownicy angażują się również w prace na rzecz regionu w trybie wolontariatu jako konsultanci ds. żywieniowych, np. w Prywatnym Domu Opieki – Zakątek Seniora w Centrum Częstochowy – doskonaląc umiejętności w zakresie układania jadłospisów dekadowych z uwzględnieniem pory roku, wieku, płci, masy ciała i aktywności fizycznej.

Ponadto pracownicy i studenci Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych, m.in. w celu nawiązywania i umacniania kontaktów z otoczeniem społeczno-gospodarczym, organizują Dni Otwarte, służące promocji oferty dydaktycznej oraz biorą udział w Targach edukacyjnych i Targach pracy, gdzie prezentują swoją ofertę lokalni pracodawcy. Jest to również miejsce do wymiany doświadczeń w obszarze kształcenia studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka będących potencjalnymi przyszłymi pracownikami firm sektora żywieniowego. Tego typu spotkania pozwalają na analizę oczekiwań przedstawicieli rynku pracy w zakresie kompetencji absolwenta kierunku żywienie człowieka i dietetyka.

Są również organizowane pokazy dla szkół, popularno-naukowe wykłady otwarte, zajęcia w specjalistycznych laboratoriach, warsztaty, w tym związane z chemią i mikrobiologią żywności (np. „Czy wiesz, co jesz?”) oraz inne formy zajęć dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych. Uczniowie mogą korzystać z zajęć prowadzonych przez doświadczonych dydaktyków Wydziału, przez co rozwijają swoje zainteresowania i zapoznają się z dalszymi możliwościami uczenia się.

Na podstawie Zarządzenia wewnętrznego nr R-0161/40/2017 Rektora Uczelni z dnia 2 marca 2017 r. prowadzone są anonimowe ankiety oceny współpracy Uczelni z Interesariuszami zewnętrznymi. Celem tych badań jest poznanie opinii interesariuszy zewnętrznych na temat współpracy z Wydziałem. W ankiecie znajdują się także pytania dotyczące programu studiów, efektów uczenia się na kierunku, z którym współpracują badani interesariusze. W odpowiedziach na pytania ankietowe interesariusze pozytywnie ocenili współpracę z pracownikami Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych oraz stwierdzili, że widzą potrzebę regularnych spotkań. Potwierdzili, że zakładane efekty uczenia się oraz zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka są adekwatne do bieżących potrzeb rynku pracy, a absolwenci tego kierunku dysponują kompetencjami, które pozwolą im na elastyczne wpasowanie się w lokalny rynek pracy. Dla KZJK odpowiedzi zawarte w ankietach są potwierdzeniem zasadności współpracy z interesariuszami. Innym przykładem oceny współpracy z interesariuszami są opinie opiekunów praktyk jak i studentów realizujących praktyki. Uzyskane informacje są prezentowane w sprawozdaniach opiekunów i studentów i są one w przewadze pozytywne, co przekłada się na dalszą współpracę z tymi jednostkami.

Pandemia nie ograniczyła kontaktów KZJK z interesariuszami zewnętrznymi. Były one prowadzone w formie mailowej, telefonicznej oraz w ramach spotkań zdalnych.

Wyżej wymienione inicjatywy wzmacniają związek Uniwersytetu ze społeczeństwem i podmiotami gospodarczymi regionu. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym pozytywnie wpływa na dostosowanie programu studiów do oczekiwań pracodawców i podniesienia jakości kształcenia.

Analiza rynku pracy i jego potrzeb wskazała na specyfikę regionu, związaną z lokalizacją miasta Częstochowy, jako ważnego ośrodka gospodarczego, administracyjnego i kulturalnego, położonego w centrum subregionu o znacznym udziale terenów rolniczych i dużych walorach turystycznych, co powoduje, że absolwenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka, którzy legitymują się wykształceniem praktycznym, m. in. w zakresie technologii żywności i żywienia, będą mogli znaleźć zatrudnienie w gałęziach gospodarki związanych z żywieniem człowieka, zarówno w dużych zakładach zajmujących się przetwórstwem produktów rolnych, jak i w coraz liczniej powstających, małych przedsiębiorstwach, oferujących regionalne produkty spożywcze. Związana z turystyką, dobrze rozwinięta baza gastronomiczna, stwarza również duże szanse na rynku pracy absolwentom, prawidłowo wykorzystującym zdobyte w trakcie studiów umiejętności. Nie bez znaczenia jest możliwość założenia własnej firmy, o profilu żywieniowym (produkcja żywności, gastronomia i catering, wykorzystując zasady prawidłowego komponowania posiłków) lub opartej na udzielaniu porad dietetycznych, zgodnie z zasadami zdrowego odżywiania się.

Współpraca kierunku z otoczeniem została bardzo pozytywnie oceniona przez wszystkich pracodawców obecnych na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA. Zapewniono gotowość i pełne zaangażowanie w wspieraniu kierunku w jego rozwoju poprzez kontynuowanie dotychczasowej współpracy i poszukiwanie nowych form podnoszenia jakości uczenia ze szczególnym uwzględnieniem aspektów związanych z oczekiwaniem rynku pracy w regionie, w tym preferencji studentów decydujących się na studia w UJD, których przykładem jest możliwość zawodowego spełnienia się jako przedsiębiorcy.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

kryterium spełnione

Uzasadnienie

W ramach realizowanych na kierunku zajęć i pozostałej aktywności naukowo-badawczej są prowadzone różnorodne i odpowiednie dla profilu praktycznego, formy kontaktów i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, jak również są podejmowane różnorodne działania zmierzające do rozwoju współpracy. Ze względu na to, że został zakończony w tym roku pierwszy cykl kształcenia w ramach studiów II stopnia, jako jedynych o profilu praktycznym na Uczelni UJD, obecną współpracę należy określić, że jest ona na etapie początkowym, jednak jej charakter, zakres i zasięg jest zgodny z koncepcją kształcenia i wyzwaniem zawodowego rynku pracy. Współpraca jest prowadzona systematycznie i ma charakter stały z trendem pozytywnego stopniowego rozwoju, a część związana z realizacją praktyk zawodowych oraz realizacją zajęć przez ekspertów-pracodawców wpisuje się jako kluczowy element wspólnego budowania programu nauczania i formułowania osiągniętych efektów uczenia. Rodzaj i zakres działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi kierunek współpracuje w zakresie doskonalenia i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscyplinami, do których kierunek jest przyporządkowany.

Osoby odpowiedzialne za jakość kształcenia właściwie identyfikują swoją rolę i związki z otoczeniem społeczno-gospodarczym, uwzględniają potrzeby regionu i aktywnie z nim współpracują. Kadra kierunku zaangażowana w współpracę z biznesem i instytucjami publicznymi ma bardzo dużą świadomość w zakresie właściwego przygotowania absolwentów do pełnienia ról zawodowych

i społecznych, wynikających z specyfiki kierunku. Interesariusze zewnętrzni są aktywnie i w rozległym zakresie włączani w proces uczenia i bardzo chętnie uczestniczą w rozwoju tego obszaru współpracy. Analiza informacji uzyskiwanych w ramach badań ankietowych oceny programu kształcenia, systematyczne kontakty zdalne i bezpośrednie z interesariuszami zewnętrznymi o charakterze formalnym i nieformalnym są właściwym narzędziem do monitorowania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i oceny jej efektów w odniesieniu do programu studiów i podnoszenia kompetencji absolwentów. Wprowadzane zmiany w programie uwzględniają uwagi i zgłaszane potrzeby pracodawców oraz pokazują, że są podejmowane nowe wyzwania w celu ciągłego dostosowywania programu do potrzeb zmieniającego się rynku pracy, doskonalenia efektów uczenia się i tym samym zwiększania atrakcyjności absolwentów kierunku na rynku pracy.

Należy bardzo pozytywnie ocenić współpracę osób odpowiedzialnych za prowadzenie kierunku z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Zapewniono gotowość i pełne zaangażowanie w wspieraniu kierunku w jego rozwoju poprzez kontynuowanie dotychczasowej współpracy i poszukiwanie nowych form podnoszenia jakości uczenia ze szczególnym uwzględnieniem aspektów związanych z oczekiwaniem rynku pracy w regionie.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie jest ważnym elementem w zakresie rozwoju kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Zasady współpracy międzynarodowej, w tym umiędzynarodowienie procesu kształcenia regulują szczegółowe zarządzenia JM Rektora w tym zakresie (Nr R.021.1.13.2020, Nr R.021.1.40.2020, Nr R.021.1.85.2020, Nr R.0161.21.2017, Nr R.0161.23.2018, Nr R.0161.100.20170). Proces ten jest realizowany m.in. przez skierowaną do obcokrajowców ofertę studiów i praktyk, ofertę wyjazdów na studia w ramach programu Erasmus+, czy też staży naukowych lub dydaktycznych dla pracowników. Istnieją także możliwości długo- i krótkoterminowego zatrudnienia kadry naukowej z zagranicy.

Wśród studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka prowadzone są działania na rzecz upowszechniania umiędzynarodowienia. Już studenci pierwszych semestrów są zapoznawani z ofertą programu Erasmus+, z kolei studenci będący już beneficjentami programu Erasmus+, są wspierani przez instytucjonalnego i wydziałowego koordynatora, który pośredniczy w zdefiniowaniu przedmiotów realizowanych przez studentów w ramach mobilności oraz jeżeli istnieje taka konieczność, pomaga we wzajemnym kontakcie pomiędzy jednostką zagraniczną i Uczelnią. Ze wszystkimi studentami I roku odbywa się cykl zajęć obowiązkowych pt. „Metody uczenia się i studiowania”, w ramach, których przewidziano spotkania koordynatora wydziałowego programu Erasmus+ ze studentami (zagadnienia formalne i dydaktyczne). Koordynator wydziałowy pozostaje do dyspozycji, w trakcie realizacji procesu dydaktycznego, zarówno studentów, jak i nauczycieli

akademickich. Odbywają się również spotkania studentów z dotychczasowymi beneficjentami programu Erasmus+ (wymiana doświadczeń, porady logistyczno-dydaktyczne). Prowadzone są również działania informacyjne przez Dział Nauki i Współpracy z Zagranicą (DNWZ) na temat programów, projektów i konkursów dotyczących współpracy z zagranicą (strona internetowa UJD, zakładka DNWZ, media społecznościowe, spotkania bezpośrednie ze studentami).

Uczelnia stwarza studentom kierunku żywienie człowieka i dietetyka możliwość uczestniczenia w wymianie międzynarodowej, czego potwierdzeniem jest fakt zawarcia umów bilateralnych z ponad 200 jednostkami zagranicznymi, w tym ponad 130 w ramach programu Erasmus+ i sieci CEEPUS. Uczelnia pozyskuje środki finansowe na internacjonalizację, realizuje programy: wymiany międzynarodowej doktorantów PROM, kształcenia i stypendiów dla doktorantów cudzoziemców STER, promocji oferty dydaktycznej za granicą STUDY in POLAND. Najintensywniejsza współpraca międzynarodowa dotyczy takich państw, jak: Ukraina, Niemcy, Republika Czeska, Słowacja, Litwa i Rosja. PSNJO prowadzi współpracę międzynarodową z uniwersytetami w Portugalii i na Słowacji, a wymiana dotyczy nauczycieli akademickich.

Studenci z innych krajów, studiują na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Nie odnotowano jednak wyjazdów studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka na studia za granicę. Jednak należy podkreślić, że pierwsza rekrutacja na ten kierunek odbyła się w roku akad. 2018/2019, a więc znaczna część kształcenia na tym kierunku odbyła się w okresie pandemicznym, co spowodowało zahamowanie wyjazdów studentów na staże czy studia międzynarodowe. Niemniej jednak w ramach programu Erasmus Uczelnia ma podpisane umowy. W związku z tym można stwierdzić, że na kierunku żywienie człowieka i dietetyka prowadzonym w formie kierunku praktycznego, stworzono możliwości uczestnictwa studentów w wyjazdach zagranicznych. Stąd też powinno się, zwłaszcza po ustaniu pandemii, prowadzić dalsze działania mające na celu intensyfikację wyjazdów zagranicznych studentów.

Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka podczas studiów uzyskują znajomość języka obcego nowożytnego na poziomie biegłości B2+ Europejskiego Systemu Kształcenia Językowego. Stwarza to większą możliwość studentom tego kierunku w zakresie ubiegania się o wyjazdy w ramach wymiany międzynarodowej.

Kształcenie studentów w zakresie języków obcych realizowane jest przez Studium Nauki Języków Obcych (SNJO) Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie. Kształcenie językowe ma charakter ogólny i jest oparte na Europejskim Systemie Opisu Kształcenia Językowego. Na studiach II stopnia student realizuje naukę języka obcego nowożytnego na poziomie biegłości B2+ Europejskiego Systemu Kształcenia Językowego (w wymiarze 45 godzin studia stacjonarne/ 27 godzin studia niestacjonarne, którym przypisano 3 punkty ECTS). Studenci mogą uczestniczyć i doskonalić język obcy podczas wykładów profesorów zagranicznych organizowanych w ramach wydziałowych seminariów. SNJO realizuje program egzaminów międzynarodowych. Do roku 2018 był to egzamin TOEIC z języka angielskiego i Widaf z języka niemieckiego; od dwóch lat jest to międzynarodowy egzamin EnPro – English for Professionals w ramach projektu, bezpłatny, dostępny dla każdego studenta, i obecnie zdawany online. SNJO, przy współpracy z organizatorami projektu, zorganizowało dwie zdalne konferencje dotyczące korzyści z otrzymania tego certyfikatu na międzynarodowym rynku pracy. SNJO prowadzi również międzynarodowe egzaminy z zakresu języka angielskiego specjalistycznego, z różnych dziedzin nauki VEC.

Poza tym studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka mogą uczestniczyć w seminariach wydziałowych i wykładach popularno-naukowych, wygłaszanych przez zaproszonych gości w języku angielskim. Podnoszeniu stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku żywienie

człowieka i dietetyka, służą również zajęcia prowadzone przez profesorów, doktorów z zagranicy, w tym realizacja wybranych tematów zajęć, np. podczas seminarium magisterskiego przewidzianych w semestrze letnim 2020/2021. Ponadto w ramach programu Erasmus+ pracownicy realizujący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka oferują studentom zajęcia w języku angielskim. W przypadku braku możliwości utworzenia grupy anglojęzycznej z danego przedmiotu, istnieje możliwość realizacji zajęć w formie indywidualnej.

W polityce Uczelni istotne jest również uczestnictwo kadry dydaktyczno-naukowej w międzynarodowych programach badawczych. Działania na rzecz upowszechniania umiędzynarodowienia wśród pracowników również są prowadzone, zarówno na poziomie wydziału/instytutu/katedry, jak też i na poziomie centralnym. Na poziomie Wydziału upowszechnianie polega m.in. na wymianie doświadczeń i informacji o możliwości współpracy z ośrodkami zagranicznymi pomiędzy nauczycielami akademickimi. Na poziomie centralnym prowadzone są również działania informacyjne przez Dział Nauki i Współpracy z Zagranicą (DNWZ) na temat programów, projektów i konkursów dotyczących współpracy z zagranicą (strona internetowa UJD, zakładka DNWZ, poczta mailowa – w przypadku pracowników, spotkania bezpośrednie z pracownikami).

W odróżnieniu od studentów, nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka wykazują większą aktywność w ramach współpracy międzynarodowej, począwszy od roku akademickiego 2015/2016 zrealizowali bowiem średnio 23 służbowe wyjazdy zagraniczne w roku akademickim, których cele były m.in. następujące: czynny udział w konferencjach naukowych, przeprowadzenie badań, opracowanie materiałów naukowych lub 3 miesięczne staże dydaktyczne, często w ośrodkach partnerskich w ramach umów bilateralnych. W roku 2019 roku 10 nauczycieli akademickich zrealizowało 32 wyjazdy do zagranicznych uczelni, ośrodków naukowych w Japonii, Grecji, Hiszpanii, Francji, na Ukrainie, w Czechach, Portugalii, Słowacji, Tajlandii, Australii. Wyjazdy zagraniczne o charakterze naukowym finansowane były w ramach środków na działalność statutową lub środków z subwencji badawczo-rozwojowej, a delegowania o charakterze dydaktycznym ze środków dydaktycznych lub ze środków UE w ramach projektu „Zintegrowany Program Rozwoju UJD w Częstochowie”, koordynowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju.

W ramach projektu Erasmus+, nauczyciele akademicy z kierunku żywienie człowieka i dietetyka zrealizowali od 2016 roku 39 wyjazdów w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych (STA) lub wzięcia udziału w szkoleniu (STT) do uczelni w Czechach, Portugalii, Łotwie, Hiszpanii, Grecji, Słowacji, Włoszech, Chorwacji, Hiszpanii, Słowacji, Łotwie, Litwie, Austrii, Japonii.

Monitorowanie i ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia odbywa się na cyklicznych spotkaniach Prorektora ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą z Pełnomocnikami Dziekanów ds. Współpracy z Zagranicą i Koordynatorami Wydziałowymi Programu Erasmus+, których tematem jest wymiana doświadczeń, omawianie potrzeb i problemów, monitoring i ewaluacja prowadzonych działań, wdrażanie nowych lub ulepszanie dotychczasowych rozwiązań.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia stwarza warunki do umiędzynarodowienia kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Pracownicy mają możliwość i uczestniczą w programach mobilności. Wymiana zagraniczna nauczycieli akademickich przyczynia się do zapoznania się z ofertą naukową i dydaktyczną w uczelniach partnerskich, podzielenia się wiedzą i doświadczeniem z wykładowcami zagranicznymi. Wymiana doświadczeń i rozwiązań z partnerami zagranicznymi przyczynia się także do doskonalenia programów nauczania. Aczkolwiek w skali Uczelni poziom wymiany studentów w ramach programu Erasmus+ ogólnie jest satysfakcjonujący, jednakże na razie wymiana studentów z kierunku żywienie człowieka i dietetyka w ramach programu Erasmus+ nie odbywa się. Stąd też, powinno się, zwłaszcza po ustaniu pandemii, prowadzić dalsze działania mające na celu intensyfikację tego rodzaju wyjazdów studentów kierunku żywienie człowieka i dietetyka.

Uczelnia prowadzi cykliczne oceny stopnia umiędzynarodowienia, których wyniki są wykorzystywane do intensyfikacji współpracy międzynarodowej.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Uczelnia zapewnia studentom wizytowanego kierunku stałe, kompleksowe i adekwatne do zapotrzebowania wsparcie. Objawia się ono poprzez dostosowywanie form i metod kształcenia do potrzeb studentów a także stwarzanie możliwości podnoszenia kompetencji zawodowych i rozwoju przedsiębiorczości. Oferowane przez Uczelnię wsparcie spełnia oczekiwania różnych grup studentów. Uczestnictwo w zajęciach na kierunku żywienie człowieka i dietetyka pozwala studentom na skuteczne nabywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych założonych programem studiów.

Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka mają możliwość uczestniczenia w konsultacjach, prowadzonych przez nauczycieli akademickich, podczas których mogą uzyskać pomoc w zakresie opanowania zagadnień poruszanych podczas zajęć dydaktycznych. Ponadto, studenci otrzymują wsparcie o charakterze organizacyjnym ze strony opiekuna roku, powoływanego z grona nauczycieli akademickich. Do zadań opiekuna roku należy doradztwo we wszelkich kwestiach związanych z kształceniem w Uczelni, w tym również w zakresie spraw socjalno-bytowych.

Uczelnia zapewnia studentom oprogramowanie niezbędne do uczestnictwa w zajęciach prowadzonych z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość oraz zapobiega problemowi wykluczenia cyfrowego studentów poprzez zapewnienie im możliwości udostępnienia sprzętu znajdującego się w pracowniach komputerowych. Kształcenie na kierunku żywienie człowieka i dietetyka prowadzone jest z wykorzystaniem platform BigBlueButton, Google Meets, MS Teams, Skype, Zoom. Z ramienia Centrum Kształcenia na Odległość studenci otrzymują adekwatne do potrzeb wsparcie techniczne i organizacyjne w zakresie korzystania z wymienionych platform, w tym możliwość ukończenia kursu z zakresu nawigacji w systemie Moodle. Z perspektywy studenckiej jednoczesne stosowanie wielu

narzędzi do prowadzenia kształcenia na odległość jest jednak kłopotliwe, wymaga rejestrowania się na wielu różnych platformach i przełączania się pomiędzy nimi w trakcie zajęć. Rekomenduje się ujednolicenie zasad korzystania z komunikatorów, za pośrednictwem których prowadzone są zajęcia z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość w celu usprawnienia przebiegu zajęć.

Uczelnia zapewnia studentom wsparcie w zakresie przygotowania do wykonywania pracy zawodowej poprzez zapewnienie możliwości uczestnictwa w projektach mających na celu podnoszenie kompetencji zawodowych, komunikacyjnych, interpersonalnych oraz organizacyjnych. W ramach projektów studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka mają możliwość wzięcia udziału w certyfikowanych i branżowych szkoleniach, w tym w kursie z zakresu prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Ponadto, Uczelnia organizuje targi pracy, podczas których studenci mają możliwość odbycia spotkań z pracodawcami. Studenci mają również możliwość korzystania z oferty działającego przy Uczelni biura karier, pośredniczącego w komunikacji z potencjalnymi pracodawcami oraz ze szkoleń organizowanych w ramach działalności tej jednostki.

Studenci wyróżniający się wybitnymi osiągnięciami mogą, zgodnie z regulaminem studiów, ubiegać się o przyznanie Indywidualnej Organizacji Studiów oraz Indywidualnego Programu Studiów. Dodatkowo, najwybitniejszy student w danym roku akademickim nagradzany jest nagrodą Primus in facultate primus in universitate. Studenci osiągający najwyższe wyniki w nauce i odznaczający się osiągnięciami naukowymi, sportowymi lub artystycznymi mogą ubiegać się o przyznanie stypendium Rektora.

Uczelnia zapewnia wsparcie dla inicjatyw studenckich o różnorodnym charakterze. Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka uczestniczą w projektach mających na celu poszerzanie wiedzy z zakresu przedsiębiorczości odnoszących się do realiów pracy w zawodzie dietetyka. Dodatkowo, studenci mają możliwość uczestnictwa w aktywnościach o charakterze sportowym w ramach działającego w Uczelni Akademickiego Związku Sportowego oraz uczestnictwa w dodatkowych kursach językowych.

Wsparcie studentów uwzględnia i jest dostosowane do potrzeb różnych grup studentów podejmujących studia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Wprowadzone zostały rozwiązania mające na celu umożliwienie pełnego uczestnictwa w zajęciach i osiągania efektów uczenia się założonych programem studiów przez studentów z niepełnosprawnościami. W ramach Uczelni funkcjonuje Biuro ds. osób z niepełnosprawnościami oraz Pełnomocnik rektora ds. osób z niepełnosprawnościami. Studenci z niepełnosprawnościami mogą korzystać z pomocy asystenta edukacyjnego, tłumacza, czy też uzyskać poradę dotyczącą możliwości dostosowania procesu kształcenia do indywidualnych potrzeb. Uczelnia oferuje studentom z niepełnosprawnościami również możliwość wypożyczenia sprzętu umożliwiającego udział w zajęciach dydaktycznych.

Regulamin studiów przewiduje możliwość uzyskania urlopu od zajęć dla studentów, którzy z określonych przyczyn nie mogą kontynuować w danym semestrze nauki oraz indywidualnej organizacji studiów dla takich grup interesariuszy jak studentki w ciąży i rodzice, studenci podejmujący kształcenie na więcej niż jednym kierunku studiów, czy też studenci pełniący kierownicze funkcje w samorządzie studenckim.

Uczelnia zapewnia studentom wsparcie psychologiczne w postaci nieodpłatnego poradnictwa świadczonego przez pracowników Zakładu Psychologii w ramach Zespołu Wsparcia i Doradztwa Psychologicznego.

Na Uczelni funkcjonuje system skarg i wniosków. Studenci mogą zgłaszać postulaty do opiekuna roku i przedstawicieli samorządu studenckiego, a następnie są one przekazywane osobom decyzyjnym na Wydziale, które podejmują odpowiednie kroki w celu rozwiązania sprawy. Studenci mogą zgłaszać nieformalnie wszelkie sprawy do pełnomocników dziekana ds. kierunku i prodziekanów ds. studencko-dydaktycznych.

Uczelnia przeciwdziała zjawiskom mobbingu i dyskryminacji. Powołany został Pełnomocnik Rektora ds. Równego Traktowania, do którego zadań należy podejmowanie i koordynowanie działań mających na celu przeciwdziałanie dyskryminacji i dążenie do równego traktowania wszystkich członków środowiska akademickiego. Wszelkie przypadki przemocy, których doświadczyli studenci mogą zostać zgłoszone do przedstawicieli władz Wydziału i Uczelni, którzy podejmują odpowiednie kroki na gruncie podjętej Polityki Antymobbingowej i Antydyskryminacyjnej UHP im. Jana Długosza w Częstochowie.

Uczelnia wywiązuje się z ustawowego obowiązku zapewnienia wsparcia materialnego dla studentów, umożliwiając im uzyskanie stypendium socjalnego, stypendium dla osób niepełnosprawnych, zapomogi oraz stypendium rektora dla najlepszych studentów.

Studenci mogą rozwijać swoje zainteresowania badawcze uczestnicząc w spotkaniach kół naukowych poświęconych tematyce żywienia i mikrobiologii. Opiekunowie kół naukowych zachęcają studentów do prowadzenia badań naukowych we współpracy z pracownikami naukowymi oraz tworzenia wystąpień konferencyjnych. W ramach spotkań Sekcji Dietetyków studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka mają również możliwość doskonalenia umiejętności niezbędnych w zawodzie, takich jak wykonywanie pomiarów antropometrycznych, czy prowadzenie edukacji żywieniowej skierowanej do różnych grup populacyjnych. Studenci przy organizacyjnym wsparciu ze strony osób prowadzących zajęcia i władz Uczelni współorganizują również konferencje o zasięgu ogólnopolskim.

Uczelnia zapewnia studentom wsparcie informacyjne oraz organizacyjne w kwestiach związanych z procesem kształcenia. Za istotny element tego rodzaju wsparcia należy uważać pracowników administracyjnych Uczelni, odpowiadających za bieżącą komunikację ze studentami i pomoc w rozwiązywaniu problemów socjalno-bytowych i dydaktycznych. Osoby zatrudnione na stanowiskach administracyjnych są merytorycznie przygotowane do pełnienia swojej funkcji i uczestniczą w szkoleniach podnoszących kompetencje zawodowe. Obsługa części wniosków odbywa się z wykorzystaniem elektronicznego systemu, który wspiera komunikację pomiędzy studentem a dziekanatem. Godziny i dni, w jakie prowadzona jest obsługa studentów w dziekanacie są dostosowane do potrzeb studentów niestacjonarnie. W dni powszednie dziekanat jest otwarty dla studentów przez 4 godziny dziennie, co zdaniem studentów stanowi czas zbyt krótki, aby zapewnić sprawną obsługę wniosków studentów studiów stacjonarnych. Rekomenduje się wydłużenie godzin pracy dziekanatu.

Studenci mają również możliwość konsultacji z Dziekanem i Prodziekanem ds. studencko-dydaktycznych w wyznaczonych wcześniej godzinach osobiście lub za pośrednictwem wybranych komunikatorów.

Uczelnia współpracuje z działającym w jej obrębie samorządem studenckim. Przedstawiciele samorządu studenckiego reprezentują interesy środowiska studenckiego wchodząc w skład organów kolegialnych Uczelni i opiniując programy studiów. Samorząd otrzymuje od Władz Uczelni wsparcie organizacyjne, merytoryczne i finansowe. Członkom samorządu zapewniono również dostęp do oddzielnego pomieszczenia oraz infrastrukturę niezbędną do prowadzenia działalności na rzecz społeczności studenckiej.

Uczelnia monitoruje skuteczność zastosowanych rozwiązań w aspekcie wsparcia studentów. Za ewaluację skuteczności systemu wsparcia odpowiedzialne są władze dziekańskie. Studenci mają możliwość oceny poszczególnych elementów wsparcia za pośrednictwem ankiet, w tym ankiety poświęconej pracy dziekanatu. Istotną rolę w procesie ewaluacji funkcjonujących na Uczelni rozwiązań w aspekcie wsparcia studenckiego odgrywa samorząd studencki, a także możliwość nieformalnego zgłaszania postulatów i wniosków władzom dziekańskim podczas dyżurów. Pomimo dużego udziału zajęć prowadzonych z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość na kierunku żywienie

człowieka i dietetyka, wśród studentów nie została przeprowadzona formalna ewaluacja rozwiązań w zakresie wsparcia w korzystaniu z infrastruktury i oprogramowania oraz zadowolenia z prowadzenia takiego rodzaju kształcenia. Rekomenduje się stworzenie odpowiedniej procedury i narzędzia służącego ocenie wymienionych aspektów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Studenci kierunku żywienie człowieka i dietetyka otrzymują kompleksowe i adekwatne do potrzeb wsparcie w procesie uczenia się, wejściu na rynek pracy oraz budowaniu kompetencji społecznych. Odpowiada ono na potrzeby całych grup interesariuszy wewnętrznych podejmujących studia na Uczelni, w tym osób z niepełnosprawnościami, jak również ma charakter zorientowany na studenta i zindywidualizowany. Kształtowanie systemu wsparcia i projektowanie nowych rozwiązań przebiega we współpracy z samorządem studenckim, który pośredniczy w kontakcie pomiędzy władzami wydziału a studentami. Warto jednak ujednolicić zasady korzystania z komunikatorów, za pośrednictwem których prowadzone jest kształcenie z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość i stworzyć narzędzie służące ewaluacji rozwiązań w zakresie tak prowadzonego kształcenia. Wskazane jest także wydłużenie godzin pracy dziekanatu, tak aby studenci mieli możliwość przedstawienia swoich wniosków i uzyskania wsparcia pracowników administracyjnych Uczelni w godzinach dopasowanych do godzin trwania zajęć dydaktycznych.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza zapewnia publiczny dostęp do aktualnej informacji o programach studiów, realizacji procesu dydaktycznego, przyznawanych kwalifikacjach, rekrutacji i możliwościach dalszego kształcenia i zatrudnienia absolwentów przede wszystkim za pomocą aktualnej strony internetowej uczelni. Na stronie internetowej Uczelni wyraźnie zaznaczone są pola przeznaczone do wejścia w zasoby informacji: Uczelnia, Dydaktyka, Nauka, Umiejętności, Współpraca, jak również do podstron poszczególnych Wydziałów oraz zasobów przeznaczonych dla określonych grup interesariuszy: Kandydaci, Studenci, Pracownicy. Ze strony tej można także wejść w zasoby zgromadzone w Biuletynie Informacji Publicznej. Strona główna Uczelni prowadzona jest zarówno w języku polskim jak i w języku angielskim.

Pełne informacje dotyczące programu studiów i warunków rekrutacji na kierunek żywienie człowieka i dietetyka są umieszczone na podstronie Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych (WNŚPT), prowadzącego kierunek.

Na portalu rekrutacyjnym UJD, do którego dostęp jest ze strony domowej/dydaktyka/kierunki studiów pod link Internetowa Rejestracja Kandydatów są zamieszczone niepełne informacje o rekrutacji. Znajdują się tam takie dane techniczne jak m.in. harmonogram rekrutacji czy też instrukcja postępowania w celu rejestracji w systemie. Szkoda, że nie ma tam linków do warunków rekrutacji na poszczególne kierunki. W celu zapoznania się z warunkami i trybem rekrutacji na kierunek należy wejść w zasoby wydziałowe, a więc w przypadku kierunku żywienie człowieka i dietetyka w zakładkę WNŚPT, na której wyraźnie uwidoczniło się pole wejścia w zasoby Kandydat, gdzie znajdują się w wszystkie niezbędne informacje dla kandydatów na studia, a więc uchwała w sprawie warunków, trybu, terminów rozpoczęcia i kończenia oraz sposobu prowadzenia rekrutacji na I rok, trybu postępowania kwalifikacyjnego na I rok studiów oraz kryteria kwalifikacji na studia w roku akademickim 2021/2022. Wszystkie informacje dla kandydatów na studia udostępniono także w BIP. Z poziomu Kandydat jest także możliwość zapoznania się z warunkami studiowania na kierunku żywienie człowieka i dietetyka, m.in. przedstawiono syntetyczną informację o charakterze studiów, w tym możliwościach podjęcia zatrudnienia po ukończeniu studiów oraz zaprezentowano dokumentację fotograficzną laboratoriów i pracowni, w których odbywać będą się zajęcia ze studentami. Można także z tego poziomu, jak również z poziomu zakładki Student wejść w zasoby BIP, gdzie podano aktualne programy studiów w formie plików pdf, które można pobrać ze strony Uczelni. Pliki te dotyczą programu i planów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych oraz kart przedmiotów dla wszystkich dotychczas realizowanych cykli kształcenia. W zakładce strony wydziałowej Student zamieszczono regulamin studiów, wydziałowy regulamin dyplomowania, regulamin odbywania praktyk, wybrane procedury wydziałowe oraz wzory podań. Zamieszczono informację o realizowanych tematach prac magisterskich dla wszystkich cykli kształcenia. Wśród wielu innych informacji dostępnych dla studentów zwracają także szczegółowe instrukcje dotyczące praktyk dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka, podano także zasady ich zaliczania. Opisano funkcjonowanie koła naukowego Sekcja Dietetyka. Na stronie wydziałowej są także zamieszczone terminy konsultacji nauczycieli akademickich. Organizacja roku akademickiego, plany zajęć wraz z instrukcją ich czytania zamieszczane są w dziale Spraw Studenckich, do którego wchodzi się z zakładki Studenci.

Opis systemu zapewnienia jakości kształcenia (SZJK) w UJD znajduje się na stronie BIP UJD. Informacje tam zawarte są także dostępne z poziomu strony domowej Uczelni z zakładki Dydaktyka, gdzie jest przekierowanie do uczelnianego systemu zapewnienia jakości kształcenia. Na stronie BIP podany jest roczny plan działania, sprawozdania z działalności uczelnianego SZJK od roku akademickiego 2012/2013, informacje na temat ewaluacji (np. zajęć, hospitacji, praktyk), analiza ankiet studentów. Na stronie Wydziałowej także znajdują się informacje dotyczące SZJK. Podano tam skład Kierunkowego Zespołu ds. Jakości kształcenia (KZJK) oraz analizę wyników ankiet oceny zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale.

Informacje nt. kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość publikowane są na podstronie Wydziału w zakładce Student – Kształcenie w trybie hybrydowym oraz na stronie głównej Uniwersytetu w sekcji Dydaktyka – Kształcenie w trybie hybrydowym. Znajdują się tam komunikaty i zarządzenia rektora regulujące kwestie kształcenia zdalnego i hybrydowego. Zarządzenia te są również umieszczone na stronie BIP UJD. Ponadto zarówno dla studentów jak i pracowników udostępniane są szczegółowe informacje na temat sposobów realizacji zajęć online w Uniwersytecie oraz narzędzi służących do realizacji zajęć oraz form wsparcia wykładowców i studentów w procesie

nauczania i uczenia się online (kursy, szkolenia), które w sposób szczegółowy są umieszczone na stronie Centrum Kształcenia na Odległość, do którego mają dostęp studenci i pracownicy po zalogowaniu się do systemu USOS. Zaznaczyć należy, że zarówno pracownicy, jak i studenci mają – w razie jakichkolwiek pytań/problemów – zapewniony stały kontakt mailowy z Centrum Kształcenia na Odległość oraz administratorami poszczególnych platform wykorzystywanych do nauki zdalnej. Zarówno student, jak i pracownik UJD ma również możliwość zapisać się na konsultacje z pracownikami CKO, którzy udzielają wszelkiej pomocy w rozwiązywaniu problemów związanych z wykorzystaniem narzędzi do nauki zdalnej.

Umieszczaniem treści na stronie internetowej Wydziału zajmuje się pracownik techniczny wyznaczony przez Dziekana, natomiast osobą odpowiedzialną za umieszczane na stronie WNSPT treści jest Dziekan Wydziału. Kierunkowy Zespół ds. Jakości Kształcenia dokonuje przynajmniej jeden raz w roku oceny jakości zamieszczonych informacji oraz analizuje dostęp do nich. Władze dziekańskie wydziału oraz władze rektorskie także monitorują zamieszczone na stronie Uczelni informacje. Jednostki te reagują na bieżąco na sygnały różnych grup interesariuszy, studentów oraz kandydatów na studia. Studenci mogą zgłaszać uwagi związane z publicznym dostępem do informacji opiekunom roku, władzom Wydziału, organom Samorządu Studenckiego. Ponadto w Uczelni w ramach ankiety oceny jakości kształcenia przeprowadzanej za pośrednictwem systemu ANKIETER w systemie USOS zadaje się jedno pytanie, które brzmi „Czy zakres informacji dostępnych na stronach internetowych uczelni był wystarczający?”. Wyniki tych ankiet wskazują na brak zastrzeżeń do informacji dostępnych na stronach internetowych Uczelni.

Informacje dotyczące kierunku żywienie człowieka i dietetyka można także znaleźć w mediach społecznościowych np. Facebook-u. Na Uczelni funkcjonuje Biuro Promocji, które zajmuje się organizacją kampanii promocyjno-informacyjnej Uczelni, utrzymywaniem kontaktów z mediami oraz ukazywaniem działalności środowiska akademickiego z wykorzystaniem różnych kanałów informacyjnych, w tym mediów społecznościowych takich jak Facebook, Twitter i Instagram.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie kształcenia i realizacji procesu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Osoby zainteresowane studiowaniem na ocenianym kierunku studiów poprzez analizę danych na stronie internetowej Uczelni, jak i Wydziału, mają również możliwość uzyskania informacji o warunkach przyjęcia na studia, możliwościach dalszego kształcenia, oraz możliwościach zatrudnienia. Spośród narzędzi, którymi posługuje się Uczelnia w polityce informacyjnej wymienić należy przede wszystkim stronę internetową Uczelni oraz stronę domową Wydziału. Jednak wykorzystywane są także inne środki przekazu jak np. media społecznościowe. Na Uczelni i Wydziale są ustalone jasne zasady odpowiedzialności za politykę informacyjną, a kompleksowość i aktualność przekazywanych do publicznego dostępu informacji wskazuje na skuteczność działania wewnętrznego systemu doskonalenia jakości kształcenia. Przekazywane informacje są aktualne, zrozumiałe oraz zgodne z potrzebami różnych grup odbiorców.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Polityka jakości Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie (UJD) jest jednym z celów strategicznych określonych przez uczelnię jako „osiąganie jak najlepszych standardów w edukacji studentów, doktorantów i uczestników studiów podyplomowych, przy równoczesnym [...] budowaniu prestiżu naukowo-edukacyjnego Uniwersytetu w mieście i regionie”. Polityka jakości realizowana jest w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia (WSZJK), który obejmuje wszystkie elementy związane z jakością kształcenia, m.in.: projektowanie, monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia, monitorowanie, analizę i ocenę stopnia osiągania efektów uczenia się, zapewnienie spójności kształcenia i badań naukowych, doskonalenie jakości kadry, poprawę jakości infrastruktury naukowo-dydaktycznej, wykorzystanie potencjału otoczenia społeczno-gospodarczego, umiędzynarodowienie procesu kształcenia. WSZJK w UJD funkcjonuje w oparciu o uchwałę nr 125/2020 Senatu UJD z dnia 28 października 2020 r. w sprawie Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia oraz zarządzenia Rektora normujące procedury doskonalenia jakości kształcenia.

Zgodnie z zarządzeniem Rektora UJD z dnia 23 listopada 2020 r. w sprawie powoływania i zadań zespołów będących w strukturze Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK) Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie zadania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia realizowane są przez: 1) Radę ds. Jakości Kształcenia (RJK); 2) Kierunkowe Zespoły ds. Jakości Kształcenia dla poszczególnych kierunków (KZJK); 3) Zespoły ds. Jakości Kształcenia jednostek ogólnouczelnianych prowadzących działalność dydaktyczną (ZJK). W strukturze USZJK jako podmioty sprawujące nadzór nad kierunkiem studiów, zgodnie z przypisanymi im kompetencjami i zakresem odpowiedzialności, funkcjonują: Rektor i Senat UJD, Dziekan i Kolegium Dziekańskie w porozumieniu z Dyrektorem jednostki ogólnouczelnianej prowadzącej działalność dydaktyczną. Do zadań RJK należą m.in.: opracowanie strategii działań mających na celu zapewnianie i doskonalenie jakości kształcenia w UJD na wszystkich poziomach i formach studiów, a także ciągłe doskonalenie USZJK oraz przedstawianie Rektorowi i Senatowi propozycji działań mających na celu doskonalenie jakości kształcenia. Bezpośredni nadzór organizacyjny i administracyjny nad ocenianym kierunkiem studiów żywienie człowieka i dietetyka sprawuje Dziekan Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych (WNSPT), przy pomocy Prodziekana ds. studencko-dydaktycznych, w kompetencjach którego jest nadzór merytoryczny nad poszczególnymi, podlegającymi mu kierunkami studiów, prowadzonymi przez Wydział. Na WNSPT funkcjonują pełnomocnicy dziekana ds. kierunków studiów, w tym pełnomocnik dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Na Wydziale działają także Kierunkowe Zespoły ds. Jakości Kształcenia (KZJK) dla poszczególnych kierunków, w tym

dla kierunku żywienie człowieka i dietetyka, powołane przez Dziekana. W skład KZJK na kierunku żywienie człowieka i dietetyka wchodzi czworo nauczycieli akademickich oraz dwoje przedstawicieli pracodawców, pełniących funkcję interesariuszy zewnętrznych. Nie ma jednak w składzie KZJK przedstawiciela studentów kierunku. Rekomenduje się włączenie studentów w proces analizy jakości kształcenia na kierunku poprzez stały udział przedstawiciela studentów w pracach Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia. KZJK podejmuje działania monitorujące oraz opiniotawczo-doradcze na rzecz zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku, współpracuje z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi w zakresie działań na rzecz podnoszenia jakości kształcenia. KZJK na kierunku żywienie człowieka i dietetyka pełni podstawową funkcję ewaluacyjną dla kierunku. Sprawozdania i wnioski KZJK opracowane na podstawie obowiązujących na uczelni procedur są przekazywane Dziekanowi Wydziału. Na podstawie opracowanego sprawozdania po zakończeniu roku akademickiego kolegium dziekańskie rozpatruje sprawy dotyczące doskonalenia jakości kształcenia na kierunku i Wydziale.

Zmiany w programie studiów są jednym z elementów polityki jakości kształcenia, a tym samym i wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia. Zmiany w programie studiów wynikają m.in. z konieczności dostosowania programu do aktualnie obowiązujących uregulowań prawnych, zarówno ustawowych, jak i uczelnianych czy wydziałowych. Dotyczą także doskonalenia procesu kształcenia zgodnie z potrzebami kierunku, dostosowania programu studiów o profilu praktycznym do nieustannie zmieniającego się zapotrzebowania rynku pracy, a przede wszystkim kształtowania umiejętności praktycznych absolwentów. Członkowie KZJK są świadomi konieczności dostosowania programu studiów do zmieniających się potrzeb. Po zakończeniu pierwszego cyklu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka KZJK dokonał weryfikacji programu studiów. Po zasięgnięciu opinii interesariuszy zewnętrznych i studentów wprowadzono korektę związaną ze zmianą rozmieszczenia praktyk w semestrach. Obecnie trwają rozmowy z interesariuszami zewnętrznymi oraz wewnętrznymi w sprawie zmian w programie kształcenia na rok akademicki 2021/2022. W projektowanej modyfikacji programów studiów rozważane są możliwości wprowadzania nowoczesnych metod dydaktyki akademickiej, m.in. większe wykorzystanie narzędzi i technik kształcenia na odległość takich jak platformy umożliwiające kontakt synchroniczny ze studentami, jak również korzystanie z serwisów udostępniających wirtualne laboratoria. Zmieniony przez KZJK program podlega dyskusji i zatwierdzeniu na Kolegium Dziekańskim WNSPT, w dalszej kolejności trafia do zaopiniowania przez Senacką Komisję ds. Kształcenia. Następnie zmiany programu są dyskutowane i zatwierdzane na posiedzeniu Senatu UJD.

Przyjęcie na studia odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów, które szczegółowo opisano w kryterium 3.

Monitorowanie programu studiów na kierunku żywienie człowieka i dietetyka jest także w kompetencjach KZJK i prowadzone jest regularnie. KZJK analizuje zgodność kształcenia na kierunku i specjalnościach z aktualnymi przepisami oraz ze strategią, misją i polityką jakości Uczelni i Wydziału; zgłasza władzom dziekańskim konieczność dokonania zmian w programach kształcenia z uwzględnieniem oczekiwań rynku pracy, opinią interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, a także wniosków z monitorowania kariery zawodowej absolwenta; opiniuje stan infrastruktury dydaktycznej i warunki prowadzenia zajęć, monitoruje weryfikację osiągania efektów uczenia się na kierunku, prawidłowość zasad oceniania oraz jakość prac dyplomowych, rzetelność ich oceniania oraz sposób przeprowadzania egzaminów dyplomowych; analizuje sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się na kierunku; analizuje wyniki badań ankietowych dotyczących jakości kształcenia na kierunku. Źródłem informacji wykorzystywanych w procesie monitorowania programu i jakości

kształcenia na kierunku są m.in.: spotkania z interesariuszami zewnętrznymi; ankieta oceniająca współpracę Wydziału z interesariuszami zewnętrznymi w zakresie przygotowania i realizacji kierunków studiów wypełniana zgodnie z Zarządzeniem wewnętrznym Nr R-0161/40/2017 Rektora Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 2 marca 2017 r. w sprawie badań ankietowych oceny współpracy Wydziału z Interesariuszami zewnętrznymi w zakresie przygotowania i realizacji kierunków studiów w Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie; kontrole i weryfikacja infrastruktury dydaktycznej, przeprowadzane w trakcie wyznaczonych hospitacji, jak również na podstawie przekazywanych informacji od nauczycieli akademickich i studentów; dokumentacja potwierdzająca osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się z poszczególnych zajęć wraz z systemem ich oceniania; dokumentacja procesu dyplomowania, analiza sprawozdań z weryfikacji założonych w karcie przedmiotu efektów uczenia się, składanych na koniec semestru przez nauczycieli akademickich; wyniki hospitacji zajęć dydaktycznych i wyników ankiet wypełnianych przez studentów, dotyczących oceny prowadzenia zajęć dydaktycznych przez pracowników, przekazanych Zespołowi przez Dziekana. W przyszłości w celu doskonalenia jakości kształcenia można będzie wykorzystać także opinie przekazane przez absolwentów kierunku. Wszelkie uwagi, sugestie, wytyczne służące zapewnieniu odpowiedniej jakości kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka zawarte są w corocznych sprawozdaniach KZJK.

Analiza protokołów z posiedzeń KZJK jak również udostępnionych sprawozdań wskazuje na systematyczne i wnikliwe monitorowanie jakości kształcenia na kierunku. Przykładowo w trakcie oceny tematów prac zaproponowanych przez opiekunów Zespół nie tylko skorygował tytuły prac, ale także poprosił dodatkowo o przedłożenie celu tych prac oraz proponowanych metod ich realizacji. Przedmiotem dyskusji na posiedzeniach KZJK były też stosowane metody dydaktyczne stosowane na różnych zajęciach dydaktycznych. W wyniku tych dyskusji zaproponowano wprowadzenie formuły zajęć w postaci warsztatów, łączących ćwiczenia praktyczne, z dyskusją w formie konwersatorium oraz z wykładem. Monitoring programu studiów dokonany przez KZJK wskazał na potrzeby pracowników Wydziału w związku z wprowadzonymi zmianami w metodach uczenia z wykorzystaniem narzędzi do nauki zdalnej w zakresie wyposażenia Wydziału w sprzęt wykorzystywany w trakcie zajęć zdalnych, taki jak kamery internetowe do wideo rejestracji zajęć zdalnych, szczególnie o charakterze czynnościowym, tablety graficzne i laptopy.

Jakość prowadzonych zajęć jest oceniana poprzez elektroniczną ankietę. Celem badania ankietowego dotyczącego studenckiej oceny jakości kształcenia jest pozyskanie opinii o zasadach prowadzenia zajęć dydaktycznych, stosowanych formach i metodach kształcenia oraz sposobie prowadzenia zajęć dydaktycznych przez nauczyciela akademickiego. Studenci przekazują także swoje uwagi, spostrzeżenia i sugestie związane z programem studiów bezpośrednio do prowadzących zajęcia, jak również do opiekuna danego rocznika, pełnomocnika dziekana ds. kierunku czy samorządu studenckiego.

Hospitacje zajęć na kierunku są przeprowadzane systematycznie. W ciągu roku akademickiego do hospitacji wyznaczanych jest 6-8 zajęć dydaktycznych z kierunku. Funkcjonuje zasada, że każdy nauczyciel powinien być hospitowany co najmniej jeden raz na cztery lata, zawsze hospitowani są nowozatrudnieni nauczyciele oraz osoby zatrudnione w oparciu o umowy cywilno-prawne. Z hospitacji sporządzane są protokoły, które następnie analizuje KZJK. W przypadku niskiej oceny zajęć dydaktycznych w ankietach studentów bądź w przypadku interwencji studentów dziekan może wyznaczyć zajęcia dydaktyczne do hospitacji interwencyjnej. Na kierunku dokonywano także hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych w systemie zdalnym. Hospitacje przeprowadzane są przez pełnomocnika dziekana ds. kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Dodać należy, że w trakcie

hospitacji oceniana jest także infrastruktura dydaktyczna, w kontekście jej dostosowania do charakteru prowadzonych zajęć, jak również wyposażenia w specjalistyczny sprzęt.

Po zakończonym semestrze każdy nauczyciel akademicki prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku żywienie człowieka i dietetyka wypełnia i składa sprawozdanie dotyczące weryfikacji założonych w karcie przedmiotu efektów uczenia się. Sprawozdanie to obejmuje zajęcia zarówno prowadzone w sposób tradycyjny, w bezpośrednim kontakcie ze studentami, jak i zajęcia zdalne. Sprawozdania te są analizowane przez KZJK. W przypadku kierunku żywienie człowieka i dietetyka KZJK analizował wypełnione karty weryfikacji dla takich zajęć jak np. *fizjologia żywienia człowieka, czy żywienie w agroturystyce*.

Wewnętrzny system jakości kształcenia podlega ciągłemu doskonaleniu. Ostatnio, wewnętrznymi aktami prawnymi, zostały wprowadzone: ankieta ewaluacyjna praktyki zawodowej i ankieta ewaluacyjna kierunku studiów o profilu praktycznym (Zarządzenie wewnętrzne Nr R021.1.136.2020 Rektora Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 27 listopada 2020 r. w sprawie badań ankietowych jakości kształcenia skierowanych do studentów ostatnich roczników oraz analizowania ich wyników w Uczelnianym Systemie Jakości Kształcenia w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie). Są to nowe narzędzia, które zostaną wykorzystane w bieżącym roku akademickim.

Udział interesariuszy wewnętrznych w doskonaleniu programu kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach wymienionych powyżej organów kolegialnych. Nauczyciele akademicy są członkami zespołów roboczych działających w ramach WSZJK. Dbają oni o stałą poprawę formy przekazywania treści w trakcie zajęć dydaktycznych, wprowadzając nowe treści jak również doskonaląc metody dydaktyczne. Studenci uczestniczą w monitorowaniu programu kształcenia, m.in. wypełniają ankiety oceny zajęć dydaktycznych. Natomiast zmiany w programie studiów opiniuje Samorząd studencki. Powyżej wskazano jednak na potrzebę uzupełnienia składu KZJK o przedstawiciela społeczności studenckiej kierunku. Bardzo widoczna jest natomiast współpraca KZJK z interesariuszami zewnętrznymi, bowiem aż dwóch ich przedstawicieli jest w tym Zespole i z dokumentacji oraz z przeprowadzonych spotkań wynika, że bardzo angażują się w prace doskonalące, a nawet monitorujące program kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka.

Jakość kształcenia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka nie była dotychczas poddawana żadnej zewnętrznej ocenie.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Polityka jakości w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia prowadzona jest w sposób przejrzysty, kompleksowy i uporządkowany. Określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. W procesie zapewniony jest udział wszystkich interesariuszy, czyli kadry akademickiej, przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego oraz studentów, choć w przypadku tej grupy należy ich udział wzmocnić angażując studentów w prace Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia. Na kierunku wypracowano czytelne zasady wprowadzania zmian w programie studiów w związku ze zmianami wynikającymi ze zmian obowiązującego prawa, jak również związanymi

z zmieniającymi się oczekiwaniami rynku pracy. Dokonywana jest także systematyczna ocena realizowanego programu studiów, a także monitorowany jest stopień osiągania zakładanych efektów uczenia na podstawie systematycznie zbieranych i analizowanych danych. Proces monitorowania programu kształcenia dotyczy wszystkich rodzajów zajęć. Wnioski z analizy programów wykorzystywane są przy jego doskonaleniu. Działania doskonalące program studiów podejmowane przez Wydział są w pełni skuteczne.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

brak

Zalecenia

brak

3. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)

PKA po raz pierwszy oceniała jakość na ocenianym kierunku.

